

# **Manual de Operación / Instalación**



**Manual de Operación / Instalación**

**Placa de Inducción Integrada**

**MODELO: AIFZ2601S AI3603S AI3602 AI2302**

# MANUAL DE USO

## Campana extractora

### ÍNDICE

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....      | 1-3   |
| INSTALACIÓN .....                     | 4-6   |
| GUÍA DEL APARATO .....                | 7-16  |
| MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA .....        | 17    |
| PREGUNTAS Y VERIFICACIÓN RÁPIDA ..... | 18    |
| CÓDIGO DE ERROR .....                 | 19    |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....       | 20-21 |
| GESTIÓN DE RESIDUOS .....             | 22    |

### Estimado cliente,

Felicidades por la compra de este aparato. Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No nos hacemos responsables de los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones o el uso incorrecto.

- Las ilustraciones en este manual pueden diferir en algunos detalles con respecto al modelo actual de su aparato. No obstante, siga las instrucciones en estos casos.
- Cualquier modificación que no afecte el funcionamiento del aparato queda reservada por el fabricante. Por favor, elimine el embalaje respetando las normativas locales y municipales actuales.
- El aparato que ha comprado puede ser una versión mejorada del aparato para el que se imprimió este manual. No obstante, las funciones y condiciones de funcionamiento son idénticas. Por lo tanto, este manual sigue siendo válido. Las modificaciones técnicas y los errores de impresión quedan reservados.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea cuidadosamente este manual del usuario antes de usar el producto por primera vez. Este manual contiene información importante sobre la instalación, uso y mantenimiento seguro del aparato. Conserve estas instrucciones para referencia y transmítalas a los futuros usuarios.

Toda la información contenida en estas páginas está destinada a proteger al usuario. Si ignora las instrucciones y advertencias de seguridad, pondrá en riesgo su salud y su vida.

Conserve este manual en un lugar seguro para poder utilizarlo en caso de necesidad. Siga estrictamente las instrucciones para evitar daños a personas y bienes.

**ASEGÚRESE DE QUE ESTE MANUAL ESTÉ DISPONIBLE PARA CUALQUIER PERSONA QUE UTILICE EL APARATO Y ASEGÚRESE DE QUE HA SIDO LEÍDO Y COMPRENDIDO ANTES DE USAR EL APARATO.**

## **Instalación**

### **RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO**

- Los datos técnicos de su fuente de alimentación deben coincidir con los datos en la etiqueta del aparato. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.
- No conecte el aparato a la fuente de alimentación si el aparato, el cable de alimentación o el enchufe están visiblemente dañados.
- Cualquier modificación de la instalación eléctrica para permitir la instalación del aparato debe ser realizada por un profesional calificado.
- Es esencial y obligatorio conectar el aparato a un sistema de puesta a tierra adecuado. Un control de las conexiones existentes y nuevas conexiones debe ser realizado por un profesional autorizado.
- Las modificaciones del sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado. No modifique la fuente de alimentación. La conexión debe realizarse de acuerdo con las regulaciones locales y legales vigentes.
- La habitación en la que se instala el aparato debe ser seca y estar bien ventilada. Durante la instalación del aparato, debe haber un acceso fácil a todos los controles.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en un choque eléctrico o la muerte.

### **RIESGO DE CORTE**

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- El incumplimiento de estas precauciones podría resultar en lesiones o cortes.

### **Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- Durante el desempaqueado, los materiales de embalaje (bolsas plásticas, trozos de poliestireno, etc.) deben mantenerse alejados de los niños y los animales. ¡RIESGO DE LESIONES! ¡RIESGO DE ASFIXIA!
- Cuando desempaque el aparato, observe la posición de sus componentes en caso de que deba volver a empaquetarlo y transportarlo más tarde.
- Ningún material o producto inflamable debe colocarse sobre este aparato en ningún momento.
- El aparato debe ser transportado e instalado por al menos dos personas.
- Proporcione esta información a la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra correctamente solo por una persona calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incluya un interruptor de corte que asegure una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- El revestimiento de los armarios debe fijarse con un adhesivo resistente al calor, capaz de soportar una temperatura de 100 °C.
- Los muebles o equipos adyacentes y todos los materiales utilizados para la instalación deben poder resistir una temperatura de al menos 85 °C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que el aparato está instalado en funcionamiento.
- No instale el aparato en habitaciones o áreas que contengan sustancias inflamables como gasolina, gas o pintura. Esta advertencia también se aplica a los vapores que estas sustancias liberan.
- Las campanas de cocina deben instalarse de acuerdo con las instrucciones de su fabricante.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una pared o armario por encima debe ser al menos de 450 mm.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una campana extractora por encima debe ser al menos de 650 mm.

**Los equipos domésticos y los cables de conexión no deben tocar la placa de cocción, ya que el material aislante generalmente no es resistente al calor.**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Utilice únicamente protectores de sartenes diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuados, o protectores de sartenes incorporados en el aparato. El uso de protectores de sartenes inapropiados puede causar accidentes.
- El incumplimiento de la instalación correcta del aparato podría anular cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

## **RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO**

- Nunca toque el enchufe, el interruptor u otros componentes eléctricos con las manos mojadas o húmedas. ¡RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!
- Utilice el aparato únicamente con corriente alterna de 220 ~ 240 V / 50-60 Hz.
- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, apague inmediatamente el aparato en el interruptor principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.
- Apague la placa de cocción antes de proceder con la limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar un choque eléctrico o la muerte.

## **RIESGO PARA LA SALUD**

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. Su marcapasos debe estar diseñado de acuerdo con las regulaciones correspondientes para no generar interferencias entre el marcapasos y el aparato. Consulte al fabricante de su marcapasos o a su médico para decidir si cumple con los requisitos o si existen incompatibilidades.

## **RIESGO DE SUPERFICIE CALIENTE**

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sean utensilios de cocina apropiados entren en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas no deben colocarse sobre la superficie de la placa de cocción ya que pueden calentarse.
- Las partes accesibles del aparato se calientan durante el funcionamiento, por lo que mantenga a los niños alejados. Tocar el aparato durante su funcionamiento puede causar graves quemaduras.
- Las asas de las ollas pueden calentarse al tacto. Verifique que las asas de las ollas no sobresalgan de otras zonas de cocción encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El aparato se calentará durante su funcionamiento y continuará emitiendo calor incluso después de haber dejado de funcionar.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

## **RIESGO DE CORTE**

- La cuchilla extremadamente afilada de un raspador para placas de cocción está expuesta cuando la tapa de seguridad está retraída. Úselo con extrema precaución y guárdelo siempre de manera segura, fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar lesiones o cortes.

## **Instrucciones de seguridad importantes**

- Conserve este manual en un lugar seguro para poder usarlo en caso de necesidad. Siga estrictamente las instrucciones para evitar cualquier daño a personas y bienes.
- Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para cocinar sobre vidrio cerámico; de lo contrario, dañará el aparato.
- No conecte la placa de cocción antes de colocar un utensilio de cocina.
- No haga funcionar el aparato si todos los componentes no están correctamente instalados.
- La placa de cocción debe estar limpia en todo momento. Las zonas de cocción sucias no transfieren el calor correctamente.
- Proteja la placa de cocción contra la corrosión.
- Nunca intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas pueden causar daños graves. Si el aparato no funciona correctamente, contacte con la tienda donde compró el aparato. Solo deben usarse repuestos originales.
- Cuando mueva el aparato, sujételo por su base y levántelo con cuidado. Mantenga el aparato en posición vertical.
- Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Un desbordamiento puede provocar humo y salpicaduras de grasa que pueden encenderse. Nunca intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta antiincendios.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar o caldear la habitación.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Después de usar el aparato, siempre apague las zonas de cocción y la placa de cocción como se indica en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No deje que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pongan de pie o trepen sobre él.
- No guarde objetos que puedan interesar a los niños en los armarios sobre el aparato. Los niños que trepen sobre la placa de cocción pueden sufrir graves lesiones.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado de forma continua.
- Supervise siempre a los niños cuando estén cerca del aparato.
- Deje que los niños usen el aparato sin supervisión únicamente cuando se hayan dado instrucciones adecuadas previamente, para que el niño pueda usar el aparato de forma segura y entienda los riesgos de un mal uso.
- No deje a los niños solos ni sin supervisión en el área donde se utiliza el aparato.
- Los niños o personas con discapacidades que limitan su capacidad para usar el aparato deben ser supervisados por una persona responsable y competente para enseñarles a usarlo. El instructor debe asegurarse de que puedan usar el aparato sin riesgo para ellos mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que esto se indique específicamente en el manual. Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado.
- No permita que ninguna persona que no conozca este manual de instrucciones utilice el aparato. El vapor puede dañar gravemente los componentes eléctricos del aparato. ¡RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se suba a su placa de cocción.
- No utilice ollas con bordes irregulares y no deslice las ollas sobre la superficie de vidrio, ya que esto podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar su placa de cocción, ya que esto podría rayar la superficie y dañar el vidrio cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, un servicio autorizado o un profesional calificado, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar cualquier peligro. El aparato está destinado a uso privado únicamente.
- Este aparato está destinado a ser utilizado solo en un entorno doméstico. ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!
- El aparato está destinado solo para uso en interiores.
- El aparato no está destinado a ser utilizado con fines comerciales ni en transporte público.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, salvo bajo supervisión continua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos asociados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión sobre una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. Nunca intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier riesgo de choque eléctrico, para superficies de placas de cocción de vidrio cerámico o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está destinado a ser usado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Las bocas de ventilación del aparato o de su estructura integrada (si el aparato está adaptado para una instalación empotrada) deben estar completamente abiertas, libres de obstrucciones y sin suciedad.
- En caso de un incidente causado por una falla técnica, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Informe la falla a su centro de servicio para que sea reparado.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

El fabricante y el distribuidor no se responsabilizan de ningún daño o lesión en caso de incumplimiento de estas instrucciones.

# INSTALACIÓN

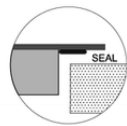
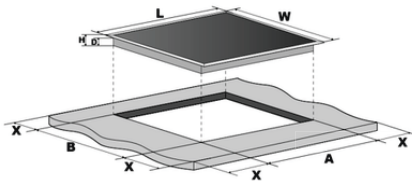
## Desembalaje y posicionamiento

- Desembale el aparato con cuidado.
- El aparato puede estar equipado con una protección para el transporte. Sea muy cuidadoso y no utilice detergentes agresivos o abrasivos para eliminar los residuos de la protección de transporte.
- Verifique que el aparato y el cable de alimentación no estén dañados.
- Conecte el aparato a un enchufe dedicado únicamente.
- No instale el aparato en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua o lluvia; de lo contrario, se dañará el aislamiento del sistema eléctrico.
- Conecte correctamente el aparato a la fuente de alimentación.

## Selección del material de instalación

- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Elija un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una deformación mayor causada por la radiación térmica de la placa de cocción.
- Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y un mueble o armario encima debe ser de al menos 450 mm.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y una campana extractora encima debe ser de al menos 650 mm.
- Corte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el dibujo.

| Modelos   | L (mm) | Larg (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-----------|--------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| AIFZ2601S | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| AI3603S   | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| AI3602    | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| AI2302    | 290    | 520       | 62     | 58     | 260    | 490    | 50 min |



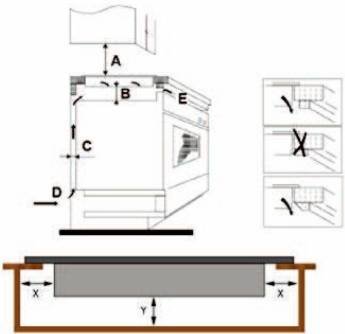
## ATENCIÓN:

- En todos los casos, asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocción esté en buen estado de funcionamiento. Como se indica a continuación:
- Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble superior debe ser de al menos 760 mm.

| A (mm) | B (mm)    | C (mm)    | D               | E                   |
|--------|-----------|-----------|-----------------|---------------------|
| 760    | 50 mínimo | 30 mínimo | Entrada de aire | Salida de aire 5 mm |

- El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

| X (mm)     | Y (mm)    |
|------------|-----------|
| 100 mínimo | 30 mínimo |



# INSTALACIÓN

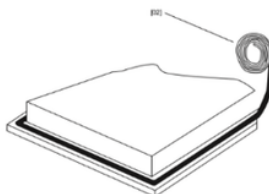
## Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada con un material resistente al calor.
- Si la placa de cocción está instalada sobre un horno, este debe estar equipado con un ventilador de enfriamiento integrado.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables.
- Un interruptor aislante adecuado, que permita una desconexión completa de la alimentación eléctrica, debe estar integrado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales.
- El interruptor aislante debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de requisitos). El interruptor aislante debe ser fácilmente accesible para el usuario una vez que la placa de cocción esté instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los reglamentos municipales si tiene dudas sobre la instalación.
- Use acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes alrededor de la placa de cocción.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las puertas o los cajones de los armarios.
- El aparato debe estar alimentado por aire fresco proveniente del exterior del armario hacia la base de la placa de cocción.

## Antes de localizar los soportes de fijación

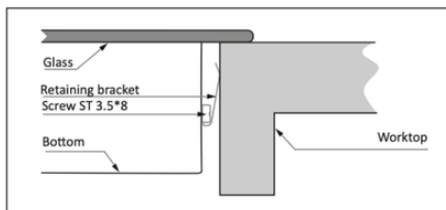
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No fuerce los controles que sobresalen de la placa de cocción.

Estire y pegue la cinta proporcionada [02] a lo largo del borde inferior de la placa de cocción, asegurándose de que los extremos se superpongan. Corte el exceso de cinta y elimínelo.



## Ubicación de los soportes de fijación

Fije los soportes de la placa de cocción atornillando los dos soportes en la parte inferior de la placa de cocción (ver imagen).



## Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que:

1. El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones de los armarios.
2. Haya un flujo de aire adecuado desde el exterior del mobiliario hacia la base de la placa de cocción.
3. Si la placa de cocción está instalada sobre un espacio de cajón o armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de cocción.
4. El interruptor aislante sea fácilmente accesible para el cliente.

# INSTALACIÓN

## Precauciones

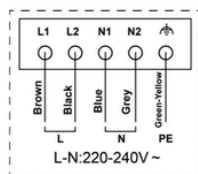
1. La placa de cocción debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice esta operación por su cuenta.
2. La placa de cocción no debe instalarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas o secadores rotativos.
3. La placa de cocción debe ser instalada de manera que garantice una mejor radiación térmica para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calefacción inducida por encima de la superficie de trabajo deben ser capaces de soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No debe utilizarse un limpiador a vapor.
7. Esta placa de cocción solo puede conectarse a una fuente de alimentación cuyo impedancia del sistema no supere los 0,427 ohmios. Si es necesario, consulte a su proveedor para obtener información sobre la impedancia del sistema.

## Conexión de la placa de cocción a la fuente de alimentación eléctrica

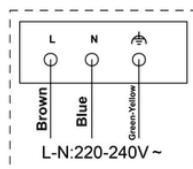
Si este aparato está equipado con un enchufe de 13 amperios, puede conectarse directamente a un enchufe adecuado de al menos 13 amperios.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra en el diagrama. (Si la placa de cocción tiene un enchufe, no es necesario consultar el esquema de cableado).

AI3602 AIFZ2601S AI3603S



AI2302



Esta placa de cocción debe ser conectada a la fuente de alimentación eléctrica solo por una persona calificada, familiarizada con y que respete los requisitos locales y las regulaciones adicionales de su proveedor de electricidad. No realice la instalación por su cuenta. ¡RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO! Antes de conectar la placa de cocción a la fuente de alimentación, verifique que:

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia requerida por la placa de cocción.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación.
3. Las secciones de los cables de alimentación puedan soportar la carga especificada en la placa de identificación.

Para conectar la placa de cocción a la fuente de alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

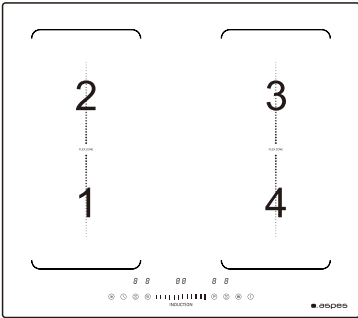
El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe posicionarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.

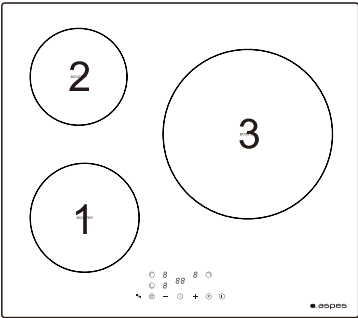
1. Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico del servicio postventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se haya realizado correctamente y que cumpla con las regulaciones de seguridad.
4. El cable no debe ser doblado ni comprimido.
5. El cable debe ser verificado regularmente y solo debe ser reemplazado por una persona calificada.
6. Su fuente de alimentación doméstica debe satisfacer el consumo de energía del aparato.
7. Cuando el enchufe no sea accesible para el usuario o se requiera una conexión fija del aparato, se debe integrar un dispositivo de desconexión de todos los polos durante la instalación. Los dispositivos de desconexión son interruptores con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm. Esto incluye interruptores LS, fusibles y protectores (EN 30335). Lea la información en la placa de identificación y el esquema de conexión antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación. La fuente de alimentación debe realizarse mediante un disyuntor automático de 16 A. En caso de duda, siempre contacte con las autoridades locales de construcción y consulte las disposiciones legales pertinentes.

# GUÍA DEL APARATO

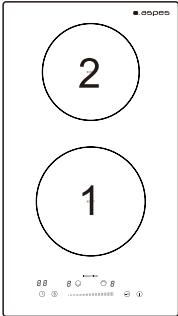
AIFZ2601S



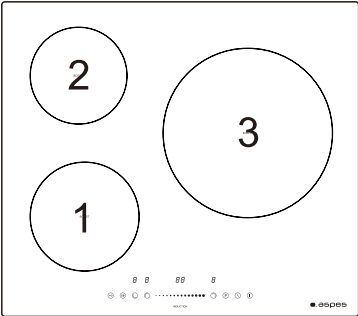
AI3602



AI2302



AI3603S



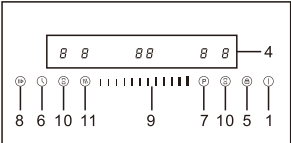
Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato puede diferir.

| Modelo #                | AIFZ2601S  | AI3602     | AI3202     | AI3603S    |
|-------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Potencia de la zona - 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Potencia de la zona - 2 | 1800/2200W | 1400/1600W | 1400/1600W | 1400/1600W |
| Potencia de la zona - 3 | 1800/2200W | 2500/3000W | /          | 2500/3000W |
| Potencia de la zona - 4 | 1800/2200W | /          | /          | /          |

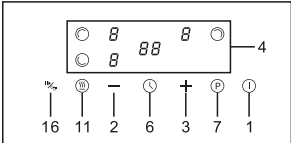
# GUÍA DEL APARATO

## PANEL DE CONTROL

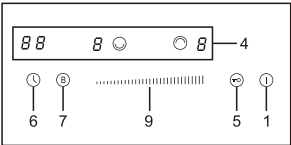
AIFZ2601S



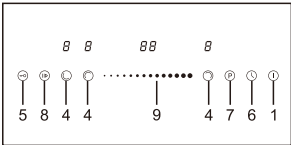
AI3602



AI2302



AI3603S



Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato puede diferir.

### Botones del panel de control

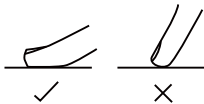
| Clave # | Funciones         | Clave #  | Funciones              |
|---------|-------------------|----------|------------------------|
| Clave 1 | ENCENDIDO/APAGADO | Clave 7  | Impulso                |
| Clave 2 | MENOS             | Clave 8  | Pausa                  |
| Clave 3 | MÁS               | Clave 9  | Control táctil         |
| Clave 4 | Selección de zona | Clave 10 | Zona flexible          |
| Clave 5 | Bloqueo infantil  | Clave 11 | Mantenimiento caliente |
| Clave 6 | Temporizador      | Clave 16 | Pausa/Bloqueo infantil |

### Antes de usar su nueva placa de cocción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda estar presente en su placa.
- Limpie el vidrio cerámico.

### Uso de los controles táctiles

- Los controles reaccionan al toque, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Use la parte carnosa de su dedo, no la punta (ver figura a continuación).



- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio, seco y que ningún objeto (como un utensilio o un paño) lo cubra. Incluso una delgada capa de agua puede dificultar el uso de los controles.

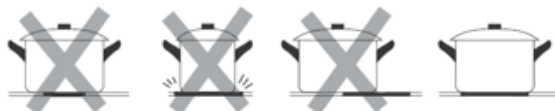
### Elegir el utensilio de cocina adecuado

- Utilice únicamente utensilios de cocina de vidrio cerámico adecuados.
- El fondo de los utensilios de cocina debe tener un diámetro mínimo correspondiente al diámetro de la zona de cocción en la que va a utilizar el utensilio.
- No use utensilios con bordes dentados o con un fondo curvado.

# GUÍA DEL APARATO



Asegúrese de que el fondo de su sartén esté liso, repose completamente sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las ollas de la placa de cocción, no las deslice, ya que podría rayar el vidrio.



## Para la placa de inducción

- Solo los utensilios de cocina ferromagnéticos son adecuados para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la base de la olla.
- Puede verificar si su utensilio es adecuado realizando una prueba con un imán. Acérquelo a la base de la olla. Si es atraído, la olla es adecuada para inducción.
- Si no tiene un imán:

1. Coloque agua en la olla que desea verificar.

2. Siga los pasos indicados en "Para comenzar a cocinar".

3. Si no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

- Las ollas fabricadas con los siguientes materiales no son adecuadas: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y terracota.
- Use ollas lo suficientemente grandes para cubrir completamente la zona de cocción. Si son ligeramente más grandes, la energía se utilizará de manera más eficiente. Las ollas con un diámetro menor al indicado en el cuadro siguiente no serán compatibles con la placa de inducción.

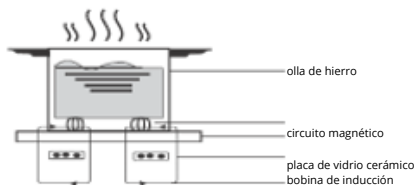
| Tamaño de la placa (mm) | Diámetro mínimo de la olla (mm) |
|-------------------------|---------------------------------|
| 160                     | 120                             |
| 180                     | 140                             |
| 210                     | 160                             |
| 280                     | 220                             |

Cuando use utensilios de cocina no adecuados, la zona de cocción no se calentará. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no ha colocado una olla compatible sobre la zona de cocción.

# GUÍA DEL APARATO

## Un poco sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada y eficiente. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar la superficie de vidrio de manera indirecta. El vidrio se calienta únicamente porque la sartén lo calienta al final.



## Uso de su placa de cocción con panel de control táctil

### Encender y apagar la placa de cocción

Encienda y apague la placa de cocción utilizando el interruptor principal.

1. Toque el botón ON/OFF (1). Todos los indicadores mostrarán "-". La placa de cocción está en modo de espera.

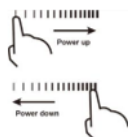
2. Coloque una olla adecuada sobre la zona de cocción que desea usar.

3. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de vidrio estén limpios y secos.

4. Seleccione la zona tocando el botón de selección de zona correspondiente (4), un indicador al lado del botón comenzará a parpadear.

5. Seleccione el nivel de potencia tocando el botón MINUS (2) o PLUS (3). La potencia puede ajustarse durante la cocción según sea necesario.

\*Para el modelo con control deslizante, ajuste la temperatura tocando el control deslizante. La potencia puede cambiarse durante la cocción según sea necesario.



- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de cocción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.
5. Durante la cocción, el nivel de potencia puede modificarse en cualquier momento.

### Cuando haya terminado de cocinar

1. Seleccione la zona de cocción que desea apagar presionando el botón de selección de zona (4).

2. Apague la zona de cocción tocando el botón MINUS (2) hasta que el nivel de potencia se reduzca a "0".

3. Para apagar toda la placa de cocción, toque el botón ON/OFF (1).

4. Puede usar el calor residual para ahorrar energía cuando comience una nueva cocción sobre una zona de cocción aún caliente.

\*Para el modelo con control deslizante, apague la zona de cocción tocando el control deslizante en "I" hasta que el nivel de potencia se reduzca a "0".



# GUÍA DEL APARATO

## Advertencia de calor residual (Atención a las superficies calientes)

Cuando la placa de cocción haya estado funcionando por un tiempo, habrá calor residual. El indicador de potencia mostrará "H" o la luz roja parpadeará para advertirle que se aleje de la superficie.

El calor residual desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía si desea calentar otras ollas; use la zona de cocción que aún esté caliente.

## Uso de la función Boost

### Para activar la función Boost

1. Seleccione la zona con la función Boost (con la palabra "Boost").
2. Toque el botón BOOST (7) y el indicador del nivel de potencia mostrará "P".

### Cancelar la función Boost

1. Seleccione la zona en modo BOOST.
2. Toque el botón MINUS (2) para cancelar la función Boost y seleccione el nivel que desea definir.

\*Para el modelo con control deslizante, toque el control deslizante para cancelar la función Boost.



**NOTA:** La función Boost solo puede durar 5 minutos, después de lo cual la zona pasará automáticamente al nivel 9.

## Función de bloqueo infantil

Puede utilizar la función de bloqueo infantil para evitar un uso no intencional (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

### Para bloquear los controles

Toque el botón de bloqueo infantil (5) hasta que el indicador muestre "Lo".

### Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el botón de bloqueo infantil (5) durante un tiempo.
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de cocción.



Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo infantil, todos los controles están desactivados, excepto el botón del interruptor principal. Siempre podrá apagar la placa de cocción con el interruptor principal en caso de emergencia, pero deberá desbloquearla antes de usarla nuevamente.

## Función de Pausa/Bloqueo infantil (Solo para AI3602)

El botón (16) combina la función de pausa y el bloqueo infantil.

Puede usar la función Pausa para detener toda la cocción mientras mantiene todos los ajustes que ha definido, en caso de que tenga una interrupción durante la cocción. Podrá regresar fácilmente a todos los ajustes con esta función.

También puede usar la función de bloqueo infantil para evitar un uso no intencional (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

### Para usar la función Pausa

Toque el botón Pausa/Bloqueo infantil (16), todas las zonas de cocción se detendrán, y todos los indicadores mostrarán "||| |".

### Cancelar la función Pausa

Toque nuevamente el botón Pausa/Bloqueo infantil (16), todas las zonas de cocción volverán a su ajuste original.

NOTA: La función está disponible cuando una o varias zonas de cocción están en funcionamiento.

NOTA: Si no desactiva el modo Pausa dentro de una hora, la placa de inducción se apagará automáticamente.

### Para bloquear los controles

Toque el botón Pausa/Bloqueo infantil (16) hasta que el indicador muestre "Lo".

# GUÍA DEL APARATO

## Para desbloquear los controles

Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.

Toque y mantenga presionado el botón Pausa/Bloqueo infantil (16) durante un tiempo.

Ahora puede comenzar a usar su placa de cocción.

Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo infantil, todos los controles están desactivados, excepto el botón del interruptor principal. Siempre podrá apagar la placa de cocción con el interruptor principal en caso de emergencia, pero deberá desbloquearla antes de usarla nuevamente.

## Apagado automático

La función de seguridad de la placa de cocción es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto se indican en la tabla a continuación:

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

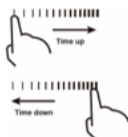
## Uso del temporizador

- Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:
- Puede usarlo como un recordatorio de minuto. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se haya agotado el tiempo definido.
- Puede usarlo como un temporizador de apagado para apagar una o más zonas de cocción cuando se haya agotado el tiempo definido.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

## Uso del temporizador como recordatorio de minuto

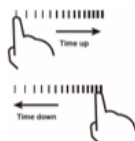
1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida y que ninguna zona de cocción esté en modo selección.
2. Nota: puede usar el recordatorio de minuto antes o después de haber ajustado la zona de cocción.
3. Presione el botón temporizador (6), aparecerá "05" en la pantalla del temporizador. Luego, el número que representa las unidades parpadeará. Ajuste los minutos deseados presionando el botón MENOS (2) o MÁS (3).

\*Para el modelo con control táctil, ajuste los minutos deseados tocando el control deslizante.



4. Presione nuevamente el botón temporizador, luego el número que representa las decenas parpadeará.
5. Ajuste las decenas de minutos deseados presionando el botón MENOS (2) o MÁS (3).

Para el modelo con control táctil, ajuste las decenas de minutos deseadas tocando el control deslizante.



# GUÍA DEL APARATO

6. Cuando se haya ajustado el tiempo, comenzará de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.
7. Sonará una alarma durante 10 segundos y el indicador del temporizador mostrará « » cuando el tiempo configurado haya expirado.

## Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

### Si el temporizador está configurado para una zona:

1. Seleccione el botón de la zona de cocción (4) que desea ajustar con el temporizador.
2. Presione el botón de temporizador (6), los números « 05 » aparecerán en la pantalla del temporizador, y el « 5 » parpadeará.
3. Ajuste el tiempo deseado en el panel de control.
4. Cuando el tiempo esté ajustado, comenzará inmediatamente a contar hacia atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.
5. NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia (por ejemplo) se enciende para indicar que la zona está en modo temporizador.



6. Cuando el temporizador haya expirado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

**NOTA:** Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encendieron previamente.

### Si el temporizador está configurado para varias zonas:

1. Cuando configure el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes se encenderán. La pantalla de minutos mostrará el tiempo restante. El punto de la zona correspondiente parpadeará.
2. Una vez que el temporizador haya expirado, la zona correspondiente se apagará. Luego, la pantalla mostrará el temporizador restante activado y el punto de la zona correspondiente parpadeará.
3. Para verificar el tiempo restante configurado en una zona particular, presione la zona (4) y el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

## Cancelar el temporizador

1. Seleccione la zona para la que desea cancelar el temporizador.
2. Presione el botón de temporizador (6), el indicador parpadeará.
3. Ajuste el temporizador a « 00 », el temporizador se cancelará.

## Función de mantenimiento en caliente

La función de mantenimiento en caliente se utiliza para mantener los alimentos cocidos a una temperatura adecuada. También puede utilizarse como función de fusión o de cocción a fuego lento.

### Para activar el modo de mantenimiento en caliente:

1. Seleccione el botón de la zona de cocción (4) que desea ajustar para mantener caliente.
2. Presione el botón (11) para activar la función de mantenimiento en caliente.



3. Espere un momento, el indicador mostrará « », la zona estará en modo de mantenimiento en caliente.

### Para salir del modo de mantenimiento en caliente

Seleccione el botón de la zona de cocción (4) que desea cancelar, luego presione el botón (11) para cancelar la función de mantenimiento en caliente.

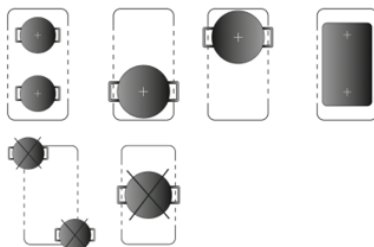
## Zona Bridge

Si su placa de inducción tiene la función Zona Bridge, esta zona puede ser utilizada como una sola gran zona, para ofrecer una mejor experiencia de cocción con algunos utensilios especiales como las parrillas, etc.

La zona Bridge está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona en modo Zona Bridge, un utensilio de cocina puede moverse de una zona a otra dentro de la zona, manteniendo el mismo nivel de potencia en la zona donde inicialmente se colocó el utensilio, y la parte que no está cubierta por el utensilio de cocina se apaga automáticamente.

# GUÍA DEL APARATO

**IMPORTANTE:** Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción única. La receta ideal es una sartén o una cacerola de forma ovalada o rectangular. Aquí está la referencia:



30

## Usar la función Zona Bridge

- Para activar la zona Bridge, presione simultáneamente el botón de la zona delantera izquierda (4) y el botón de la zona trasera izquierda (4) hasta que el indicador de la zona muestre « » y el nivel de potencia.
- Ajuste el nivel de potencia y la zona funcionará en modo bridge.
- Cancelar la función Zona Bridge
- Toque cualquiera de los botones de zona (4), ajuste la potencia para usarla independientemente. La función Zona Bridge se cancela.

## INSTRUCCIONES DE COCINA

Tenga cuidado cuando esté friendo, ya que el aceite y las grasas se calientan muy rápido, especialmente si usa la función Power Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y las grasas pueden inflamarse espontáneamente, lo que presenta un grave riesgo de incendio.

NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

## Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca el nivel de potencia.
- Usar una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar con potencia alta y redúzcala cuando la comida esté bien caliente.



## COCCIÓN A FUEGO LENTO / COCINAR ARROZ

- El fuego lento es una cocción a una temperatura de aproximadamente 85°C. A esta temperatura, pequeñas burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. Cocinar a fuego lento es un método perfecto para preparar sopas y guisos deliciosos, ya que los sabores de los alimentos se desarrollan completamente sin sobrecalentarse. También debería cocinar las salsas a base de huevos y salsas espesas con harina de esta manera.

- Algunos procedimientos de cocción, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción (= el agua se consume por completo), requieren un ajuste por encima del nivel de potencia más bajo, para que la comida se cocine en el tiempo recomendado.

## STEAKS

Saque la carne del refrigerador y deje reposar a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.

Caliente una sartén con fondo grueso.

Frote ambos lados del bistec con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque el bistec en la sartén.

Voltee la carne solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del tamaño de su bistec y de sus preferencias personales (bien hecho, poco hecho, etc.). Así, el tiempo de cocción de cada lado puede variar de 2 a 8 minutos. Presione el bistec para verificar el resultado de la cocción: un bistec firme está bien cocido.

Deje el bistec sobre un plato caliente durante unos minutos; se volverá más tierno.

# GUÍA DEL APARATO

## COCINA ASIÁTICA

1. Elija un wok de fondo plano o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios de cocina necesarios. La cocina asiática debe ser rápida. Si desea cocinar una gran cantidad de comida, debería dividirla en varias porciones.
3. Precaliente brevemente el wok o la sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine la carne. Póngala a un lado y manténgala caliente.
5. Ahora, cocine las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, reduzca el nivel de potencia.
6. Agregue la carne y, si lo desea, una salsa.
7. Sofría toda la comida con cuidado para que todos los componentes estén calientes.

**Sirva inmediatamente.**

| NIVEL DE POTENCIA: | ADAPTADO (EJEMPLOS):                                                                                            |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nivel 1-2          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos.</li> </ul> |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Derretir chocolate, mantequilla, etc.</li> </ul>                       |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos que se queman fácilmente.</li> </ul>                         |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocción suave a fuego lento.</li> </ul>                                |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento lento.</li> </ul>                                        |
| Nivel 3-4          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentamiento</li> </ul>                                             |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocción rápida a ebullición</li> </ul>                                 |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz</li> </ul>                                                       |
| Nivel 5-6          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crepas</li> </ul>                                                      |
| Nivel 7-8          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salteado</li> </ul>                                                    |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta</li> </ul>                                                       |
| Nivel 9            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina asiática</li> </ul>                                             |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freír</li> </ul>                                                       |
|                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcanzar el punto de ebullición de la sopa/agua.</li> </ul>            |

# GUÍA DEL APARATO

## **Ahorro de energía**

- Utilice utensilios de cocina apropiados para la cocción.
- Los utensilios de cocina con bases gruesas y planas pueden ahorrar hasta un tercio de la energía eléctrica. ¡No olvide cubrir sus utensilios de cocina si es posible; de lo contrario, usará cuatro veces más energía!
- Adapte el tamaño de los utensilios de cocina a la superficie de la placa de cocción. Un utensilio de cocina nunca debe ser más pequeño que la placa de cocción.
- Asegúrese de que las placas de cocción y los utensilios de cocina estén limpios.
- Los residuos impiden la transferencia de calor. Las salpicaduras quemadas a menudo solo se pueden eliminar con productos que dañan el medio ambiente.
- No descubra los utensilios de cocina demasiado a menudo (¡una olla vigilada nunca hervirá!).
- Puede utilizar el calor residual para ahorrar energía al iniciar un nuevo proceso de cocción en una zona de cocción que aún esté caliente/tibia.

# CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Limpie la vitrocerámica con un detergente especialmente diseñado para este tipo de material. Use una esponja especial y agua tibia.
- Retire los residuos de la vitrocerámica con un paño suave.
- No frote la vitrocerámica.
- Retire los residuos con un raspador de silicona, especialmente diseñado para la vitrocerámica. Estos raspadores están disponibles en el mercado.

| Qué hacer                                                                                                | Cómo hacerlo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suciedad en el vidrio (huellas dactilares, manchas, residuos o salpicaduras no azucaradas en el vidrio). | 1. Apagar la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplicar un limpiador para vitrocerámica cuando el vidrio aún esté tibio (pero no caliente!). 3. Enjuagar y secar con un paño limpio o papel absorbente. 4. Volver a encender la alimentación de la placa.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Hervores, derretir y salpicaduras de azúcar en el vidrio.                                                | 1. Retirar inmediatamente con una espátula, cuchillo de paleta o un raspador de cuchilla adaptado para placas vitrocerámicas, pero tener cuidado con las zonas de cocción que aún están calientes. 2. Apagar la alimentación de la placa en el enchufe. 3. Sostener la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspar la suciedad o residuo hacia una zona fría de la placa. 4. Limpiar la suciedad o la salpicadura con una esponja húmeda o un paño de papel. 5. Proceder como se indica en los pasos 2 a 4 de la sección anterior. |
| Salpicaduras en los controles táctiles.                                                                  | 1. Apagar la alimentación de la placa. 2. Quitar las salpicaduras. 3. Limpiar los controles táctiles con una esponja o un paño húmedo, luego secar completamente con papel absorbente. 4. Volver a encender la alimentación de la placa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## IMPORTANTE

- Cuando la placa de cocción está apagada, no habrá una indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir estando caliente! ¡Tenga mucho cuidado! Desconecte el aparato de la alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento (interruptor de su suministro eléctrico doméstico).
- No use limpiadores a vapor. ¡Riesgo de descarga eléctrica! El vapor puede dañar los componentes eléctricos del aparato.
- Las esponjas abrasivas, algunas esponjas de nylon y los limpiadores rugosos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o esponja es adecuado.
- Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio podría mancharse.
- Elimine las manchas dejadas por los fundentes y los alimentos azucarados o las salpicaduras lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o dañar permanentemente la superficie de vidrio.
- Riesgo de corte: cuando la tapa de seguridad está retraída, la cuchilla del raspador es extremadamente afilada. Úselo con mucho cuidado y guárdelo siempre de forma segura, fuera del alcance de los niños.
- La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de limpiar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

# PREGUNTAS Y VERIFICACIONES RÁPIDAS

## MESURES D'URGENCE :

1. Éteignez l'ensemble de l'appareil.
2. Débranchez l'appareil de l'alimentation (disjoncteur de votre alimentation électrique domestique).
3. Contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.
4. ➤ Vérifiez le planning ci-dessous avant de contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

| Problema                                                                                                   | Causas posibles y acciones a tomar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa de cocción no se enciende.                                                                        | 1. Verifique la conexión a la alimentación eléctrica y asegúrese de que esté encendida. 2. Verifique si hay un corte de corriente en su hogar. 3. Verifique el fusible de la casa. 4. Si todo parece en orden y el problema persiste, contacte a un técnico calificado.                                                                               |
| Los controles táctiles no responden.                                                                       | El panel de control está bloqueado con la función de bloqueo infantil. Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa".                                                                                                                                                                                                               |
| Los controles táctiles son difíciles de usar.                                                              | Puede haber una pequeña cantidad de agua en los controles, o quizás está utilizando la punta de su dedo para tocarlos. Asegúrese de que la zona de control táctil esté seca y utilice la parte carnosa de su dedo para tocarlos.                                                                                                                      |
| El vidrio está rayado.                                                                                     | 1. Ollas con bordes rugosos. 2. Ollas inadecuadas, productos abrasivos o esponjas inadecuadas. Utilice ollas con bases planas y lisas. Consulte "Elegir el material de cocina adecuado". Consulte "Mantenimiento y limpieza".                                                                                                                         |
| Algunas ollas emiten ruidos de crujido o clic.                                                             | Esto puede deberse al material de sus ollas (capas de materiales que vibran de manera diferente). Es normal para los utensilios de cocina y no indica un defecto.                                                                                                                                                                                     |
| La placa de cocción emite un leve zumbido a ciertos niveles de potencia.                                   | Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción. Es normal, pero el ruido puede disminuir o desaparecer por completo cuando cambie el nivel de potencia.                                                                                                                                                                                        |
| Ruido del ventilador proveniente de la placa de cocción por inducción.                                     | Un ventilador está integrado en su placa de cocción por inducción para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de cocción. Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando. |
| Las ollas no se calientan y el indicador de la placa muestra el símbolo «U».                               | La placa de cocción no reconoce correctamente la olla. Verifique el tamaño de la base de la olla, si es demasiado pequeña para la zona de cocción o está mal centrada. Use ollas adecuadas para la cocción por inducción. Consulte la sección «Elegir el material de cocina adecuado».                                                                |
| La placa de cocción o una zona se apaga inesperadamente. Suena una alarma y se muestra un código de error. | Falla técnica. Anote el código de error (que generalmente alterna entre uno o dos dígitos del temporizador de cocción), apague la alimentación de la placa de inducción y contacte a un técnico calificado.                                                                                                                                           |

Si l'appareil présente un dysfonctionnement qui n'est pas mentionné dans le tableau ci-dessus ou si vous avez vérifié tous les éléments du tableau ci-dessus mais que le problème persiste, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

# CÓDIGOS DE ERROR

Si se produce una anomalía, la placa de cocción pasará automáticamente al modo de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

## Código de error para la placa de inducción

| Problema | Causas posibles                                    | Qué hacer                                                                                                                           |
|----------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1       | Señal perdida (fallo de la PCB)                    | Por favor, contacte al servicio postventa.                                                                                          |
| E2/E3    | Tensión de entrada demasiado alta/baja             | "Detenga la cocción y espere a que la tensión de entrada vuelva a la normalidad. Si no es el caso, contacte al centro de servicio." |
| E4/E5/E6 | Fallo del termistor                                | Por favor, contacte al centro de servicio para la reparación.                                                                       |
| E7       | Temperatura anormalmente alta (sobrecalentamiento) | "Apague el aparato durante 30 minutos y luego enciéndalo de nuevo. Si el problema persiste, contacte al servicio."                  |
| E8/E9    | Fallo del sensor IGBT                              | Por favor, contacte al centro de servicio para la reparación.                                                                       |
| E0       | Sobrecalentamiento del IGBT                        | "Verifique si el ventilador sigue funcionando. Si no es así, contacte al servicio para su reparación."                              |
| EE       | Fallo de la PCB de visualización                   | Por favor, contacte al centro de servicio.                                                                                          |

Los elementos anteriores están relacionados con el diagnóstico y la inspección de fallas comunes.

**¡ATENCIÓN! Para evitar cualquier peligro, no desmonte el dispositivo usted mismo.**

# Especificaciones Técnicas

|                                                                                                                                                   |                   |       |       |       |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-------|-----|-------|
| Placa de cocción                                                                                                                                  | AIFZ2601S         |       |       |       |     |       |
| Tipo de placa de cocción                                                                                                                          | Eléctrica         |       |       |       |     |       |
| Zonas de cocción                                                                                                                                  | 4 Zonas           |       |       |       |     |       |
| Tensión de alimentación                                                                                                                           | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |       |     |       |
| Potencia eléctrica instalada                                                                                                                      | 7360W             |       |       |       |     |       |
| Zonas de cocción circulares o superficie:<br>Diámetro de la zona de cocción útil por zona<br>calentada eléctricamente, redondeado a 5 mm<br>cerca | 180               | 180   | 180   | 180   | N/A | mm    |
| Consumo de energía por zona de cocción o<br>superficie calculada por kg (cocina eléctrica EC)                                                     | 185,5             | 192,5 | 175,3 | 207,3 | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción,<br>calculado por kg (placa de cocción eléctrica EC)                                                    | 190.2             |       |       |       |     | Wh/kg |
| Placa de cocción                                                                                                                                  | AI3602            |       |       |       |     |       |
| Tipo de placa de cocción                                                                                                                          | Eléctrica         |       |       |       |     |       |
| Zonas de cocción                                                                                                                                  | 3 Zonas           |       |       |       |     |       |
| Tensión de alimentación                                                                                                                           | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |       |     |       |
| Potencia eléctrica instalada                                                                                                                      | 6680W             |       |       |       |     |       |
| Zonas de cocción circulares o superficie:<br>Diámetro de la zona de cocción útil por zona<br>calentada eléctricamente, redondeado a 5 mm<br>cerca | 160               | 180   | 280   | N/A   | N/A | mm    |
| Consumo de energía por zona de cocción o<br>superficie calculada por kg (cocina eléctrica EC)                                                     | 185,5             | 192,5 | 194,5 | N/A   | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción,<br>calculado por kg (placa de cocción eléctrica EC)                                                    | 190.8             |       |       |       |     | Wh/kg |

# Especificaciones Técnicas

|                                                                                                                                             |                   |       |       |     |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-----|-----|-------|
| Placa de cocción                                                                                                                            | AI2302            |       |       |     |     |       |
| Tipo de placa de cocción                                                                                                                    | Eléctrica         |       |       |     |     |       |
| Zonas de cocción                                                                                                                            | 2 Zonas           |       |       |     |     |       |
| Tensión de alimentación                                                                                                                     | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Potencia eléctrica instalada                                                                                                                | 2990W             |       |       |     |     |       |
| Zonas de cocción circulares o superficie:<br>Diámetro de la zona de cocción útil por zona calentada eléctricamente, redondeado a 5 mm cerca | 160               | 180   | N/A   | N/A | N/A | mm    |
| Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (cocina eléctrica EC)                                                  | 186,3             | 193,1 | N/A   | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg (placa de cocción eléctrica EC)                                                 | 189.7             |       |       |     |     | Wh/kg |
| Placa de cocción                                                                                                                            | AI3603S           |       |       |     |     |       |
| Tipo de placa de cocción                                                                                                                    | Eléctrica         |       |       |     |     |       |
| Zonas de cocción                                                                                                                            | 3 Zonas           |       |       |     |     |       |
| Tensión de alimentación                                                                                                                     | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Potencia eléctrica instalada                                                                                                                | 6680W             |       |       |     |     |       |
| Zonas de cocción circulares o superficie:<br>Diámetro de la zona de cocción útil por zona calentada eléctricamente, redondeado a 5 mm cerca | 160               | 180   | 280   | N/A | N/A | mm    |
| Consumo de energía por zona de cocción o superficie calculada por kg (cocina eléctrica EC)                                                  | 185,5             | 192,5 | 194,5 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg (placa de cocción eléctrica EC)                                                 | 190.8             |       |       |     |     | Wh/kg |

# GESTION DE RESIDUOS



ELIMINACIÓN: No deseche este producto como un residuo doméstico no clasificado. La recolección de estos residuos por separado para un tratamiento especial es necesaria. No retire el símbolo del aparato.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se elimine correctamente, contribuirá a prevenir cualquier daño posible al medio ambiente y la salud humana, que podría surgir si este aparato se elimina incorrectamente.

El símbolo en el producto indica que no debe ser tratado como un residuo doméstico normal. Debe ser llevado a un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

- Los aparatos antiguos y no utilizados deben ser enviados para su eliminación en el centro de reciclaje responsable. Nunca los exponga a llamas abiertas.
- Antes de desechar un aparato antiguo, asegúrese de inutilizarlo. Desenchufe el aparato y corte el cable de alimentación por completo. Deseche inmediatamente el cable de alimentación y el enchufe.
- Deseche todo papel y cartón en los contenedores correspondientes.

Este aparato requiere una eliminación especializada de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su municipio, el servicio local de gestión de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su municipio, su servicio local de gestión de residuos domésticos o con la tienda donde lo compró. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina municipal local, su servicio de gestión de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

Imported by B73737553  
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520)  
Valencia, España  
[www.aspes.es](http://www.aspes.es)  
[aspes@sareteknika.es](mailto:aspes@sareteknika.es)  
902 99 69 01 / 944 04 14 08

# **Manual de Operação / Instalação**



**Placa de Indução Embutida**  
**MODELO: AIFZ2601S AI3603S AI3602 AI2302**

# MANUAL DO USUÁRIO

Coifa Exhaustora

**ÍNDICE**

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....        | 1-3   |
| INSTALAÇÃO .....                     | 4-6   |
| GUIA DO APARELHO .....               | 7-16  |
| MANUTENÇÃO E LIMPEZA .....           | 17    |
| PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA ..... | 18    |
| CÓDIGO DE ERRO .....                 | 19    |
| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....        | 20-21 |
| GESTÃO DE RESÍDUOS .....             | 22    |

**Caro Cliente,**

Parabéns pela aquisição deste aparelho. Por favor, leia atentamente as instruções a seguir e siga-as para evitar possíveis danos. Não nos responsabilizamos por danos decorrentes do não cumprimento das instruções ou do uso incorreto do produto.

- As ilustrações neste manual de instruções podem diferir em alguns detalhes do modelo atual do seu aparelho. No entanto, siga as instruções nesses casos.
- Quaisquer modificações que não influenciem as funções do aparelho permanecem reservadas ao fabricante. Por favor, descarte a embalagem de acordo com as regulamentações locais e municipais vigentes.
- O aparelho que você adquiriu pode ser uma versão aprimorada daquele para o qual este manual foi impresso. No entanto, as funções e condições de operação permanecem as mesmas, tornando este manual válido. Modificações técnicas e possíveis erros de impressão estão reservados.

Observação: Este aparelho é destinado exclusivamente para uso doméstico.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Por favor, leia este manual de uso atentamente antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Este manual contém informações importantes sobre a instalação, o uso e a manutenção segura do equipamento. Guarde estas instruções para referência futura e compartilhe-as com futuros usuários.

Todas as informações contidas neste documento têm como objetivo proteger o usuário. Ignorar as informações e instruções de segurança pode colocar em risco sua saúde e sua vida.

Mantenha este manual em um local seguro para utilizá-lo sempre que necessário. Siga rigorosamente as instruções para evitar danos a pessoas e bens.

**CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTE MANUAL ESTEJA DISPONÍVEL PARA TODAS AS PESSOAS QUE FOREM UTILIZAR O APARELHO, E ASSEGURE-SE DE QUE FOI LIDO E COMPREENDIDO ANTES DO USO.**

## **Instalação**

### **PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO**

- As especificações técnicas da sua fonte de energia devem corresponder às informações na etiqueta do aparelho. Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- Não conecte o aparelho à energia elétrica se ele, o cabo de alimentação ou a tomada estiverem visivelmente danificados.
- Qualquer modificação na rede elétrica para permitir a instalação do aparelho deve ser realizada por um profissional qualificado.
- É essencial e obrigatório conectar o aparelho a um sistema de aterramento adequado. As conexões existentes e novas devem ser verificadas por um profissional autorizado.
- Modificações na fiação elétrica da residência só devem ser realizadas por um eletricitista qualificado. Não modifique a alimentação elétrica. A conexão deve ser realizada de acordo com as regulamentações locais e legais em vigor.
- O ambiente onde o aparelho será instalado deve ser seco e bem ventilado. É necessário acesso fácil a todos os controles durante a instalação.
- Não instale o aparelho próximo a cortinas ou móveis estofados. **RISCO DE INCÊNDIO!**
- Não seguir essas instruções pode resultar em choque elétrico ou morte.

### **PERIGO DE CORTE**

- Tenha cuidado – as bordas do painel são afiadas.
- Ignorar estas precauções pode causar ferimentos ou cortes.

### **Instruções de Segurança Importantes**

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho.
- Durante o desembalagem, mantenha os materiais de embalagem (sacos plásticos, pedaços de isopor, etc.) longe de crianças e animais. **RISCO DE FERIMENTOS! RISCO DE ASFIXIA!**
- Ao desembalar o aparelho, anote a posição de seus componentes caso precise reembalá-lo para transporte futuro.
- Nenhum material ou produto inflamável deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- O transporte e a instalação do aparelho devem ser realizados por pelo menos duas pessoas.
- Forneça estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação.
- O aparelho deve ser corretamente instalado e aterrado apenas por um profissional qualificado.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que possua um interruptor que permita o corte total da alimentação.
- Os armários devem ser fixados com uma cola resistente ao calor, capaz de suportar uma temperatura de até 100 °C.
- Móveis ou equipamentos adjacentes e todos os materiais usados na instalação devem suportar uma temperatura mínima de 85 °C acima da temperatura ambiente da sala onde o aparelho está funcionando.
- Não instale o aparelho em locais contendo substâncias inflamáveis, como gasolina, gás ou tintas, nem em áreas onde essas substâncias liberem vapores.
- As coifas de cozinha devem ser instaladas conforme as instruções do fabricante.
- A distância de segurança entre a superfície de cocção e um armário ou parede acima deve ser de no mínimo 450 mm.
- A distância de segurança entre a superfície de cocção e uma coifa exaustora acima deve ser de no mínimo 650 mm.
- Equipamentos domésticos e cabos de conexão não devem entrar em contato com a superfície de cocção, pois o isolamento dos cabos geralmente não é resistente ao calor.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Utilize apenas protetores de placas desenvolvidos pelo fabricante do aparelho de cocção ou indicados no manual de instruções como apropriados, ou protetores integrados no aparelho. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.
- A não observância da instalação correta do aparelho pode anular qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade.

## **PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO**

- Nunca toque na tomada, interruptor ou outros componentes elétricos com as mãos molhadas ou úmidas. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!
- Utilize o aparelho apenas com corrente alternada de 220-240 V / 50-60 Hz.
- Não cozinhe em uma placa de cocção quebrada ou rachada. Se a superfície estiver danificada, desligue imediatamente o aparelho na fonte de alimentação principal (interruptor na parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o aparelho da alimentação antes de realizar limpeza ou manutenção.
- O descumprimento dessas orientações pode resultar em choque elétrico ou morte.

## **PERIGO À SAÚDE**

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética. O seu marca-passo deve ser fabricado de acordo com os regulamentos apropriados para evitar interferências com o aparelho. Consulte o fabricante do marca-passo ou o seu médico para verificar a compatibilidade.

## **PERIGO DE SUPERFÍCIE QUENTE**

- Durante o uso, partes acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Evite que seu corpo, roupas ou qualquer objeto que não sejam utensílios apropriados entrem em contato com a superfície de vidro cerâmico até que esteja completamente resfriada.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de panelas não devem ser colocados na superfície da placa de cocção, pois podem aquecer.
- As partes acessíveis do aparelho ficam quentes durante o funcionamento; mantenha as crianças afastadas. Tocar no aparelho durante o uso pode causar queimaduras graves.
- As alças das panelas podem ficar quentes. Certifique-se de que as alças não fiquem sobre outras áreas de cocção ligadas e que estejam fora do alcance das crianças.
- O aparelho mantém e emite calor mesmo após ser desligado.
- O descumprimento dessas orientações pode causar queimaduras e escaldaduras.

## **PERIGO DE CORTE**

- A lâmina extremamente afiada de um raspador para placa de cocção fica exposta quando a tampa de segurança é retraída. Use com extremo cuidado e mantenha sempre fora do alcance de crianças.
- O descumprimento dessas orientações pode causar cortes ou ferimentos.

## **Instruções de Segurança Importantes**

- Mantenha este manual em um local seguro para consultas futuras. Siga rigorosamente as instruções para evitar danos a pessoas e bens.
- Utilize apenas utensílios de cozinha adequados para vidro cerâmico; caso contrário, o aparelho poderá ser danificado.
- Não ligue a placa de cocção antes de posicionar um utensílio de cozinha sobre ela.
- Não opere o aparelho enquanto todos os componentes não estiverem devidamente instalados.
- A placa de cocção deve estar limpa o tempo todo. Áreas sujas não transferem calor de forma eficiente.
- Proteja a superfície da placa contra corrosão.
- Nunca tente consertar o aparelho por conta própria. Reparos realizados por pessoas não autorizadas podem causar sérios danos. Caso o aparelho não funcione corretamente, entre em contato com a loja onde o adquiriu. Utilize apenas peças de reposição originais.
- Ao mover o aparelho, segure-o pela base e levante-o com cuidado, mantendo-o na posição vertical.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em funcionamento. Derramamentos podem gerar fumaça ou respingos de gordura que podem se inflamar. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antichamas.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Nunca use o aparelho para aquecer ou esquentar o ambiente.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Após o uso, desligue sempre as zonas de cocção e a placa de cocção conforme indicado neste manual (ou seja, utilizando os controles táteis).
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem em pé ou subam sobre ele.
- Evite armazenar objetos que possam atrair a atenção das crianças em armários acima do aparelho. Crianças que tentem subir na placa de cocção podem sofrer ferimentos graves.
- O processo de cocção deve ser monitorado. Processos de curta duração devem ser supervisionados constantemente.
- Sempre vigie as crianças que estiverem próximas ao aparelho.
- Permita que crianças usem o aparelho sem supervisão apenas se instruções adequadas forem fornecidas previamente, garantindo que elas saibam usar o aparelho com segurança e compreendam os riscos de uso inadequado.
- Nunca deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está em uso.
- Crianças ou pessoas com capacidades limitadas para usar o aparelho devem ser supervisionadas por uma pessoa responsável e qualificada para orientá-las no uso seguro.
- **MANUTENÇÃO E USO**
- Não repare ou substitua nenhuma parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Qualquer manutenção adicional deve ser realizada por um técnico qualificado.
- Não permita que pessoas que não conheçam este manual utilizem o aparelho. A vapor pode causar danos graves aos componentes elétricos. **RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!**
- Não use limpadores a vapor para limpar sua placa de cocção.
- Não coloque ou derrube objetos pesados sobre a placa de cocção.
- Não fique em pé sobre a placa de cocção.
- Não utilize painéis com bordas irregulares ou arraste painéis sobre a superfície de vidro, pois isso pode riscar o material.
- Não use esponjas de aço ou outros produtos abrasivos para limpar a placa de cocção, pois podem riscar ou danificar o vidro cerâmico.
- Caso o cabo de alimentação esteja danificado, ele deve ser substituído apenas pelo fabricante, assistência autorizada ou técnico qualificado para evitar riscos.
- **LIMITAÇÕES DE USO**
- Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico. Não é projetado para fins comerciais nem para transporte público.
- O uso comercial de qualquer tipo não está coberto pela garantia do fabricante.
- O aparelho é projetado para uso interno apenas.
- **AVISOS IMPORTANTES**
- **AVISO:** O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Tome cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas, exceto sob supervisão constante.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido instruções ou supervisão sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos associados.
- Crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- **RISCO DE INCÊNDIO**
- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo pode ser perigoso e causar incêndios. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antichamas.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: não armazene objetos sobre as superfícies de cocção.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar riscos de choque elétrico.
- Não use limpadores a vapor.
- **VENTILAÇÃO E MANUTENÇÃO**
- As aberturas de ventilação do aparelho ou de sua estrutura embutida devem permanecer completamente livres de sujeira e obstruções.
- Em caso de falha técnica, desconecte o aparelho da energia elétrica e informe o problema ao centro de assistência técnica para reparos.
- 

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

O fabricante e o distribuidor não se responsabilizam por quaisquer danos ou lesões resultantes do não cumprimento destas instruções

# INSTALAÇÃO

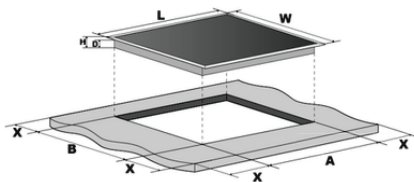
## DESEMBALAGEM E POSICIONAMENTO

- Desembale o aparelho com cuidado.
- O aparelho pode vir equipado com uma proteção de transporte. Seja muito cauteloso e não use detergentes agressivos ou abrasivos para remover resíduos dessa proteção.
- Verifique se o aparelho e o cabo de alimentação estão em perfeitas condições, sem danos.
- Conecte o aparelho apenas a uma tomada dedicada.
- Não instale o aparelho em locais onde ele possa entrar em contato com água ou chuva, pois isso pode danificar o isolamento do sistema elétrico.
- Certifique-se de conectar o aparelho corretamente à rede elétrica.

## SELEÇÃO DO MATERIAL DE INSTALAÇÃO

- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de, no mínimo, 30 mm. Escolha um material resistente ao calor para evitar deformações causadas pela radiação térmica da placa de cocção.
- Durante a instalação e o uso, mantenha um espaço mínimo de 50 mm ao redor do recorte.
- A distância de segurança entre a placa de cocção e um armário ou móvel na parede superior deve ser de, no mínimo, 450 mm.
- A distância de segurança entre a placa de cocção e uma coifa exaustora acima deve ser de, no mínimo, 650 mm.
- Corte a superfície de

| Modelos   | L (mm) | Larg (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-----------|--------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| AlFZ2601S | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| Al3603S   | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| Al3602    | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| Al2302    | 290    | 520       | 62     | 58     | 260    | 490    | 50 min |



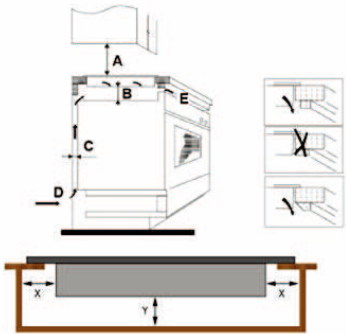
## ATENÇÃO:

- Certifique-se de que a placa de cocção esteja sempre bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estejam obstruídas. Garanta que a placa de cocção esteja em perfeito estado de funcionamento, conforme indicado abaixo:
- Nota: A distância de segurança entre a placa de cocção e o móvel acima deve ser de, no mínimo, 760 mm.

| A (mm) | B (mm)    | C (mm)    | D             | E                |
|--------|-----------|-----------|---------------|------------------|
| 760    | 50 mínimo | 30 mínimo | Entrada de ar | Saída de ar 5 mm |

- Peso e Dimensões são aproximados. Como estamos constantemente empenhados em melhorar nossos produtos, podemos alterar especificações e designs sem aviso prévio.

| X (mm)     | Y (mm)    |
|------------|-----------|
| 100 mínimo | 30 mínimo |



# INSTALAÇÃO

## Antes de instalar a placa de cocção, certifique-se de que:

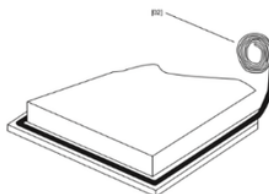
1. A superfície de trabalho seja plana, nivelada e que nenhum elemento estrutural interfira nos requisitos de espaço.
2. A superfície de trabalho seja feita de um material resistente ao calor.
3. Caso a placa de cocção seja instalada sobre um forno, o forno deve estar equipado com um ventilador de resfriamento integrado.
4. A instalação atenda a todas as exigências de espaço e às normas e regulamentos aplicáveis.
5. Um interruptor isolador apropriado, permitindo a desconexão completa da alimentação elétrica, esteja integrado na fiação permanente, montado e posicionado conforme as normas e regulamentos locais.
6. O interruptor isolador seja de um tipo aprovado e forneça uma separação de contato de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase], se permitido pelas normas de cabeamento locais).
7. O interruptor isolador esteja facilmente acessível para o usuário após a instalação da placa de cocção.
8. Consulte as autoridades locais de construção e regulamentos municipais caso tenha dúvidas sobre a instalação.
9. Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) nas superfícies de parede ao redor da placa de cocção.
10. O cabo de alimentação não entre em contato com as portas ou gavetas dos armários.
11. O aparelho seja alimentado por ar fresco vindo de fora do armário para a base da placa de cocção.

## Antes de localizar os suportes de fixação:

Coloque a unidade sobre uma superfície estável e lisa (utilize o material da embalagem).

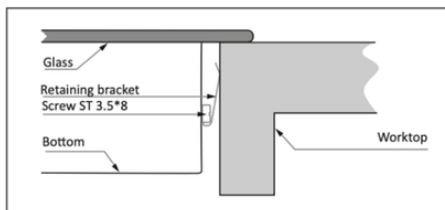
Não force os controles que se projetam da placa de cocção.

Estique e cole a fita fornecida [02] ao longo da borda inferior da placa de cocção, garantindo que as extremidades se sobreponham. Corte o excesso de fita e descarte-o.



## Localização dos suportes de fixação:

Fixe os suportes da placa de cocção parafusando os dois suportes na parte inferior da unidade (veja a imagem).



## Após instalar a placa de cocção, certifique-se de que:

1. O cabo de alimentação não esteja acessível através das portas ou gavetas dos armários.
2. Haja fluxo adequado de ar externo para a base da placa de cocção.
3. Caso a placa esteja instalada acima de um espaço de gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica esteja instalada abaixo da base da placa.
4. O interruptor isolador esteja facilmente acessível ao cliente.

# INSTALAÇÃO

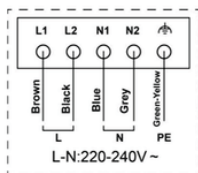
## Precauções

1. A instalação da placa de cocção deve ser realizada por pessoal qualificado ou técnicos especializados. Contamos com profissionais à sua disposição. Nunca tente realizar esta operação sozinho.
2. A placa de cocção não deve ser montada sobre equipamentos de refrigeração, lava-louças ou secadoras rotativas.
3. Deve-se garantir que a instalação da placa de cocção permita uma boa dissipação térmica, aumentando sua confiabilidade.
4. O muro e a área de aquecimento acima da superfície de trabalho devem ser capazes de suportar o calor gerado.
5. Para evitar danos, o material e o adesivo usados devem ser resistentes ao calor.
6. Não use limpadores a vapor.
7. Esta placa de cocção só pode ser conectada a uma alimentação com impedância do sistema não superior a 0,427 ohm. Consulte seu fornecedor de energia caso precise de informações sobre a impedância do sistema.

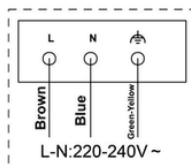
## Conexão da Placa de Cocção à Rede Elétrica

- Se o aparelho estiver equipado com um plugue de 13 amperes, ele pode ser conectado diretamente a uma tomada adequada com capacidade mínima de 13 amperes.
- A alimentação elétrica deve ser conectada de acordo com a norma aplicável ou via disjuntor monopolar.
- Importante: Se a placa possuir plugue, o esquema de cabeamento pode não ser necessário.

AI3602 AIFZ2601S AI3603S



AI2302



Esta placa de cocção deve ser conectada à alimentação elétrica exclusivamente por uma pessoa qualificada, que esteja familiarizada com e cumpra as exigências locais e os regulamentos adicionais do fornecedor de energia elétrica. Nunca realize a instalação por conta própria. Risco de Choque Elétrico!

Antes de conectar a placa de cocção à alimentação elétrica, certifique-se de que:

1. O sistema de cabeamento da residência seja compatível com a potência exigida pela placa de cocção.
2. A tensão elétrica corresponda à especificada na placa de identificação.
3. As seções dos cabos de alimentação sejam adequadas para suportar a carga indicada na placa de identificação.

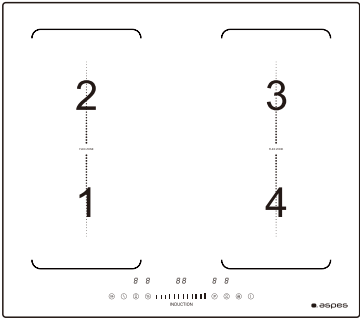
Para conectar a placa de cocção à rede elétrica: Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem causar superaquecimento e incêndios. O cabo de alimentação não deve entrar em contato com partes quentes e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não ultrapasse 75 °C em nenhum ponto. Consulte um eletricitista para verificar se o sistema de cabeamento da residência é compatível sem necessidade de modificações.

Qualquer modificação necessária no sistema de cabeamento deve ser realizada exclusivamente por um eletricitista qualificado.

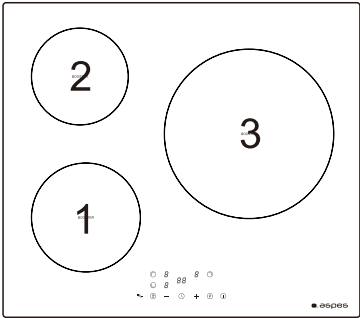
1. Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, isso deve ser feito por um técnico autorizado utilizando as ferramentas apropriadas, para evitar qualquer acidente.
2. Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor unipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contatos.
3. O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com as normas de segurança.
4. O cabo não deve estar dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser inspecionado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.
6. A sua rede elétrica doméstica deve atender ao consumo de energia do aparelho.
7. Quando a tomada não for acessível para o usuário ou uma conexão fixa for necessária, um dispositivo de desconexão de todos os polos deve ser integrado durante a instalação. Esses dispositivos incluem interruptores com uma distância mínima de abertura de contatos de 3 mm, como interruptores LS, fusíveis e protetores (EN 30335). Leia as informações na placa de identificação e o esquema de conexão antes de ligar o aparelho à rede elétrica.
8. A alimentação elétrica deve ser feita através de um disjuntor automático de 16 A. Em caso de dúvidas, sempre consulte as autoridades locais de construção e as disposições legais pertinentes.

# GUIA DO APARELHO

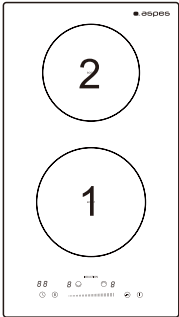
AIFZ2601S



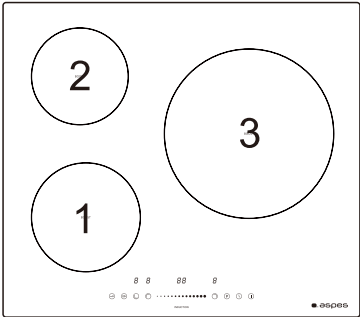
AI3602



AI2302



AI3603S



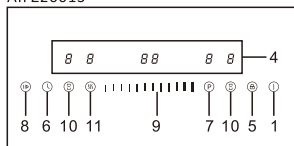
Nota: A ilustração é uma imagem de referência, o seu aparelho pode ser diferente.

| Modelo               | AIFZ2601S  | AI3602     | AI2302     | AI3603S    |
|----------------------|------------|------------|------------|------------|
| Potência da Zona - 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Potência da Zona - 2 | 1800/2200W | 1400/1600W | 1400/1600W | 1400/1600W |
| Potência da Zona - 3 | 1800/2200W | 2500/3000W | /          | 2500/3000W |
| Potência da Zona - 4 | 1800/2200W | /          | /          | /          |

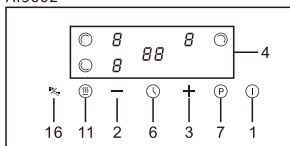
# GUIA DO APARELHO

## PAINEL DE CONTROLE

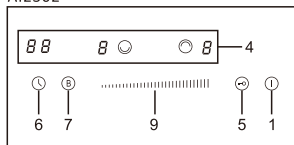
AIFZ2601S



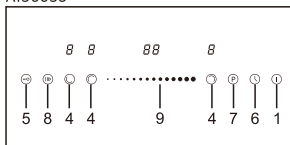
AI3602



AI2302



AI3603S



Nota: A ilustração é uma imagem de referência, o seu aparelho pode ser diferente.

### Botões do Painel de Controle

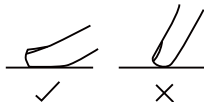
| TECLA # | FUNÇÕES             | TECLA #  | FUNÇÕES                   |
|---------|---------------------|----------|---------------------------|
| Tecla 1 | Ligar/Desligar      | Tecla 7  | Boost                     |
| Tecla 2 | Menos (-)           | Tecla 8  | Pausa                     |
| Tecla 3 | Mais (+)            | Tecla 9  | Controle por toque        |
| Tecla 4 | Seleção de zona     | Tecla 10 | Zona flexível             |
| Tecla 5 | Travamento infantil | Tecla 11 | Manter aquecido           |
| Tecla 6 | Timer               | Tecla 16 | Pausa/Travamento infantil |

### Antes de usar sua nova placa de cocção

- Leia este guia com atenção, especialmente a seção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer filme protetor que ainda possa estar presente na sua placa.
- Limpe o vidro cerâmico.

### Uso dos controles por toque

- Os controles reagem ao toque, portanto, não é necessário aplicar pressão.
- Use a parte carnosa do dedo, não a ponta (veja a figura abaixo).



- Você ouvirá um bip sempre que um toque for registrado.
- Certifique-se de que o painel de controle esteja sempre limpo, seco e que nenhum objeto (como utensílios ou panos) o cubra. Até mesmo uma fina camada de água pode dificultar o uso dos controles.

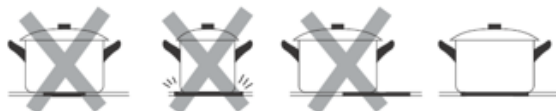
### Escolhendo os utensílios de cozinha adequados

- Use apenas utensílios de cozinha adequados para vidro cerâmico.
- O fundo dos utensílios deve ter um diâmetro mínimo que corresponda ao diâmetro da zona de cocção utilizada.
- Não utilize utensílios com bordas dentadas ou fundo curvado.

# GUIA DO APARELHO



Certifique-se de que o fundo da panela seja liso, fique plano contra o vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cocção. Sempre centralize a panela sobre a zona de cocção.



Levante as panelas ao removê-las da placa – não as arraste, pois isso pode riscar o vidro.



## Para placas de indução



- Apenas utensílios de cozinha ferromagnéticos são adequados para a cocção por indução. Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou na base da panela.
- Você pode verificar se o utensílio é adequado com um teste de ímã. Aproximando um ímã da base da panela: Se o ímã for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:

1. Coloque água na panela que deseja verificar.
2. Siga as etapas descritas em "Para começar a cozinhar".
3. Se o símbolo não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada para indução.

- Panelas fabricadas com os seguintes materiais não são adequadas: Aço inoxidável puro Alumínio ou cobre sem base magnética Vidro, madeira, porcelana, cerâmica e terracota
- Use panelas com diâmetro suficiente para cobrir completamente a zona de cocção. Se forem um pouco maiores, a energia será utilizada de forma mais eficiente. Panelas com diâmetro menor do que o especificado na tabela abaixo não serão reconhecidas pela placa de indução.

| Tamanho da Placa (mm) | Diâmetro Mínimo da Panela (mm) |
|-----------------------|--------------------------------|
| 160                   | 120                            |
| 180                   | 140                            |
| 210                   | 160                            |
| 280                   | 220                            |

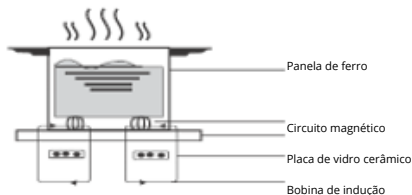
Quando utensílios de cozinha não adequados são utilizados, a zona de cocção não aquece.

O visor será desligado automaticamente após 1 minuto caso você não tenha colocado uma panela compatível sobre a zona de cocção.

# GUIA DO APARELHO

## Um panorama sobre a cocção por indução

A cocção por indução é uma tecnologia avançada, eficiente e segura. Ela funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de aquecer a superfície de vidro de forma indireta. O vidro aquece apenas porque a panela transfere calor para ele.



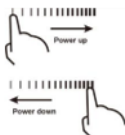
## Usando sua placa de cocção com painel de controle por toque

### Ligar e desligar a placa de cocção

Ligue e desligue a placa de cocção utilizando o interruptor principal.

1. Toque na tecla ON/OFF (1). Todos os indicadores exibirão "E". A placa estará em modo de espera.
2. Coloque uma panela adequada na zona de cocção que deseja usar.
3. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície de vidro estejam limpos e secos.
4. Selecione a zona tocando na tecla correspondente de seleção de zona (4). O indicador ao lado da tecla piscará.
5. Ajuste o nível de potência tocando na tecla MINUS (2) ou PLUS (3). A potência pode ser ajustada conforme necessário durante a cocção.

\*Para modelos com controle deslizante, ajuste a temperatura tocando no controle deslizante. A potência também pode ser alterada durante a cocção.



Se você não selecionar um nível de calor dentro de 1 minuto, a placa de cocção será desligada automaticamente. Será necessário reiniciar a partir do passo 1.

### Quando terminar de cozinhar

1. Selecione a zona de cocção que deseja desligar pressionando a tecla seleção de zona (4).
2. Desligue a zona de cocção tocando na tecla MINUS (2) até que o nível de potência seja reduzido a "0".
3. Para desligar toda a placa de cocção, toque na tecla ON/OFF (1).
4. Você pode aproveitar o calor residual para economizar energia ao iniciar uma nova cocção em uma zona ainda quente.

\*Para modelos com controle deslizante, desligue a zona de cocção movendo o controle para "I" até que o nível de potência seja reduzido a "0".



# GUIDA DO APARELHO

## **Pour déverrouiller les commandes**

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
  2. Touchez et maintenez la touche Pause/Verrouillage enfant (16) pendant un certain temps.
  3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.
- Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillage pour enfants, toutes les commandes sont désactivées sauf la touche de l'interrupteur principal. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine utilisation.

## **Arrêt automatique**

La fonction de sécurité de la plaque de cuisson est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

## **Utilisation de la minuterie**

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un rappel de minute. Dans ce cas, la minuterie ne coupera aucune zone de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

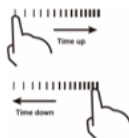
## **Utilisation de la minuterie comme rappel de minute**

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée et qu'aucune zone de cuisson n'est en mode sélection.

Note : vous pouvez utiliser le rappel de minute avant ou après avoir réglé la zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche minuterie (6), "05" s'affichera sur l'écran de la minuterie. Ensuite, le chiffre représentant l'unité clignotera.
3. Réglez les minutes souhaitées en appuyant sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3).

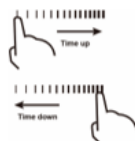
\*Pour le modèle à commande tactile, réglez les minutes souhaitées en touchant le contrôle du curseur.



4. Appuyez à nouveau sur la touche minuterie, puis le chiffre représentant les dizaines clignotera.

5. Réglez les dizaines de minutes souhaitées en appuyant sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3).

Pour le modèle à commande tactile, réglez les dizaines de minutes souhaitées en touchant le contrôle du curseur.



# GUIA DO APARELHO

## **Aviso de Calor Residual (Cuidado com Superfícies Quentes)**

Quando a placa de cocção é usada por um certo tempo, pode haver calor residual. O indicador de potência exibirá "H" ou uma luz vermelha piscará, alertando para manter distância.

O indicador desaparecerá quando a superfície esfriar a uma temperatura segura. O calor residual também pode ser usado como uma função de economia de energia, caso você deseje aquecer outras panelas na zona de cocção ainda quente.

## **Uso da Função Boost**

### **Para ativar a função Boost**

1. Selecione a zona que possui a função Boost (identificada pela palavra "Boost").
2. Toque na tecla BOOST (7), e o indicador de nível de potência exibirá "P".

### **Para cancelar a função Boost**

1. Selecione a zona que está no modo Boost.
2. Toque na tecla MINUS (2) para cancelar a função Boost e defina o nível de potência desejado.

\*Nos modelos com controle deslizante, toque no controle deslizante para cancelar a função Boost.



**Nota:** A função Boost dura no máximo 5 minutos, após os quais a zona de cocção retornará automaticamente ao nível 9.

## **Função de Bloqueio para Crianças**

A função de bloqueio para crianças evita o uso acidental (como crianças ligando as zonas de cocção sem querer).

### **Para ativar o bloqueio das teclas**

Toque na tecla de bloqueio para crianças (5) até que o indicador mostre "Lo".

### **Para desativar o bloqueio das teclas**

1. Certifique-se de que a placa de cocção está ligada.
2. Toque e segure a tecla de bloqueio para crianças (5) por alguns segundos.
3. Agora você pode usar a placa normalmente.



Quando a placa está no modo de bloqueio para crianças, todas as teclas estão desativadas, exceto a tecla do interruptor principal. Em emergências, você ainda pode desligar a placa pelo interruptor principal, mas será necessário desativar o bloqueio antes de usá-la novamente.

## **Função Pausa/Bloqueio para Crianças (Apenas para AI3602)**

A tecla (16) combina as funções de Pausa e Bloqueio para Crianças.

**Função Pausa** Use a função Pausa para interromper temporariamente a cocção enquanto mantém todos os ajustes definidos. Você pode retomar rapidamente os ajustes com essa função.

### **Para ativar a função Pausa**

Toque na tecla Pausa/Bloqueio para Crianças (16). Todas as zonas de cocção pararão, e os indicadores exibirão "|||".

### **Para desativar a função Pausa**

1. Toque novamente na tecla Pausa/Bloqueio para Crianças (16).
2. Todas as zonas de cocção retornarão às configurações anteriores.

Nota:

- A função está disponível quando uma ou mais zonas de cocção estão em funcionamento.
- Se o modo Pausa não for desativado dentro de 1 hora, a placa será desligada automaticamente.

### **Para ativar o bloqueio das teclas**

Toque na tecla Pausa/Bloqueio para Crianças (16) até que o indicador mostre "Lo".

# GUIA DO APARELHO

Quando o tempo é definido, a contagem regressiva começa imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

7. Um sinal sonoro tocará por 10 segundos, e o indicador do temporizador exibirá " " quando o tempo definido expirar.

## **Configuração do temporizador para desligar uma ou mais zonas de cocção**

### **Se o temporizador for configurado para uma única zona**

1. Selecione a tecla da zona de cocção (4) que deseja configurar com o temporizador.
2. Pressione a tecla do temporizador (6), e os números "05" aparecerão no visor, com o "5" piscando.
3. Ajuste o tempo desejado no painel de controle.
4. Assim que o tempo for definido, a contagem regressiva começará automaticamente. O visor mostrará o tempo restante.  
Nota: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência (por exemplo, " ") acenderá para indicar que a zona está no modo temporizador.
5. Quando o temporizador expirar, a zona de cocção correspondente será desligada automaticamente. Nota: As outras zonas de cocção continuarão funcionando, caso já estejam ligadas.



### **Se o temporizador for configurado para várias zonas:**

1. Ao definir o tempo para várias zonas de cocção simultaneamente, os pontos decimais das zonas correspondentes acenderão. O visor mostrará o tempo restante, e o ponto da zona ativa piscará.
2. Após o término do tempo, a zona correspondente será desligada. O visor mostrará então o tempo restante das outras zonas e o ponto da próxima zona correspondente piscará.
3. Para verificar o tempo restante de uma zona específica, pressione a tecla da zona (4), e o tempo correspondente será exibido no visor do temporizador.

## **Cancelar o temporizador**

1. Selecione a zona para a qual deseja cancelar o temporizador.
2. Pressione a tecla do temporizador (6); o indicador piscará.
3. Ajuste o temporizador para "00"; o temporizador será cancelado.

## **Função de manter aquecido**

A função de manter aquecido é usada para manter os alimentos cozidos quentes. Também pode ser utilizada para derreter ou cozinhar lentamente.

### **Para ativar o modo de manter aquecido:**

1. Selecione a tecla da zona de cocção (4) que deseja configurar para manter aquecido.
2. Pressione a tecla (11) para ativar a função.



3. Aguarde um momento; o indicador exibirá " ", e a zona funcionará no modo de manter aquecido.

### **Para sair do modo de manter aquecido:**

1. Selecione a tecla da zona de cocção (4) que deseja cancelar.
2. Pressione a tecla (11) novamente para desativar a função.

## **Zona Bridge**

Se sua placa de indução possuir a função Zona Bridge, ela pode ser usada como uma única grande zona, proporcionando uma melhor experiência de cocção com utensílios especiais, como grelhas.

A Zona Bridge é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

Quando estiver no modo Zona Bridge, um utensílio de cozinha pode ser movido de uma zona para outra dentro da área, mantendo o mesmo nível de potência na zona inicial.

A parte não coberta pelo utensílio será automaticamente desligada.

# 

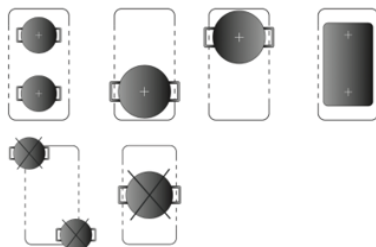
### 

- 1.Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle.
- 2.Préparez tous les ingrédients et les ustensiles de cuisson nécessaires. La cuisine asiatique doit être rapide. Si vous voulez cuire une grande quantité de nourriture, vous devriez diviser la nourriture en plusieurs portions.
- 3.Préchauffez brièvement le wok / la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- 4.Faites cuire d'abord la viande. Mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
- 5.Maintenant, faites cuire les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance. Ajoutez la viande et, si désiré, une sauce.
- 6.Faites sauter toute la nourriture avec soin pour que tous les composants soient chauds.
- 7.Servez immédiatement.

### 

| NIVEAU DE PUISSANCE : | ADAPTÉ (EXEMPLES) :                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------|
| Niveau 1-2            | • Chauffage délicat de petites quantités d'aliments. |
|                       | • Fonte de chocolat, beurre, etc.                    |
|                       | • Aliments qui brûlent facilement.                   |
|                       | • Cuisson douce en ébullition.                       |
|                       | • Chauffage lent.                                    |
| Niveau 3-4            | • Réchauffage                                        |
|                       | • Cuisson rapide en ébullition.                      |
|                       | • Riz.                                               |
| Niveau 5-6            | • Crêpes.                                            |
| Niveau 7-8            | • Sauté.                                             |
|                       | • Pâtes.                                             |
| Niveau 9              | • Cuisine asiatique.                                 |
|                       | • Friture.                                           |
|                       | • Atteindre le point d'ébullition de la soupe/eau.   |

**IMPORTANT:** Certifique-se de posicionar os utensílios de cozinha centralizados na zona de cocção única. O utensílio ideal para a Zona Bridge é uma panela ou frigideira de forma oval ou retangular.



30

### Usando a função Zona Bridge

Para ativar a Zona Bridge: Pressione simultaneamente a tecla da zona frontal esquerda (4) e a tecla da zona traseira esquerda (4) até que o indicador da zona exiba “ ” e o nível de potência. Ajuste o nível de potência desejado, e a zona funcionará no modo Bridge.

Para desativar a Zona Bridge: Toque em uma das teclas de zona (4) e ajuste o nível de potência para utilizá-la de forma independente. A função Zona Bridge será desativada.

### Instruções de Cozimento

Tenha cuidado ao fritar, pois óleos e gorduras aquecem muito rapidamente, especialmente ao usar a função Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, óleos e gorduras podem se inflamar espontaneamente, representando um grave risco de incêndio. NUNCA tente apagar um fogo com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antichamas.

### Dicas de Cozimento

- Reduza o nível de potência quando os alimentos começarem a ferver.
- Usar uma tampa reduz o tempo de cozimento e economiza energia ao reter o calor.
- Use a quantidade mínima necessária de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece o cozimento em potência alta e reduza quando os alimentos estiverem bem aquecidos.



### Mijotagem / Cozimento de Arroz

Mijotagem é um cozimento a uma temperatura de aproximadamente 85°C, em que pequenas bolhas sobem à superfície do líquido. É ideal para sopas, ensopados e molhos, pois os sabores se desenvolvem sem superaquecimento. Molhos à base de ovos ou espessados com farinha também devem ser cozidos dessa forma. Certas receitas, como arroz por absorção (quando a água é completamente consumida), requerem uma configuração acima do nível de potência mais baixo para garantir o cozimento no tempo recomendado.

### Preparação de Bifes

Retire a carne da geladeira e deixe descansar à temperatura ambiente por aproximadamente 20 minutos.

Aqueça uma frigideira de fundo grosso.

Esfregue óleo em ambos os lados do bife. Despeje uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque o bife.

Vire a carne apenas uma vez durante o cozimento.

O tempo exato dependerá do tamanho do bife e da sua preferência (mal passado, ao ponto, bem passado).

O tempo de cozimento de cada lado pode variar entre 2 a 8 minutos.

Pressione o bife para verificar o ponto:

Um bife firme está bem passado.

Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos; isso deixará a carne mais macia.

# GUIA DO APARELHO

## **Economia de Energia**

- Use utensílios de cozinha apropriados para cozinhar.
- Utensílios com bases grossas e planas podem economizar até um terço da energia elétrica. Sempre que possível, cubra os utensílios de cozinha; caso contrário, o consumo de energia pode ser até quatro vezes maior!
- Adapte o tamanho dos utensílios à superfície da zona de cocção. Um utensílio nunca deve ser menor do que a zona de cocção utilizada.
- Certifique-se de que as zonas de cocção e os utensílios de cozinha estejam limpos.
  - Resíduos podem impedir a transferência de calor. Respingos queimados frequentemente exigem produtos de limpeza que podem ser prejudiciais ao meio ambiente.
- Evite abrir os utensílios com muita frequência (uma panela observada nunca ferve!).
- Aproveite o calor residual para economizar energia ao iniciar um novo preparo em uma zona que ainda esteja quente ou morna.

# CUIDADOS E LIMPEZA

- Limpe a placa de cocção após cada uso.
- Use um detergente especialmente formulado para vidro cerâmico.
- Limpe a superfície com uma esponja especial e água morna.
- Remova resíduos com um pano macio.
- Não esfregue o vidro cerâmico.
- Resíduos podem ser removidos com um raspador de silicone, projetado para vidro cerâmico. Esses raspadores estão disponíveis no mercado.

| Quoi ?                                                                                         | Comment faire ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| "Saleté sur la vitre (empreintes, taches, résidus ou éclaboussures non sucrées sur la vitre)." | 1. Éteindre l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour vitrocéramique lorsque la vitre est encore tiède (mais pas chaude !). 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rallumer l'alimentation de la plaque.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| "Bouillonnements, fondre et éclaboussures de sucre sur la vitre."                              | Retirer immédiatement avec un poisson, un couteau palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques vitrocéramiques, mais attention aux zones de cuisson qui sont encore chaudes. 1. Éteindre l'alimentation de la plaque à la prise murale. 2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la salissure ou le résidu vers une zone fraîche de la plaque. 3. Nettoyer la salissure ou l'éclaboussure avec une éponge humide ou un chiffon en papier. 4. Procéder comme décrit dans les étapes 2 à 4 dans la section précédente. |
| "Éclaboussures sur les commandes tactiles."                                                    | 1. Éteindre l'alimentation de la plaque. 2. Enlever les éclaboussures. 3. Essuyer les commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon humide, puis essuyer complètement avec du papier essuie-tout. 4. Rallumer l'alimentation de la plaque.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## IMPORTANTE

- Mesmo quando a placa de cocção estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cocção pode ainda estar quente. Tenha muito cuidado!
- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer manutenção (utilize o disjuntor da sua instalação elétrica).
- Não use limpadores a vapor. Risco de choque elétrico! A vapor pode danificar os componentes elétricos do aparelho.
- Esponjas abrasivas, esponjas de nylon e agentes de limpeza rugosos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o produto é adequado para vidro cerâmico.
- Não deixe resíduos de produtos de limpeza na placa de cocção, pois o vidro pode manchar.
- Remova manchas de alimentos açucarados, respingos ou resíduos de alimentos imediatamente. Se deixados para esfriar sobre o vidro, podem ser difíceis de remover ou até danificar permanentemente a superfície.
- Risco de corte: Quando o protetor de segurança estiver retraído, a lâmina do raspador será extremamente afiada. Use com cuidado e guarde-o fora do alcance das crianças.
- A placa de cocção pode emitir um bip e desligar sozinha se houver líquidos sobre o painel de controle. Certifique-se de limpar a área do painel de toque antes de tentar ligar a placa novamente.

# PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA

## MEDIDAS DE EMERGÊNCIA:

1. Desligue todo o aparelho.
2. Desconecte o aparelho da alimentação elétrica (utilize o disjuntor da instalação elétrica doméstica).
3. Entre em contato com a loja onde você adquiriu o aparelho.
4. ➤ Verifique a tabela abaixo antes de entrar em contato com a loja onde adquiriu o aparelho.

| Problema                                                                                                | Causas possíveis e ações a realizar                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A placa de cocção não liga.                                                                             | 1. Verifique a conexão à rede elétrica e certifique-se de que está ligada. 2. Verifique se há uma queda de energia em sua casa. 3. Verifique o fusível da residência. 4. Se tudo estiver em ordem e o problema persistir, entre em contato com um técnico qualificado.                        |
| Os controles por toque não respondem.                                                                   | O painel de controle está bloqueado com a função de bloqueio para crianças. Desbloqueie os controles. Consulte a seção «Uso da placa».                                                                                                                                                        |
| Os controles por toque são difíceis de usar.                                                            | Pode haver uma pequena quantidade de água sobre os controles, ou talvez você esteja tocando com a ponta do dedo. Certifique-se de que a área do controle tátil esteja seca e use a parte carnosa do dedo para tocar nos controles.                                                            |
| O vidro está riscado.                                                                                   | 1. Painéis com bordas ásperas. 2. Painéis inadequados, produtos abrasivos ou esponjas não apropriadas. Use painéis com bases planas e lisas. Consulte «Escolha do material de cozinha». Consulte «Cuidados e limpeza».                                                                        |
| Algumas painéis fazem barulhos de estalos ou cliques.                                                   | Isso pode ser causado pelo material das painéis (camadas de materiais diferentes vibrando de forma distinta). Isso é normal e não indica defeito.                                                                                                                                             |
| A placa de cocção faz um leve zumbido em certos níveis de potência.                                     | Isso é causado pela tecnologia de indução. É normal, mas o ruído pode diminuir ou desaparecer completamente ao mudar o nível de potência.                                                                                                                                                     |
| Ruído do ventilador vindo da placa de indução.                                                          | Um ventilador está integrado na sua placa de indução para evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Ele pode continuar funcionando mesmo após desligar a placa. Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desconecte a alimentação enquanto o ventilador estiver funcionando. |
| As painéis não aquecem e o indicador na placa exibe o símbolo «U».                                      | A placa não reconhece corretamente a panela. Verifique o tamanho da base da panela, se for muito pequena para a zona de cocção ou se não estiver centrada. Use painéis adequadas para indução. Consulte a seção «Escolha do material de cozinha».                                             |
| A placa de cocção ou uma zona desliga inesperadamente. Um som de erro e um código de erro são exibidos. | Falha técnica. Anote o código de erro (geralmente alterna entre um ou dois números no visor do temporizador), desconecte a alimentação da placa de indução e entre em contato com um técnico qualificado.                                                                                     |

Se o aparelho apresentar um problema que não esteja mencionado na tabela abaixo ou se você já tiver verificado todos os itens da tabela mas o problema persistir, entre em contato com a loja onde adquiriu o aparelho

# CÓDIGO DE ERRO

Se ocorrer uma anomalia, a placa de cocção entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

## Códigos de erro para a placa de indução.

| Problema | Causas possíveis                            | O que fazer                                                                                                                        |
|----------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1       | Sinal perdido (falha no PCB)                | Por favor, entre em contato com o serviço de pós-venda.                                                                            |
| E2/E3    | Tensão de entrada muito alta/baixa          | Pare de cozinhar e aguarde a tensão de entrada voltar ao normal. Caso isso não aconteça, entre em contato com o centro de serviço. |
| E4/E5/E6 | Falha no termistor                          | Entre em contato com o centro de serviço para reparos.                                                                             |
| E7       | Temperatura alta anormal (superaquecimento) | Desligue a alimentação por 30 minutos e ligue novamente. Se ainda não funcionar, entre em contato com o serviço.                   |
| E8/E9    | Falha do sensor IGBT                        | Entre em contato com o centro de serviço para reparos.                                                                             |
| E0       | Superaquecimento do IGBT                    | Verifique se o ventilador ainda está funcionando. Caso contrário, entre em contato com o serviço para reparo.                      |
| EE       | Falha no PCB de exibição                    | Entre em contato com o centro de serviço.                                                                                          |

Os elementos acima referem-se ao diagnóstico e inspeção de falhas comuns.

**ATENÇÃO! Para evitar qualquer perigo, não desmonte o aparelho por conta própria.**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

|                                                                                                                                        |                   |       |       |       |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-------|-----|-------|
| Modèle de plaque de cuisson                                                                                                            | AIFZ2601S         |       |       |       |     |       |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                              | Elétrica          |       |       |       |     |       |
| Zonas de cuisson                                                                                                                       | 4 zonas           |       |       |       |     |       |
| Tensão de alimentação                                                                                                                  | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |       |     |       |
| Potência elétrica instalada                                                                                                            | 7360W             |       |       |       |     |       |
| Zones de cuisson circulaires ou surface:<br>Diámetro da área de cozimento útil por zona aquecida eletricamente, arredondado para 5 mm. | 180               | 180   | 180   | 180   | N/A | mm    |
| Consumo de energia por zona de cuisson ou superficie calculado por kg (fogão elétrico EC)                                              | 185,5             | 192,5 | 175,3 | 207,3 | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa de cuisson, calculado por kg (placa de cuisson elétrica EC)                                                | 190.2             |       |       |       |     | Wh/kg |
| Modèle de plaque de cuisson                                                                                                            | AI3602            |       |       |       |     |       |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                              | Elétrica          |       |       |       |     |       |
| Zonas de cuisson                                                                                                                       | 3 zonas           |       |       |       |     |       |
| Tensão de alimentação                                                                                                                  | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |       |     |       |
| Potência elétrica instalada                                                                                                            | 6680W             |       |       |       |     |       |
| Zones de cuisson circulaires ou surface:<br>Diámetro da área de cozimento útil por zona aquecida eletricamente, arredondado para 5 mm. | 160               | 180   | 280   | N/A   | N/A | mm    |
| Consumo de energia por zona de cuisson ou superficie calculado por kg (fogão elétrico EC)                                              | 185,5             | 192,5 | 194,5 | N/A   | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa de cuisson, calculado por kg (placa de cuisson elétrica EC)                                                | 190.8             |       |       |       |     | Wh/kg |

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

|                                                                                                                                        |                   |       |       |     |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-----|-----|-------|
| Modèle de plaque de cuisson                                                                                                            | AI2302            |       |       |     |     |       |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                              | Électrique        |       |       |     |     |       |
| Zonas de cuisson                                                                                                                       | 2 Zones           |       |       |     |     |       |
| Tensão de alimentação                                                                                                                  | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Potência elétrica instalada                                                                                                            | 2990W             |       |       |     |     |       |
| Zones de cuisson circulaires ou surface:<br>Diámetro da área de cozimento útil por zona aquecida eletricamente, arredondado para 5 mm. | 160               | 180   | N/A   | N/A | N/A | mm    |
| Consumo de energia por zona de cuisson ou superficie calculado por kg (fogão elétrico EC)                                              | 186,3             | 193,1 | N/A   | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa de cuisson, calculado por kg (placa de cuisson elétrica EC)                                                | 189.7             |       |       |     |     | Wh/kg |
| Modèle de plaque de cuisson                                                                                                            | AI3603S           |       |       |     |     |       |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                              | Elétrica          |       |       |     |     |       |
| Zonas de cuisson                                                                                                                       | 3 zonas           |       |       |     |     |       |
| Tensão de alimentação                                                                                                                  | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Potência elétrica instalada                                                                                                            | 6680W             |       |       |     |     |       |
| Zones de cuisson circulaires ou surface:<br>Diámetro da área de cozimento útil por zona aquecida eletricamente, arredondado para 5 mm. | 160               | 180   | 280   | N/A | N/A | mm    |
| Consumo de energia por zona de cuisson ou superficie calculado por kg (fogão elétrico EC)                                              | 185,5             | 192,5 | 194,5 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa de cuisson, calculado por kg (placa de cuisson elétrica EC)                                                | 190.8             |       |       |     |     | Wh/kg |

# GESTÃO DOS RESÍDUOS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>ELIMINAÇÃO: Não descarte este produto como lixo doméstico não reciclado. A coleta desses resíduos separadamente para um tratamento especial é necessária. Não retire o símbolo do aparelho.</p> | <p>Este aparelho está etiquetado de acordo com a diretiva europeia 2002/96/CE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a prevenir danos ambientais e à saúde humana, que poderiam ocorrer caso o aparelho fosse descartado de maneira inadequada.</p> <p>O símbolo no produto indica que ele não deve ser tratado como um resíduo doméstico comum. Deve ser levado a um ponto de coleta para o reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Os aparelhos antigos e inutilizados devem ser enviados para eliminação no centro de reciclagem responsável. Nunca os exponha a chamas abertas.</li><li>• Antes de descartar um aparelho antigo, torná-lo inutilizável. Desconecte o aparelho e corte o cabo de alimentação completamente. Jogue imediatamente o cabo de alimentação e a tomada.</li><li>• Jogue todo papel e cartão nos recipientes correspondentes.</li></ul> <p>Este aparelho necessita de eliminação especializada de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a sua prefeitura, serviço local de gestão de resíduos domésticos ou com a loja onde você o comprou.</p> <p>Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com o escritório municipal local, o serviço de gestão de resíduos domésticos ou com a loja onde você comprou o produto.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Imported by B73737553  
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520)  
Valencia, España  
[www.aspes.es](http://www.aspes.es)  
[aspes@sareteknika.es](mailto:aspes@sareteknika.es)  
902 99 69 01 / 944 04 14 08

# Operation / Installation Manual



**Built-in Induction Hob**

**MODEL: AIFZ2601S AI3603S AI3602 AI2302**

# INDEX

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>SAFETY WARNINGS</b> .....           | <b>4</b>  |
| <b>INSTALLATION</b> .....              | <b>12</b> |
| <b>GUIDE TO THE APPLIANCE</b> .....    | <b>20</b> |
| <b>CARE AND CLEANING</b> .....         | <b>38</b> |
| <b>QUESTIONS AND QUICK CHECK</b> ..... | <b>40</b> |
| <b>ERROR CODE</b> .....                | <b>42</b> |
| <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b> .....   | <b>43</b> |
| <b>WASTE MANAGEMENT</b> .....          | <b>49</b> |

**Congratulations** on the purchase of your new hob. We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. 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. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

- ❶ The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.
- ❷ Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- ❸ The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

# 1. SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

**MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.**

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

- The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
- All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional.

- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
- The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
- Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
- 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.
- While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
- When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- The appliance must be transported and installed by at least two persons.
- 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.

- The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
- Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
- Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
- Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
- The safety distance between the hob and a wall/cupboard above should be at least 450 mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650 mm.
- Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
- Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Never touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
- Operate the appliance with 220-240 V AC / 50-60 Hz only.

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is 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. Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance. Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.

## **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 ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and pan lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- 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.
- The appliance will become hot while operating and will retain and emit heat even if it has stopped operating.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a hob 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

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
- Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
- Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
- Protect the hob against corrosion.
- Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
- When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite. 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.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- 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 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 hob could be seriously injured.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Always supervise children when they are near the appliance.

- Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
- 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 allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
- 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.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the surface and damage the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliance is intended for private use only.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- The appliance is intended for indoor-use only.

- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
- In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.

- Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
- Do not carry out any modifications to your appliance.
- Switch off soiled cooking zones.
- Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
- After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the autodetection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.
- The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

☆ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

## 2. INSTALLATION

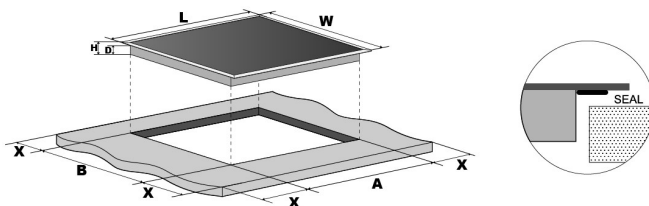
### Unpacking and positioning

- Unpack the appliance carefully.
- The appliance may be equipped with the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport protection.
- Check that the appliance and the power cord are not damaged.
- Connect the appliance to a dedicated socket only.
- Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
- Connect the appliance to the mains properly.

### Selection of installation equipment

- 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 hob.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

| Models    | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)    |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----------|
| AIFZ2601S | 590   | 520   | 62    | 58    | 560   | 490   | 50 mini  |
| AI3603S   | 590   | 520   | 62    | 58    | 560   | 490   | 50 mini  |
| AI3602    | 590   | 520   | 62    | 58    | 560   | 490   | 50 mini. |
| AI2302    | 290   | 520   | 62    | 58    | 260   | 490   | 50 mini. |

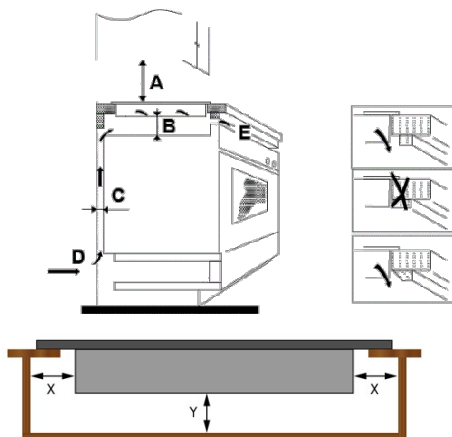


### ATTENTION:

- ❶ Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air
- ❷ inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below:
- ❸ Note: The safety distance between the hob and the cupboard above should be at least 760mm.

|        |              |
|--------|--------------|
| A (mm) | 760          |
| B (mm) | 50 minimum   |
| C (mm) | 30 minimum   |
| D      | Air intake   |
| E      | Air exit 5mm |

|       |             |
|-------|-------------|
| X(mm) | 100 minimum |
| Y(mm) | 30 minimum  |



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

## Before you install the hob, make sure that

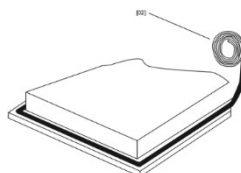
- ❶ the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- ❷ the work surface is made of a heat-resistant material.
- ❸ if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.

- ④ the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- ⑤ 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.
- ⑥ 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.
- ⑦ you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- ⑧ you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- ⑨ The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- ⑩ The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.

## Before locating the fixing brackets

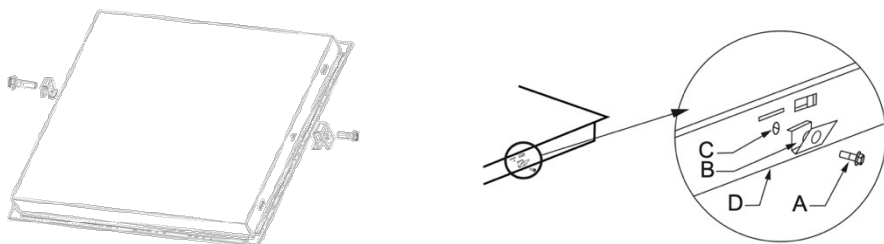
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Stretch out and stick the supplied tape [02] along the underside edge of the hob, ensure the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.

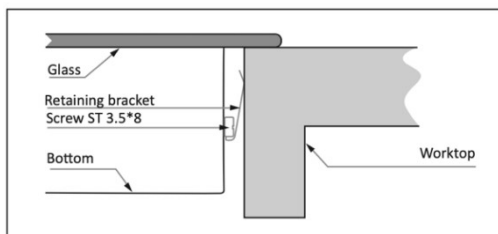


## locating the fixing brackets

Fix the hob brackets by screw two brackets on the bottom of hob (see picture).



Then install the hob into the cutout of the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop.



## When you have installed the hob, make sure that

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

## Cautions

- ❶ The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

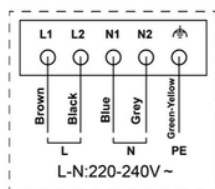
- ❷ The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- ❸ The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- ❹ The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- ❺ To avoid any damage, the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

## Connecting the hob to the mains power supply

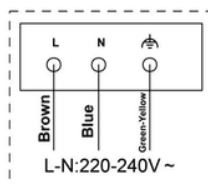
If this appliance comes with a fitted 13amp plug-top and can be plugged directly into a suitable no less than 13amp socket.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown as the diagram.(If the hob has a plug, there is no need to refer to the wiring diagram.)

AI3602 AIFZ2601S AI3603S



AI2302



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the

installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK.** Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- ❶ The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- ❷ The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- ❸ 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.

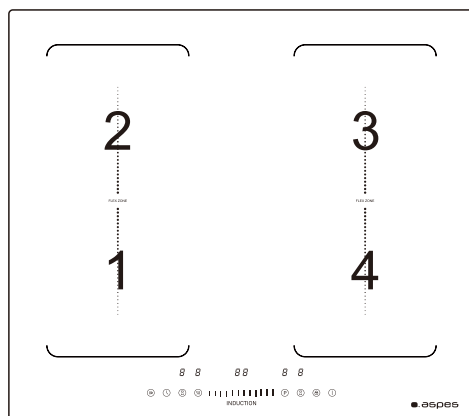


1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.
6. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
7. When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. The electricity supply must be performed via a 16A automatic cut-out. If in

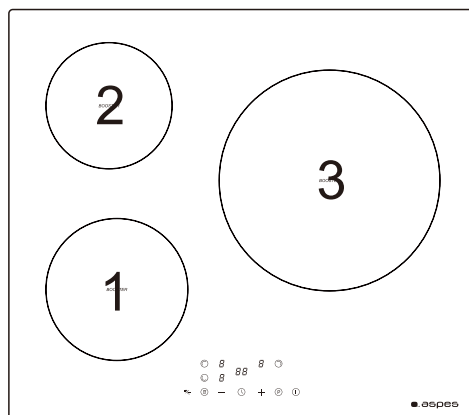
doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.

### 3. GUIDE TO THE APPLIANCE

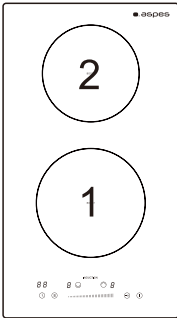
#### AIFZ2601S



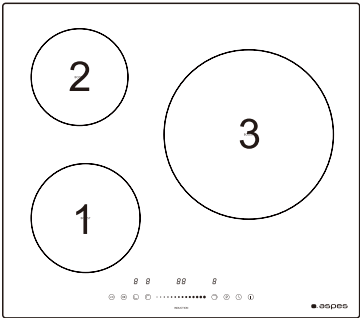
#### AI3602



AI2302



AI3603S

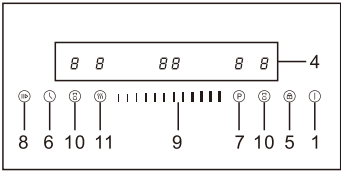


Note: The illustration is a reference image, your device may differ

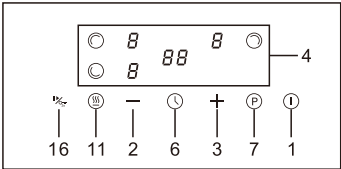
| Model #           | AIFZ2601S  | AI3602     | AI2302     | AI3603S    |
|-------------------|------------|------------|------------|------------|
| Power of zone - 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone - 2 | 1800/2200W | 1400/1600W | 1400/1600W | 1400/1600W |
| Power of zone - 3 | 1800/2200W | 2500/3000W | /          | 2500/3000W |
| Power of zone - 4 | 1800/2200W | /          | /          | /          |

CONTROL PANEL

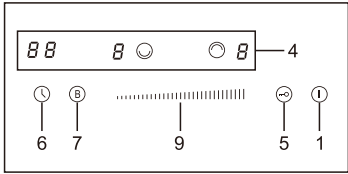
AIFZ2601S



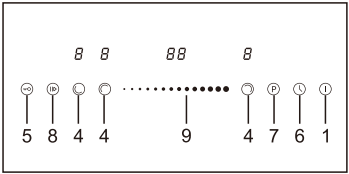
AI3602



**AI2302**



**AI3603S**



Note: The illustration is a reference image, your device may differ

**Control Panel Keys**

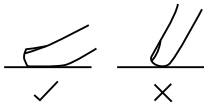
| KEY #  | FUNCTIONS      | KEY #   | FUNCTIONS        |
|--------|----------------|---------|------------------|
| Key 1. | ON/OFF         | Key 7.  | Boost            |
| Key 2. | MINUS          | Key 8.  | Pause            |
| Key 3. | PLUS           | Key 9.  | Slider touch     |
| Key 4. | Zone selection | Key 10. | Flex zone        |
| Key 5. | Child lock     | Key 11. | Keep warm        |
| Key 6. | Timer          | Key 16. | Pause/Child lock |

**Before using your New Hob**

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your hob.
- Clean the glass-ceramic

**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 (see figure below).



- You will hear a beep each time a touch is registered.

- Make sure the control panel is 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.

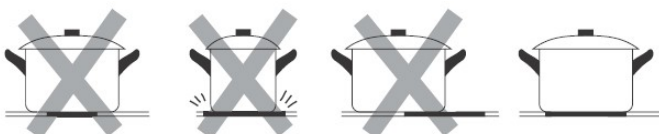
## Choosing the right Cookware

- Use glass-ceramic suitable cookware only.
- The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

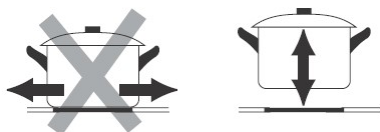
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



## For Induction hob



- Only ferromagnetic cookwares are 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:

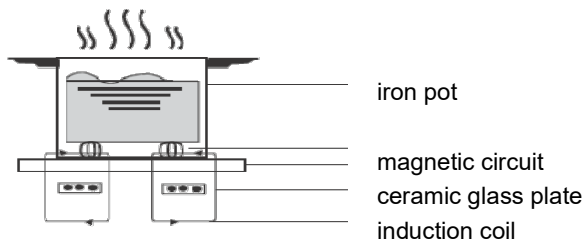
1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If  $\underline{\quad}$  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
  - Use pans which is wide enough to completely cover the cooking area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency. Cookware diameter smaller than below table will not be supported by induction hob.

| Size of burner<br>(mm) | The minimum pot (diameter /mm) |
|------------------------|--------------------------------|
| 160                    | 120                            |
| 180                    | 140                            |
| 210                    | 160                            |
| 280                    | 220                            |

While using unsuitable cookware the cooking zone does not heat up. The display goes off automatically after 1 minute even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone

### A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced and efficient 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.



## Using your Hob with touch control panel

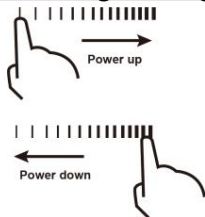
### Switching the hob on and off

Switch the hob on and off by using the main switch.

1. Touch the ON/OFF key (1). All the indicators show “- “. The Hob is in 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 glass are clean and dry.
3. Select zone by touch corresponding zone selection key (4), an indicator next to the key will flash.
4. Select power level by touching the MINUS (2) or PLUS key (3). The power can be changed during cooking as required.

\*For the slider control model, adjust heat setting by touching the slider control.

The power can be changed during cooking as required.

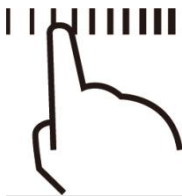


- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.
5. While cooking, the power level can be changed at any time.

### When you have finished cooking

1. Selecting the burner that you wish to switch off by pressing the zone selection key (4).
2. Turn the cooking zone off by touching MINUS key (2) until power level reduce to "0".
3. To turn the whole hob off, touch the ON/OFF key (1).
4. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

\*For the slider control model, turn the cooking zone off by touching the slider to “I” until power level reduce to ”0”.



### **Residual Heat Warning (Beware of hot surfaces)**

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The power indicator will appear “H” or red light twinkling to warn you to keep away from it.

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 cooking zone that is still hot.

### **Using Boost function**

#### **To activate the boost function**

1. Select the zone with boost function (with word “Boost”).
2. Touch BOOST key (7) and power level indication shows “P”.

#### **Cancel Boost function**

1. Select the zone under BOOST mode.
2. Touching the MINUS key (2) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

\*For the slider control model, touching the slider control to cancel the Boost function.



**NOTE:** boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

## **Child Lock Function**

You can use Child lock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

### **To lock the controls**

Touch the Child lock key (5) until the indicator show “Lo”.

### **To unlock the controls**

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the Child lock key (5) for a while.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in Child lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## **Pause/Child lock function (Only for AI3602)**

Key (16) combines the pause and child lock function.

You can use Pause function to stop all heating but still keep all the setting you set, in case your have any interruption when cooking. You can revert all setting back easily with this function.

You can also use Child lock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

### **To use Pause function**

Touch the Pause/Child lock function key (16), all the heating zones stop working, all the indicators show “||||”.

### **Cancel Pause function**

Touching the Pause/Child lock function key (16) again, all the heating zones will revert to its original setting.

**NOTE:** The function is available when one or multi heating zones are working.

**NOTE:** If you don't cancel the stop Pause mode within 1 hour, the induction hob will automatically switch off.

### **To lock the controls**

Touch the Pause/Child lock function key (16) until the indicator show “Lo”.

### **To unlock the controls**

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the Pause/Child lock function key (16) for a while.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in Child lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### **Auto Shutdown**

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

### **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 use it as a cut off timer to turn one or more cooking zones off when the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

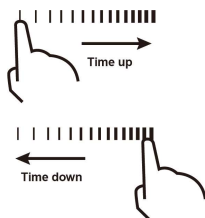
### **Using the Timer as a Minute Minder**

1. Make sure the hob is turned on, and none cooking zone is in selecting mode.

Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

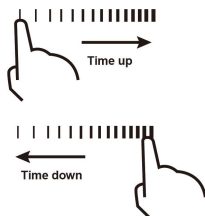
2. Touch timer key (6), “05” will show in the timer display. Then number to represent units digit will flash.
3. Set the desired minutes by touching the MINUS key (2) or PLUS key (3).

\*For the slider control model, set the desired minutes by touching the slider control.



4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.
5. set the desired dozens of minutes by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).

\*For the slider control model, set the desired dozens of minutes by touching the slider control.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
7. A signal sound will beeps for 10 seconds and the timer indicator shows “ \_ \_ ” when the setting time finished.

### **Setting the timer to turn one or more cooking zones off**

**If the timer is set on one zone:**

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set timer.

2. Touch timer key (6), the digits “05” will show in the timer display. and the “5” flashes. 

3. Set the desired time in the control panel.

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

**NOTE:** The red dot next to power level indicator (eg. ) will illuminate indicating that the zone is in timer mode.



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

**NOTE:** Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

### **If the timer is set on more than one zone:**

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the remaining time. The dot of the corresponding zone flashes.

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the remaining activated timer and the dot of corresponding zone will flash. 

3. To check the remaining time set on a particular zone, touch the zone (4) and the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

### **Cancel the timer**

1. Select the zone that you want to cancel the timer.

2. Touch the timer key (6), the indicator will flash.

3. Set the timer to “00”, the timer is cancelled.

### **Keep warm function**

The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

#### **To enter keep warm mode**

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set keep warm.

2. Press the key (11) to start the keep warm function,



3. Wait for a while, the indicator show” ”, the zone is working under keep warm mode.

### To exit keep warm mode

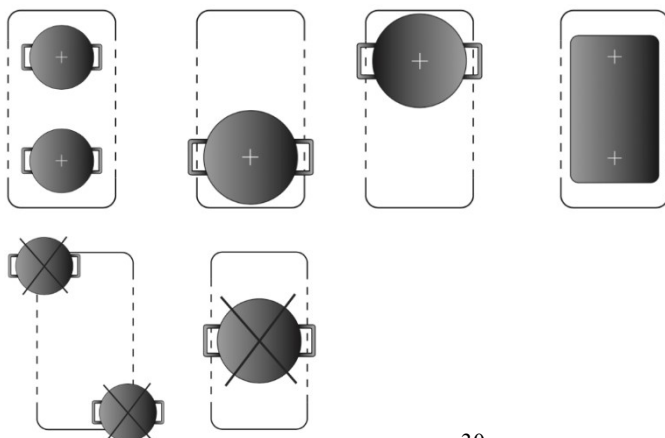
Selecting the heating zone key (4) that you want to cancel, then press the key (11) to cancel the keep warm function.

### Bridge Zone

If your induction hob has Bridge zone function, the area can be used as a single bigger zone, to have better cooking experience on some special cookware like griddle etc.

- Bridge area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as bridge zone, a cookware is moved from one zone to the other within the area keeping the same power level of the zone where the cookware originally placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

**IMPORTANT:** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Below is the reference:



### **To use Bridge zone function**

- To activate Bridge area, press front left zone key (4) and rear left zone key (4) simultaneously until the zone indicator show “  ” and power level.
- Set the power level, and the area is working under bridge mode.

### **To cancel Bridge zone function**

- Touch either zone key (4), set the power to use independently. Then Bridge zone function is cancelled.

## **COOKING GUIDELINES**



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



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.

### **Cooking Tips**

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

### **SIMMERING / COOKING OF RICE**

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.
- Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

## STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

## ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately

### Power levels

| POWER LEVEL: | SUITABILITY(EXAMPLES):                                                                                                                                                                                                           |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Level 1-2    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Delicate warming of small amounts of food.</li><li>• Melting of chocolate, butter etc.</li><li>• Food which burns quickly.</li><li>• Gentle simmering.</li><li>• Slow warming.</li></ul> |

| POWER LEVEL: | SUITABILITY(EXAMPLES):                                                                                                                       |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Level 3-4    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating.</li> <li>• Fast simmering.</li> <li>• Rice.</li> </ul>                                   |
| Level 5-6    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pancakes.</li> </ul>                                                                                |
| Level 7-8    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautéing.</li> <li>• Pasta.</li> </ul>                                                              |
| Level 9      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asian-style.</li> <li>• Frying.</li> <li>• Reaching of the boiling point of soup /water.</li> </ul> |

### **Saving of energy**

- Use proper cookware for cooking.
- Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

## 4. CARE AND CLEANING

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

| What?                                                                                              | How?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dirty stuff on glass (fingerprints, marks, residual stains or non-sugary spillovers on the glass). | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch off the power of the hob.</li><li>2. Apply a hob cleaner for glass ceramic while the glass is still warm (but not hot!)</li><li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li><li>4. Switch the power to the hob back on.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass                                               | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces which are still hot.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the hob off at the wall.</li><li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.</li><li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li><li>4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.</li></ol> |
| Spillovers on the touch controls                                                                   | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch off the power of the hob.</li><li>2. Remove the spillovers</li><li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth, then wipe the area completely dry with a paper towel.</li><li>4. Switch the power to the hob back on.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                    |

## **IMPORTANT!**

- When the hob is switched off, there will be no ‘hot surface’ indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care! Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!
- Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.
- Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
- Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
- 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.
- 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.

## 5. QUESTIONS AND QUICK CHECK

### EMERGENCY MEASURES:

1. Switch off the entire appliance.
  2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
  3. Contact the shop you purchased the appliance at.
- Check the schedule below before you contact the shop you purchased the appliance at.

| Problem                                      | Possible causes and What to do                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The hob cannot be turned on.                 | No power. 1. Check the connection to the power supply and make sure it is switched on. 2. Check whether there is a power outage in your home or area. 3. Check the household fuse box. 4.If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive.         | The control panel is locked by Child lock function. Unlock the controls. See section 'Using your hob' 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.<br>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.<br>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br>See 'Care and cleaning'.                                                                               |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the material of your cookware (layers of different metals vibrating differently).<br>This is normal for cookware and does not indicate a fault.                                                                                                        |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The induction hob makes a low humming noise at some certain power setting.                                                           | This is caused by the technology of induction cooking. This is normal, but the noise may quiet down or disappear completely when you change the power level setting.                                                                                                                                         |
| Fan noise coming from the induction hob.                                                                                             | A cooling fan is built in your induction hob which 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. Check the pan base size, if it is too small for the cooking zone or not properly centered. 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 zone turn itself off unexpectedly. A tone sounds and error code is displayed.                                 | Technical fault.<br>Please note down the error code (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)., switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.                                                                                 |

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

## 6. ERROR CODE

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

### Error Code for Induction hob

| Problem  | Possible causes                         | What to do                                                                                      |
|----------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1       | Signal lost (PCB failure)               | Please contact after sales service.                                                             |
| E2/E3    | Abnormal high/Low input voltage         | Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center. |
| E4/E5/E6 | Thermistor failure.                     | Please contact service center to repair.                                                        |
| E7       | Abnormal high temperature (dry burning) | Cut off power, wait for 30min and switch on.<br>If still not working, please contact service.   |
| E8/E9    | Failure of IGBT sensor                  | Please contact service center to repair.                                                        |
| E0       | IGBT Overheat                           | Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair.              |
| EE       | Display PCB failure.                    | Please contact service center.                                                                  |

The above are the judgment and inspection of common failures.

**ATTENTION! To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!**

## 7. TECHNICAL SPECIFICATION

|                                                                                                                                            |                   |       |       |       |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-------|-----|-------|
| Cooking Hob                                                                                                                                | AIFZ2601S         |       |       |       |     |       |
| Type of hob                                                                                                                                | Electric          |       |       |       |     |       |
| Cooking Zones                                                                                                                              | 4 Zones           |       |       |       |     |       |
| Supply Voltage                                                                                                                             | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |       |     |       |
| Installed Electric Power                                                                                                                   | 7360W             |       |       |       |     |       |
| For circular cooking zones or area:<br>diameter of useful surface area per<br>electric heated cooking zone, rounded to<br>the nearest 5 mm | 180               | 180   | 180   | 180   | N/A | mm    |
| Energy consumption per cooking zone<br>or area calculated per kg (EC electric<br>cooking)                                                  | 185.5             | 192.5 | 175.3 | 207.3 | N/A | Wh/kg |
| Energy consumption of the hob,<br>calculated per kg (EC electric hob)                                                                      | 190.2             |       |       |       |     | Wh/kg |

|                                                                                                                                            |                   |       |       |     |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-----|-----|-------|
| Cooking Hob                                                                                                                                | AI3602            |       |       |     |     |       |
| Type of hob                                                                                                                                | Electric          |       |       |     |     |       |
| Cooking Zones                                                                                                                              | 3 Zones           |       |       |     |     |       |
| Supply Voltage                                                                                                                             | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Installed Electric Power                                                                                                                   | 6680W             |       |       |     |     |       |
| For circular cooking zones or area:<br>diameter of useful surface area per<br>electric heated cooking zone, rounded to<br>the nearest 5 mm | 160               | 180   | 280   | N/A | N/A | mm    |
| Energy consumption per cooking zone<br>or area calculated per kg (EC electric<br>cooking)                                                  | 185.5             | 192.5 | 194.4 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Energy consumption of the hob,<br>calculated per kg (EC electric hob)                                                                      | 190.8             |       |       |     |     | Wh/kg |

|                                                                                                                                            |                   |       |     |     |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-----|-----|-----|-------|
| Cooking Hob                                                                                                                                | AI2302            |       |     |     |     |       |
| Type of hob                                                                                                                                | Electric          |       |     |     |     |       |
| Cooking Zones                                                                                                                              | 2 Zones           |       |     |     |     |       |
| Supply Voltage                                                                                                                             | 220-240V~ 50-60Hz |       |     |     |     |       |
| Installed Electric Power                                                                                                                   | 2990W             |       |     |     |     |       |
| For circular cooking zones or area:<br>diameter of useful surface area per<br>electric heated cooking zone, rounded to<br>the nearest 5 mm | 160               | 180   | N/A | N/A | N/A | mm    |
| Energy consumption per cooking zone<br>or area calculated per kg (EC electric<br>cooking)                                                  | 186.3             | 193.1 | N/A | N/A | N/A | Wh/kg |
| Energy consumption of the hob,<br>calculated per kg (EC electric hob)                                                                      | 189.7             |       |     |     |     | Wh/kg |

|                                                                                                                                            |                   |       |       |     |     |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-----|-----|-------|
| Cooking Hob                                                                                                                                | AI3603S           |       |       |     |     |       |
| Type of hob                                                                                                                                | Electric          |       |       |     |     |       |
| Cooking Zones                                                                                                                              | 3 Zones           |       |       |     |     |       |
| Supply Voltage                                                                                                                             | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Installed Electric Power                                                                                                                   | 6680W             |       |       |     |     |       |
| For circular cooking zones or area:<br>diameter of useful surface area per<br>electric heated cooking zone, rounded to<br>the nearest 5 mm | 160               | 180   | 280   | N/A | N/A | mm    |
| Energy consumption per cooking zone<br>or area calculated per kg (EC electric<br>cooking)                                                  | 185.5             | 192.5 | 194.4 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Energy consumption of the hob,<br>calculated per kg (EC electric hob)                                                                      | 190.8             |       |       |     |     | Wh/kg |

## 8. WASTE MANAGEMENT



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. Do not remove the symbol from the appliance.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/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.

- Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
- Before you dispose of an old appliance, render it inoperative. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
- Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery 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.

Imported by B73737553  
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520)  
Valencia, España  
[www.aspes.es](http://www.aspes.es)  
[aspes@sareteknika.es](mailto:aspes@sareteknika.es)  
902 99 69 01 / 944 04 14 08

# **Manuale di Operazione / Installazione**



**Piano Cottura a Induzione Integrato**  
**MODELLO: AIFZ2601S AI3603S AI3602 AI2302**

# MANUALE DELL'UTENTE

## Cappa aspirante

### INDICE

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....   | 1-3   |
| INSTALLAZIONE .....             | 4-6   |
| GUIDA DELL'APPARECCHIO .....    | 7-16  |
| MANUTENZIONE E PULIZIA .....    | 17    |
| DOMANDE E VERIFICA RAPIDA ..... | 18    |
| CODICE DI ERRORE .....          | 19    |
| SPECIFICHE TECNICHE .....       | 20-21 |
| GESTIONE DEI RIFIUTI .....      | 22    |

**Caro cliente,**

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio. Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Decliniamo ogni responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e dall'uso improprio.

- Le illustrazioni in questo manuale di istruzioni potrebbero differire in alcuni dettagli rispetto al modello attuale del vostro apparecchio. Tuttavia, seguite comunque le istruzioni in tali casi.
- Tutte le modifiche che non influenzano le funzioni dell'apparecchio rimangono riservate dal produttore. Smaltire l'imballaggio rispettando le normative locali e municipali vigenti.
- L'apparecchio che avete acquistato potrebbe essere una versione migliorata del modello per cui è stato stampato questo manuale. Tuttavia, le funzioni e le condizioni di funzionamento sono identiche, quindi questo manuale rimane valido. Modifiche tecniche così come errori di stampa sono riservati.

Nota: Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un uso domestico.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente questo manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

Questo manuale contiene informazioni importanti sull'installazione, l'uso e la manutenzione sicuri dell'apparecchio. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro e trasmetterle agli utenti successivi.

Tutte le informazioni contenute in queste pagine mirano a proteggere l'utente. Ignorare queste informazioni e istruzioni di sicurezza potrebbe mettere a rischio la vostra salute e la vostra vita.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per consultarlo quando necessario. Seguire rigorosamente le istruzioni per evitare danni a persone e proprietà.

**ASSICURARSI CHE QUESTO MANUALE SIA DISPONIBILE PER CHIUNQUE UTILIZZI L'APPARECCHIO E GARANTIRE CHE SIA STATO LETTO E COMPRESO PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.**

## **Installazione**

### **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- I dati tecnici dell'alimentazione devono corrispondere a quelli riportati sull'etichetta dell'apparecchio.
- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi lavoro o manutenzione.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica se l'apparecchio stesso, il cavo di alimentazione o la spina sono visibilmente danneggiati.
- Qualsiasi modifica all'impianto elettrico per consentire l'installazione deve essere eseguita da un professionista qualificato.
- È essenziale e obbligatorio collegare l'apparecchio a un sistema di messa a terra adeguato. Verificare le connessioni esistenti e quelle nuove con un tecnico autorizzato.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato. Non modificare l'alimentazione elettrica. La connessione deve rispettare le normative locali e legali in vigore.
- La stanza in cui viene installato l'apparecchio deve essere asciutta e ben ventilata.
- Durante l'installazione, è necessario garantire un facile accesso a tutti gli elementi di controllo.
- Non installare l'apparecchio vicino a tende o mobili imbottiti. **RISCHIO DI INCENDIO!**
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare scosse elettriche o morte.

### **PERICOLO DI TAGLIO**

- Prestare attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancanza di cautela potrebbe provocare ferite o tagli.

## **Istruzioni di sicurezza importanti**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Durante il disimballaggio, mantenere i materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, pezzi di polistirolo, ecc.) lontano dalla portata di bambini e animali. **RISCHIO DI LESIONI! RISCHIO DI SOFFOCAMENTO!**
- Annotare la posizione dei componenti dell'apparecchio durante il disimballaggio per un futuro reimballaggio o trasporto.
- Non posizionare materiali o prodotti combustibili sull'apparecchio in nessun momento.
- L'apparecchio deve essere trasportato e installato da almeno due persone.
- Fornire queste informazioni alla persona incaricata dell'installazione per ridurre eventuali costi di installazione.
- Per evitare rischi, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di questo manuale.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente e collegato a terra da un professionista qualificato.
- Deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore che garantisca una disconnessione completa dall'alimentazione.
- I rivestimenti degli armadietti devono essere fissati con una colla resistente al calore, in grado di sopportare una temperatura di 100 °C.
- I mobili o i materiali adiacenti devono resistere ad almeno 85 °C sopra la temperatura ambiente della stanza durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non installare l'apparecchio in locali contenenti sostanze infiammabili come benzina, gas o vernici. Ciò vale anche per i vapori emessi da tali sostanze.
- Le cappe devono essere installate in conformità con le istruzioni del produttore.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e un mobile o parete sovrastante deve essere di almeno 450 mm.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e una cappa deve essere di almeno 650 mm.
- Gli elettrodomestici e i cavi di collegamento non devono entrare in contatto con il piano cottura, poiché i materiali isolanti generalmente non sono resistenti al calore.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Utilizzare esclusivamente coperture per piani di cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come appropriate nelle istruzioni per l'uso, o coperture integrate nell'apparecchio stesso. L'uso di coperture non idonee può causare incidenti.
- Il mancato rispetto delle corrette modalità di installazione dell'apparecchio può invalidare qualsiasi garanzia o diritto di reclamo.

## **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- Non toccare mai la presa, l'interruttore o altri componenti elettrici con le mani bagnate o umide. **RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!**
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con corrente alternata 220 ~ 240 V / 50-60 Hz.
- Non cucinare su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano è danneggiata o crepata, spegnere immediatamente l'apparecchio dall'interruttore generale e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnerne il piano cottura dall'alimentazione prima di procedere alla pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può causare scosse elettriche o morte.

## **PERICOLO PER LA SALUTE**

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetiche. Il vostro pacemaker deve essere progettato secondo le normative corrispondenti per evitare interferenze tra il pacemaker e l'apparecchio.
- Consultare il produttore del pacemaker o il medico per verificare eventuali incompatibilità.

## **PERICOLO DI SUPERFICIE CALDA**

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventano sufficientemente calde da causare ustioni.
- Non permettere che il corpo, i vestiti o oggetti non idonei al piano in vetroceramica entrino in contatto con la superficie finché non si è raffreddata.
- Gli oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi delle pentole, non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura poiché possono diventare caldi.
- Le parti accessibili dell'apparecchio diventano calde durante l'uso, pertanto tenere lontani i bambini. Toccare l'apparecchio durante il funzionamento può causare ustioni gravi.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Verificare che i manici non sporgano sopra altre zone di cottura accese e mantenerli fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio rimarrà caldo durante l'uso e continuerà a emanare calore anche dopo essere stato spento.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può causare ustioni e scottature.

## **PERICOLO DI TAGLIO**

- La lama estremamente affilata di un raschietto per piani di cottura è esposta quando la protezione di sicurezza viene retratta. Utilizzarlo con estrema attenzione e conservarlo sempre in modo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- La mancanza di cautela può causare ferite o tagli.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI**

- Conservare questo manuale in un luogo sicuro per consultarlo in caso di necessità. Seguire rigorosamente le istruzioni per evitare danni a persone o cose.
- Utilizzare solo utensili di cottura idonei per vetroceramica; diversamente, si potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non accendere il piano cottura prima di posizionare un utensile di cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio se i componenti non sono installati correttamente.
- Mantenere il piano cottura sempre pulito. Zone sporche non trasferiscono calore correttamente.
- Proteggere il piano cottura dalla corrosione.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli. Le riparazioni effettuate da personale non autorizzato possono causare gravi danni.
- In caso di malfunzionamento, contattare il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Durante lo spostamento dell'apparecchio, tenerlo dalla base e sollevarlo con attenzione. Mantenere l'apparecchio in posizione verticale.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Un trabocco potrebbe causare fumo o schizzi di grasso che possono prendere fuoco. **NON** tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua. Spegnerne l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come indicato in questo manuale (utilizzando i controlli touch).
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare l'interesse dei bambini in armadietti sopra l'apparecchio. I bambini che cercano di arrampicarsi sul piano cottura rischiano di ferirsi gravemente.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. I processi di cottura di breve durata richiedono una supervisione costante.
- Sorvegliare sempre i bambini quando si trovano vicino all'apparecchio.
- Permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione solo se sono stati adeguatamente istruiti in anticipo, in modo che possano utilizzarlo in modo sicuro e comprendere i rischi di un uso improprio.
- Non lasciare mai i bambini da soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Bambini o persone con capacità limitate devono essere supervisionati da una persona responsabile e competente che insegni loro come utilizzare l'apparecchio in sicurezza.
- Non riparare né sostituire parti dell'apparecchio a meno che non sia espressamente indicato nel manuale. Tutti gli altri interventi devono essere effettuati da un tecnico qualificato.
- Non permettere a chi non conosce questo manuale di utilizzare l'apparecchio.
- Il vapore può causare gravi danni ai componenti elettrici. **RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!**
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari o farle scivolare sulla superficie in vetro, poiché potrebbero graffiarla.
- Non utilizzare pagliette abrasive o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare la superficie e danneggiare il vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente dal produttore, da un servizio autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Questo apparecchio è progettato per uso interno e non è destinato a scopi commerciali o trasporti pubblici.
- **AVVERTENZA:**
- Durante l'uso, l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dall'apparecchio, a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro e consapevoli dei rischi associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza supervisione.
- La cottura senza supervisione su un piano con olio o grasso può essere pericolosa e causare incendi. **NON tentare mai di spegnere un incendio con acqua.** Spegner l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- **NOTA:**
- Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia.
- Le prese d'aria dell'apparecchio devono essere completamente aperte e libere da ostruzioni.
- In caso di guasto tecnico, disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione e contattare il centro assistenza per la riparazione.

## **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

Il produttore e il distributore non sono responsabili per eventuali danni o lesioni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.

# INSTALLAZIONE

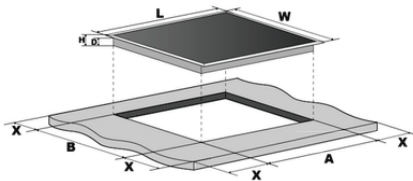
## Sgommaggio e posizionamento

- Sgommare l'apparecchio con cura.
- L'apparecchio può essere dotato di una protezione per il trasporto. Prestare molta attenzione e non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per rimuovere i residui della protezione per il trasporto.
- Verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa dedicata.
- Non installare l'apparecchio in un luogo in cui possa entrare in contatto con acqua o pioggia; altrimenti, l'isolamento del sistema elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Collegare correttamente l'apparecchio all'alimentazione.

## Selezione dei materiali di installazione

- Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia almeno di 30 mm. Scegliere un materiale di superficie resistente al calore per evitare deformazioni causate dalle radiazioni termiche del piano cottura.
- Per l'installazione e l'uso, mantenere uno spazio minimo di 50 mm attorno al foro.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e un mobile a parete sopra di esso deve essere di almeno 450 mm.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e una cappa aspirante sopra di essa deve essere di almeno 650 mm.
- Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

| Modelli   | L (mm) | Larg (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-----------|--------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| AlFZ2601S | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| Al3603S   | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| Al3602    | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| Al2302    | 290    | 520       | 62     | 58     | 260    | 490    | 50 min |



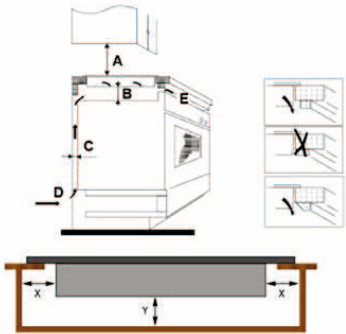
## ATTENZIONE :

- In tutti i casi, assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che le prese e uscite d'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano cottura sia in buone condizioni di funzionamento. Come indicato di seguito:
- Nota: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile sopra di esso deve essere di almeno 760 mm.

| A (mm) | B (mm)    | C (mm)    | D              | E                 |
|--------|-----------|-----------|----------------|-------------------|
| 760    | 50 minimo | 30 minimo | Entrata d'aria | Uscita d'aria 5mm |

- Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, potremmo modificare le specifiche e i design senza preavviso.

| X (mm)     | Y (mm)    |
|------------|-----------|
| 100 minimo | 30 minimo |



# INSTALLAZIONE

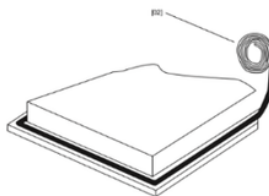
## **Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che:**

- La superficie di lavoro sia quadrata e in piano, e che nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro sia realizzata con un materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di un ventilatore di raffreddamento integrato.
- L'installazione deve rispettare tutti i requisiti di distacco e le normative applicabili.
- Un interruttore isolante appropriato, che consenta una disconnessione completa dell'alimentazione elettrica, deve essere integrato nel cablaggio permanente, montato e posizionato per rispettare le normative locali.
- L'interruttore isolante deve essere di tipo approvato e garantire una separazione del contatto di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase], se le normative locali lo permettono). L'interruttore isolante deve essere facilmente accessibile dall'utente una volta che il piano cottura è installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità locali di costruzione e i regolamenti municipali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come piastrelle di ceramica) per le superfici murali circostanti il piano cottura.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con porte o cassette degli armadi.
- L'apparecchio deve essere alimentato con aria fresca proveniente dall'esterno dell'armadio verso la base del piano cottura.

## **Prima di localizzare i supporti di fissaggio:**

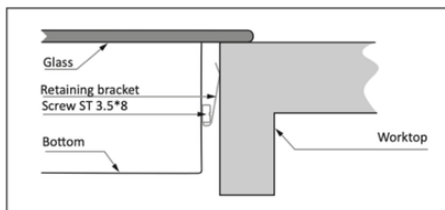
L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano cottura.

Estendere e incollare il nastro fornito [02] lungo il bordo inferiore del piano cottura, assicurandosi che le estremità si sovrappongano. Tagliare l'eccesso di nastro e smaltirlo.



## **Localizzazione dei supporti di fissaggio:**

Fissare i supporti del piano cottura avvitando i due supporti sul fondo del piano cottura (vedi immagine).



## **Quando hai installato il piano cottura, assicurati che:**

- 1 Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassetti degli armadi.
- 2 Ci sia un adeguato flusso d'aria proveniente dall'esterno dell'armadio verso la base del piano cottura.
3. Se il piano cottura è installato sopra uno spazio per cassetti o armadi, venga installata una barriera di protezione termica sotto la base del piano.
4. L'interruttore isolante sia facilmente accessibile per il cliente.

# INSTALLAZIONE

## Precauzioni

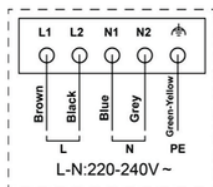
1. Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato o da tecnici. Abbiamo professionisti a vostra disposizione. Non tentate mai di eseguire questa operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere montato su apparecchi di raffreddamento, lavastoviglie o asciugatrici rotanti.
3. Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione termica per migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento sopra la superficie di lavoro devono essere in grado di sopportare il calore.
5. Per evitare danni, la base sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
7. Questo piano cottura può essere collegato solo a una rete con impedenza del sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare il fornitore per ottenere informazioni sull'impedenza del sistema.

## Connessione del piano cottura alla rete elettrica

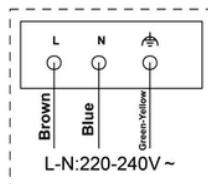
Se questo apparecchio è dotato di una spina da 13 ampere, può essere collegato direttamente a una presa adeguata di almeno 13 ampere.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alla norma pertinente o a un interruttore monopolare. Il metodo di connessione è illustrato nel diagramma. (Se il piano cottura è dotato di spina, non è necessario fare riferimento allo schema di cablaggio).

AI3602 AIFZ2601S AI3603S



AI2302



Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da un tecnico qualificato, che conosca e rispetti i requisiti locali e i regolamenti aggiuntivi del fornitore di energia elettrica. Non procedere all'installazione da soli. RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:

1. Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza richiesta dal piano cottura.
2. La tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto potrebbero causare surriscaldamento e incendi.

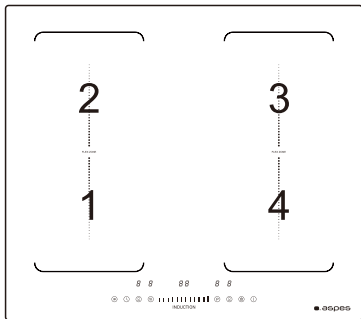
Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75°C in nessun punto.

Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è idoneo senza modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.

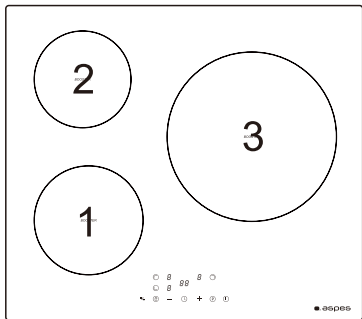
1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, ciò deve essere fatto da un tecnico di assistenza post-vendita utilizzando gli strumenti appropriati, per evitare incidenti.
2. Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore omnipolare con uno spazio minimo di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve garantire che la connessione elettrica sia stata effettuata correttamente e conforme alle normative di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato né compresso.
5. Il cavo deve essere verificato regolarmente e sostituito solo da una persona qualificata.
6. L'alimentazione domestica deve essere adeguata al consumo energetico dell'apparecchio.
7. Quando la presa non è accessibile all'utente o quando è necessaria una connessione fissa dell'apparecchio, deve essere integrato un dispositivo di disconnessione di tutti i poli durante l'installazione. I dispositivi di disconnessione sono interruttori con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm. Ciò include interruttori LS, fusibili e protettori (EN 30335). Leggere le informazioni sulla targhetta e lo schema di connessione prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica. L'alimentazione elettrica deve avvenire tramite un interruttore automatico da 16 A. In caso di dubbi, contattare sempre le autorità locali di costruzione e consultare le disposizioni legali pertinenti.

# GUÍA DEL APARATO

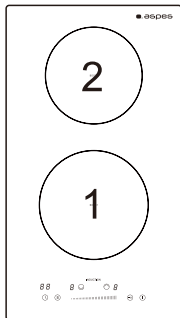
AIFZ2601S



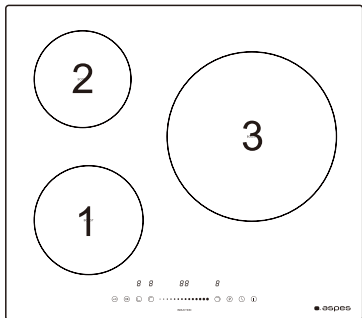
AI3602



AI2302



AI3603S



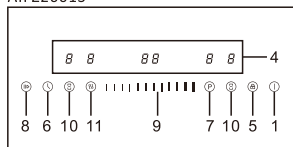
Nota: L'illustrazione è un'immagine di riferimento, il tuo apparecchio potrebbe differire.

| Modello #        | AIFZ2601S  | AI3602     | AI3202     | AI3603S    |
|------------------|------------|------------|------------|------------|
| Potenza zona - 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Potenza zona - 2 | 1800/2200W | 1400/1600W | 1400/1600W | 1400/1600W |
| Potenza zona - 3 | 1800/2200W | 2500/3000W | /          | 2500/3000W |
| Potenza zona - 4 | 1800/2200W | /          | /          | /          |

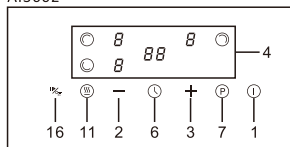
# GUÍA DEL APARATO

## PANNELLO DI CONTROLLO

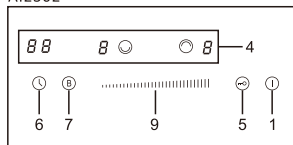
AIFZ2601S



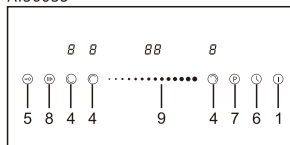
AI3602



AI2302



AI3603S



Nota: L'illustrazione è un'immagine di riferimento, il tuo apparecchio potrebbe differire.

### Tasti del pannello di controllo

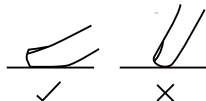
| KEY # | FUNCTIONS           | KEY #  | FUNCTIONS                 |
|-------|---------------------|--------|---------------------------|
| Key 1 | ON/OFF              | Key 7  | Boost                     |
| Key 2 | MOINS               | Key 8. | Pause                     |
| Key 3 | PLUS                | Key 9  | Contrôle tactile          |
| Key 4 | Sélection de zone   | Key 10 | Zona flessibile           |
| Key 5 | Verrouillage enfant | Key 11 | Maintien au chaud         |
| Key 6 | Minuteur            | Key 16 | Pause/Verrouillage enfant |

### Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva che potrebbe essere ancora presente sul piano cottura.
- Pulire il vetroceramica.

### Utilizzo dei comandi touch

- I comandi reagiscono al tocco, quindi non è necessario applicare pressione.
- Usare la parte carnosa del dito, non la punta (vedere figura qui sotto).



- Sentirete un bip ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito, asciutto e che nessun oggetto (ad esempio un utensile o un panno) lo copra. Anche una sottile pellicola d'acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.

### Scegliere l'utensile giusto

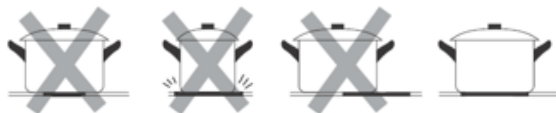
- Utilizzare solo utensili da cucina in vetroceramica adatti.
- Il fondo degli utensili deve avere un diametro minimo corrispondente al diametro della zona di cottura in cui si utilizza l'utensile.

Non utilizzare utensili con bordi dentellati o con fondo curvo.

# GUÍA DEL APARATO



Assicurarsi che il fondo della pentola sia liscio, che aderisca perfettamente al vetro e che abbia la stessa dimensione della zona di cottura. Centratura sempre la pentola sulla zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura – non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



## Per il piano cottura a induzione

- ! Solo gli utensili da cucina ferromagnetici sono adatti per la cottura a induzione. Cerca il simbolo dell'induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- Puoi verificare se il tuo utensile è adatto eseguendo un test con un magnete. Avvicina un magnete al fondo della pentola. Se viene attratto, la pentola è adatta all'induzione.
- Se non hai un magnete:

1. Metti dell'acqua nella pentola che desideri verificare.
2. Segui i passaggi sotto "Per iniziare a cuocere".
3. Se non lampeggia sul display e l'acqua inizia a riscaldarsi, la pentola è adatta.

- Gli utensili realizzati con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Usa pentole sufficientemente larghe da coprire completamente la zona di cottura. Se sono leggermente più grandi, l'energia sarà utilizzata in modo più efficiente. Le pentole con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella sottostante non saranno supportate dal piano cottura a induzione.

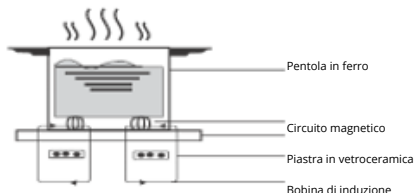
| Dimensioni della zona di cottura (mm) | Diametro minimo della pentola (mm) |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 160                                   | 120                                |
| 180                                   | 140                                |
| 210                                   | 160                                |
| 280                                   | 220                                |

Quando si utilizzano utensili non adatti, la zona di cottura non si riscalda. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non è stata posizionata una pentola compatibile sulla zona di cottura.

# GUÍA DEL APARATO

## Un po' sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata ed efficiente. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, invece di riscaldare indirettamente la superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola alla fine lo riscalda.



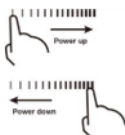
## Utilizzo del piano cottura con pannello di controllo tattile

### Accendere e spegnere il piano cottura

Accendere e spegnere il piano cottura utilizzando l'interruttore principale.

1. Toccare il tasto ON/OFF (1). Tutti gli indicatori mostreranno "-". Il piano cottura è in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adeguata sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
3. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie in vetro siano puliti e asciutti.
4. Selezionare la zona toccando il tasto di selezione della zona corrispondente (4), un indicatore vicino al tasto inizierà a lampeggiare.
5. Selezionare il livello di potenza toccando il tasto MINUS (2) o PLUS (3). La potenza può essere regolata durante la cottura a seconda delle necessità.

\*Per il modello con controllo scorrevole, regolare la temperatura toccando il controllo scorrevole. La potenza può essere cambiata durante la cottura a seconda delle necessità.



- Se non si sceglie una regolazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente. Dovrai riprendere dal passo 1.
5. Durante la cottura, il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento.

### Quando hai finito di cucinare

1. Seleziona la zona di cottura che desideri spegnere premendo il tasto di selezione della zona (4).
2. Spegnerla zona di cottura toccando il tasto MINUS (2) fino a che il livello di potenza non scenda a "0".
3. Per spegnere l'intero piano cottura, tocca il tasto ON/OFF (1).
4. Puoi utilizzare il calore residuo per risparmiare energia quando inizi una nuova cottura su una zona di cottura ancora calda.

\*Per il modello con controllo scorrevole, spegni la zona di cottura toccando il cursore su "I" fino a che il livello di potenza non scenda a "0".



# GUÍA DEL APARATO

## Avviso di calore residuo (Attenzione alle superfici calde)

Quando il piano cottura è stato in funzione per un certo periodo, si genererà calore residuo. L'indicatore di potenza mostrerà "H" o la luce rossa lampeggerà per avisarti di allontanarti.

Scomparerà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio energetico: se desideri scaldare altre pentole, utilizza la zona di cottura che è ancora calda.

## Utilizzo della funzione Boost

### Per attivare la funzione Boost

1. Seleziona la zona con la funzione Boost (con la parola "Boost").
2. Tocca il tasto BOOST (7) e l'indicazione del livello di potenza mostrerà "P".

### Annullare la funzione Boost

1. Seleziona la zona in modalità BOOST.
2. Tocca il tasto MINUS (2) per annullare la funzione Boost e selezionare il livello che desideri impostare.

**Per il modello con controllo scorrevole, tocca il cursore per annullare la funzione Boost.**



**NOTA: la funzione Boost può durare solo 5 minuti, dopodiché la zona passerà automaticamente al livello 9.**

## Funzione di blocco bambini

Puoi usare la funzione di blocco bambini per evitare un uso non intenzionale (ad esempio, i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).

### Per bloccare i comandi

Tocca il tasto di blocco bambini (5) fino a quando l'indicatore mostra "Lo".

### Per sbloccare i comandi

1. Assicurati che il piano cottura sia acceso.
2. Tocca e tieni premuto il tasto di blocco bambini (5) per un po'.
3. Ora puoi iniziare a usare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità blocco bambini, tutti i comandi sono disattivati, tranne il tasto dell'interruttore principale. Puoi sempre spegnere il piano cottura con l'interruttore principale in caso di emergenza, ma dovrai sbloccare il piano cottura prima del prossimo utilizzo.

## Funzione Pausa/Blocco bambini (Solo per AI3602)

Il tasto (16) combina la funzione pausa e il blocco bambini.

Puoi usare la funzione Pausa per interrompere tutta la cottura mantenendo tutte le impostazioni che hai configurato, nel caso in cui ci fosse un'interruzione durante la cottura. Puoi facilmente tornare a tutte le impostazioni con questa funzione.

Puoi anche usare la funzione di blocco bambini per evitare un uso non intenzionale (ad esempio, i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).

### Per utilizzare la funzione Pausa

Tocca il tasto Pausa/Blocco bambini (16), tutte le zone di cottura si fermeranno e tutti gli indicatori mostreranno "|||".

### Annullare la funzione Pausa

Tocca di nuovo il tasto Pausa/Blocco bambini (16), tutte le zone di cottura torneranno alle impostazioni originali.

NOTA: La funzione è disponibile quando una o più zone di cottura sono in funzione.

NOTA: Se non disattivi la modalità Pausa entro 1 ora, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente.

### Per bloccare i comandi

Tocca il tasto Pausa/Blocco bambini (16) fino a quando l'indicatore mostra "Lo".

# GUÍA DEL APARATO

## Per sbloccare i comandi

1. Assicurati che il piano cottura sia acceso.
2. Tocca e tieni premuto il tasto Pausa/Blocco bambini (16) per un po'.
3. Ora puoi iniziare a usare il tuo piano cottura.

Quando il piano cottura è in modalità blocco bambini, tutti i comandi sono disattivati tranne il tasto dell'interruttore principale. Puoi sempre spegnere il piano cottura con l'interruttore principale in caso di emergenza, ma dovrai sbloccare il piano cottura prima del prossimo utilizzo.

## Spegnimento automatico

La funzione di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Questo si verifica ogni volta che dimentichi di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella sottostante:

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

## Uso del timer

Puoi utilizzare il timer in due modi diversi:

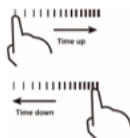
- Puoi usarlo come promemoria. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura quando il tempo impostato sarà scaduto.
- Puoi usarlo come timer di spegnimento per spegnere una o più zone di cottura quando il tempo impostato sarà scaduto.
- Puoi impostare il timer fino a 99 minuti.

## Uso del timer come promemoria

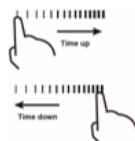
1. Assicurati che il piano cottura sia acceso e che nessuna zona di cottura sia in modalità selezione.
2. Nota: puoi usare il promemoria minuti prima o dopo aver impostato la zona di cottura.
3. Tocca il tasto del timer (6), "05" apparirà sul display del timer. Poi, il numero che rappresenta le unità lampeggerà.

\*Imposta i minuti desiderati toccando il tasto MENO (2) o PIÙ (3).

Per il modello con controllo tattile, imposta i minuti desiderati toccando il controllo scorrevole.



4. Tocca di nuovo il tasto del timer, quindi il numero delle decine lampeggerà.
  5. Imposta le decine di minuti desiderate toccando il tasto MENO (2) o PIÙ (3).
- Per il modello con controllo tattile, imposta le decine di minuti desiderate toccando il controllo scorrevole.



# GUÍA DEL APARATO

6. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.
7. Un segnale acustico suonerà per 10 secondi e l'indicatore del timer mostrerà « » quando il tempo impostato sarà scaduto.

## Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura

### Se il timer è impostato su una zona:

1. Seleziona il tasto della zona di cottura (4) che desideri impostare con il timer.
  2. Tocca il tasto del timer (6), i numeri "05" appariranno sul display del timer e il "5" lampeggerà. 
  3. Imposta il tempo desiderato sul pannello di controllo.
  4. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.
- NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza (ad esempio  $B_{\infty}$ ) si accenderà per indicare che la zona è in modalità timer.



5. Quando il timer scade, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

NOTA: Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano già accese precedentemente.

### Se il timer è impostato su più zone:

1. Quando imposti l'orario per più zone di cottura simultaneamente, i punti decimali delle zone di cottura coinvolte si accenderanno. Il display dei minuti mostrerà il tempo rimanente. Il punto della zona corrispondente lampeggerà.
2. Una volta che il timer è scaduto, la zona corrispondente si spegnerà. Successivamente, il display mostrerà il timer rimanente attivato e il punto della zona corrispondente lampeggerà.  $B_{\infty}$
3. Per verificare il tempo rimanente impostato su una zona specifica, tocca la zona (4) e il timer corrispondente verrà visualizzato nell'indicatore del timer.

## Annullare il timer

1. Seleziona la zona per la quale desideri annullare il timer.
2. Tocca il tasto del timer (6), l'indicatore lampeggerà.
3. Imposta il timer su « 00 », il timer verrà annullato.

## Funzione di mantenimento in caldo

La funzione di mantenimento in caldo viene utilizzata per mantenere i cibi caldi dopo la cottura. Può anche essere utilizzata come funzione di fusione o di cottura a fuoco lento.

### Per attivare la modalità mantenimento in caldo:

1. Seleziona il tasto della zona di cottura (4) che desideri impostare per il mantenimento in caldo.
2. Tocca il tasto (11) per attivare la funzione di mantenimento in caldo.



3. Aspetta un momento, l'indicatore mostrerà « » , la zona funzionerà in modalità mantenimento in caldo.

### Per uscire dalla modalità mantenimento in caldo

Seleziona il tasto della zona di cottura (4) che desideri annullare, quindi tocca il tasto (11) per annullare la funzione di mantenimento in caldo.

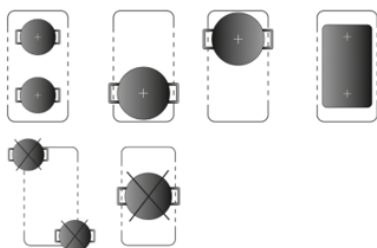
## Zona Bridge

Se il tuo piano cottura a induzione dispone della funzione Zona Bridge, questa zona può essere utilizzata come un'unica grande zona per una migliore esperienza di cottura con utensili speciali come le griglie, ecc.

La zona Bridge è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona in modalità Zona Bridge, un utensile da cucina può essere spostato da una zona all'altra all'interno della zona, mantenendo lo stesso livello di potenza nella zona dove l'utensile è stato inizialmente posizionato, e la parte non coperta dall'utensile di cottura viene automaticamente spenta.

# GUÍA DEL APARATO

**IMPORTANTE:** Assicurati di posizionare gli utensili da cucina centrati sulla zona di cottura unica. La ricetta ideale è una padella o una casseruola di forma ovale o rettangolare. Ecco il riferimento:



## Usare la funzione Zona Bridge

- Per attivare la zona Bridge, premi contemporaneamente il tasto della zona anteriore sinistra (4) e il tasto della zona posteriore sinistra (4) finché l'indicatore della zona non mostra « » e il livello di potenza.
  - Regola il livello di potenza, e la zona funzionerà in modalità bridge.
- Annullare la funzione Zona Bridge
- Tocca uno dei tasti della zona (4), regola la potenza per usarla indipendentemente. La funzione Zona Bridge è annullata.

## ISTRUZIONI DI COTTURA

Fai attenzione quando frighi, poiché l'olio e i grassi si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se usi la funzione Power Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco spontaneamente, il che rappresenta un grave rischio di incendio.

NON tentare MAI di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegni l'apparecchio e copri la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

## Suggerimenti per la cottura

- Quando il cibo inizia a bollire, riduci il livello di potenza.
- Usare un coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia trattenendo il calore.
- Riduci la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Inizia a cuocere a potenza elevata e riducila quando il cibo è ben riscaldato.



## COTTURA LENTA / COTTURA DEL RISO

- La cottura lenta avviene a una temperatura di circa 85°C. A questa temperatura, piccole bolle salgono in superficie nel liquido di cottura. La cottura lenta è un metodo perfetto per cucinare zuppe e stufati deliziosi, poiché i sapori degli alimenti si sviluppano completamente senza surriscaldarsi. Dovresti anche cucinare salse a base di uova e salse addensate con farina in questo modo.

- Alcuni procedimenti di cottura, inclusa la cottura del riso con il metodo di assorbimento (= l'acqua viene completamente assorbita), richiedono una regolazione sopra il livello di potenza più basso, in modo che il cibo cuocia nel tempo di cottura raccomandato.

## BISTECHE

1. Togli la carne dal frigorifero e lasciala riposare a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
2. Scalda una padella a fondo spesso.
3. Strofini entrambi i lati del bistecco con olio. Versa una piccola quantità di olio nella padella calda e metti il bistecco nella padella.
4. Gira la carne una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dalle dimensioni del bistecco e dalle tue preferenze personali (al sangue, ben cotto, ecc.). Pertanto, il tempo di cottura di ciascun lato può variare da 2 a 8 minuti. Premi il bistecco per verificare la cottura: un bistecco sodo è ben cotto.
5. Lascia il bistecco su un piatto caldo per qualche minuto; diventerà più tenero.

# GUÍA DEL APARATO

## CUCINA ASIATICA

1. Scegli un wok con fondo piatto o una grande padella.
2. Prepara tutti gli ingredienti e gli utensili necessari per la cottura. La cucina asiatica deve essere veloce. Se desideri cucinare una grande quantità di cibo, dovresti dividere il cibo in più porzioni.
3. Riscaldi brevemente il wok / la padella e aggiungi due cucchiaini di olio.
4. Cuoci prima la carne. Mettila da parte e mantienila calda.
5. Ora cuoci le verdure. Quando le verdure sono calde ma ancora croccanti, riduci il livello di potenza. Aggiungi la carne e, se desiderato, una salsa.
6. Saltare tutto il cibo con cura in modo che tutti gli ingredienti siano caldi.
7. Servi immediatamente.

## Livelli di Potenza

| LIVELLO     | ADATTO (ESEMPI)                                                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Livello 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riscaldamento delicato di piccole quantità di cibo.</li> </ul> |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Scioglimento di cioccolato, burro, ecc.</li> </ul>             |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cibi che bruciano facilmente.</li> </ul>                       |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cottura lenta in ebollizione.</li> </ul>                       |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riscaldamento lento.</li> </ul>                                |
| Livello 3-4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riscaldamento</li> </ul>                                       |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cottura rapida in ebollizione</li> </ul>                       |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riso</li> </ul>                                                |
| Livello 5-6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpes.</li> </ul>                                             |
| Livello 7-8 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté</li> </ul>                                               |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta</li> </ul>                                               |
| Livello 9   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cucina asiatica</li> </ul>                                     |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frittura</li> </ul>                                            |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Raggiungere il punto di ebollizione di zuppa/acqua.</li> </ul> |

# GUÍA DEL APARATO

## **RISPARMIO ENERGETICO**

- Utilizzare utensili da cucina adeguati per la cottura.
- Gli utensili da cucina con basi spesse e piane possono risparmiare fino a un terzo dell'energia elettrica. Non dimenticare di coprire gli utensili da cucina quando possibile; altrimenti, userai quattro volte più energia!
- Adatta la dimensione degli utensili da cucina alla superficie della piastra di cottura. Un utensile da cucina non deve mai essere più piccolo di una zona di cottura.
- Assicurati che le piastre di cottura e gli utensili da cucina siano puliti.
- Lo sporco impedisce il trasferimento di calore. Le macchie bruciate possono spesso essere rimosse solo con prodotti che danneggiano l'ambiente.
- Non scoprire troppo spesso gli utensili da cucina (una pentola sorvegliata non bolirà mai!).
- Puoi utilizzare il calore residuo per risparmiare energia quando avvii una nuova procedura di cottura su una zona di cottura che è ancora calda / tiepida.

# CURA E PULIZIA

- Pulizia del piano cottura dopo ogni utilizzo
- Pulire la ceramica vitro con un detergente appositamente progettato per ceramica vitro. Usare una spugna speciale e acqua tiepida.
- Rimuovere i residui dalla ceramica vitro con un panno morbido.
- Non sfregare la ceramica vitro.
- Rimuovere i residui con una spatola in silicone, appositamente progettata per la ceramica vitro. Queste spatole sono disponibili in commercio.

| Cosa?                                                                            | Come fare?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sporco sul vetro (impronte, macchie, residui o schizzi non zuccherini sul vetro) | 1. Spegnerne l'alimentazione della piastra. 2. Applicare un detergente per vetroceramica quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o con carta assorbente. 4. Riaccendere l'alimentazione della piastra.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bolliture, fusione e schizzi di zucchero sul vetro                               | Rimuovere immediatamente con una spatola, una paletta o una lama adatta per piastre in vetroceramica, facendo attenzione alle zone di cottura ancora calde. 1. Spegnerne l'alimentazione della piastra dalla presa a muro. 2. Tenere la lama o l'utensile a un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il residuo verso una zona fredda della piastra. 3. Pulire lo sporco o lo schizzo con una spugna umida o un panno di carta. 4. Procedere come descritto nei passaggi 2-4 nella sezione precedente. |
| Schizzi sui comandi sensibili al tocco                                           | 1. Spegnerne l'alimentazione della piastra. 2. Rimuovere gli schizzi. 3. Pulire i comandi sensibili al tocco con una spugna o un panno umido, quindi asciugare completamente con carta assorbente. 4. Riaccendere l'alimentazione della piastra.                                                                                                                                                                                                                                                       |

## IMPORTANTE

- Quando il piano di cottura è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare la massima attenzione! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (interruttore sulla rete elettrica domestica)!
- Non utilizzare un pulitore a vapore. Rischio di scosse elettriche! Il vapore può danneggiare i componenti elettrici dell'apparecchio.
- Le spugne abrasive, alcune spugne di nylon e i detersivi ruvidi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente o la spugna siano adatti.
- Non lasciare mai residui di pulizia sul piano di cottura: il vetro potrebbe macchiarsi. Rimuovere il prima possibile le macchie lasciate da fondoni e cibi dolci o le fuoriuscite. Se lasciate raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.
- Rischio di tagli: quando il coperchio di sicurezza è retracts, la lama del raschietto è estremamente affilata. Utilizzarla con grande attenzione e riportarla sempre in modo sicuro fuori dalla portata dei bambini.
- Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi da solo e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare finché vi è del liquido. Assicurarsi di pulire l'area dei comandi a sfioramento prima di riaccendere il piano cottura.

# DOMANDE E VERIFICA RAPIDA

## MISURE DI EMERGENZA:

1. Spegner l'intero apparecchio.
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (interruttore automatico della rete elettrica domestica).
3. Contattare il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
4. Verifica il programma riportato di seguito prima di contattare il negozio dove hai acquistato l'apparecchio.

| Problema                                                                                                                   | Cause possibili e azioni da intraprendere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La piastra di cottura non si accende.                                                                                      | 1. Controllare la connessione all'alimentazione e assicurarsi che sia accesa. 2. Verificare se c'è un'interruzione di corrente in casa. 3. Controllare il fusibile di casa. 4. Se tutto sembra in ordine e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.                                                                                                |
| I comandi tattili non rispondono.                                                                                          | Il pannello di controllo è bloccato dalla funzione di blocco bambini. Sbloccare i comandi. Fare riferimento alla sezione "Uso della piastra".                                                                                                                                                                                                                      |
| I comandi tattili sono difficili da usare.                                                                                 | Potrebbe esserci una leggera quantità di acqua sui comandi, oppure si potrebbe usare la punta del dito per toccare i comandi. Assicurarsi che l'area di controllo tattile sia asciutta e utilizzare la parte carnosa del dito per toccare i comandi.                                                                                                               |
| Il vetro è graffiato.                                                                                                      | Pentole con bordi ruvidi, Pentole inadeguate, prodotti abrasivi o spugne non adatte. Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedere 'Scegliere gli utensili giusti'. Vedere 'Cura e pulizia'.                                                                                                                                                                  |
| Alcune pentole emettono rumori di crepitio o clic.                                                                         | Questo può essere causato dal materiale delle pentole (strati di materiali diversi che vibrano in modo diverso). È normale per il materiale da cucina e non segnala un difetto.                                                                                                                                                                                    |
| La piastra di cottura emette un basso ronzio a determinati livelli di potenza.                                             | Questo è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione. È normale, ma il rumore può diminuire o scomparire completamente quando si cambia il livello di potenza.                                                                                                                                                                                                   |
| Rumore del ventilatore proveniente dalla piastra di cottura a induzione.                                                   | Un ventilatore è integrato nella piastra di cottura a induzione per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo che la piastra di cottura è stata spenta. Questo è normale e non richiede alcuna azione. Non spegnere l'alimentazione della piastra di cottura a induzione finché il ventilatore è in funzione. |
| Le pentole non si riscaldano e sul display appare il simbolo « U ».                                                        | La piastra di cottura non riconosce correttamente la pentola. Verifica la dimensione della base della pentola, se è troppo piccola per la zona di cottura o se non è centrata correttamente. Utilizzare pentole adatte per la cottura a induzione. Vedi la sezione 'Scegliere gli utensili giusti'.                                                                |
| La piastra di cottura o una zona si spegne inaspettatamente. Viene emesso un suono di errore e appare un codice di errore. | Guasto tecnico. Annota il codice di errore (che di solito alterna uno o due numeri sul display del timer di cottura), spegni l'alimentazione della piastra di cottura a induzione e contatta un tecnico qualificato.                                                                                                                                               |

Se l'apparecchio presenta un malfunzionamento che non è menzionato nella tabella sopra o se hai verificato tutti gli elementi della tabella ma il problema persiste, ti preghiamo di contattare il negozio dove hai acquistato l'apparecchio.

# CODICE DI ERRORE

Si une anomalie survient, la plaque de cuisson passera automatiquement en mode de protection et affichera les codes de protection correspondants :

**Code d'erreur pour la plaque de cuisson à induction.**

| Problème | Causes possibles                         | Que faire                                                                                                                             |
|----------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1       | Signal perdu (échec du PCB)              | Veillez contacter le service après-vente.                                                                                             |
| E2/E3    | Tension d'entrée trop élevée/faible      | Arrêtez la cuisson et attendez que la tension d'entrée revienne à la normale. Si ce n'est pas le cas, contactez le centre de service. |
| E4/E5/E6 | Panne du thermistor                      | Veillez contacter le centre de service pour la réparation.                                                                            |
| E7       | Température élevée anormale (surchauffe) | Coupez l'alimentation pendant 30 minutes et rallumez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez le service.                       |
| E8/E9    | Défaillance du capteur IGBT              | Veillez contacter le centre de service pour la réparation.                                                                            |
| E0       | Surchauffe de l'IGBT                     | Vérifiez si le ventilateur fonctionne toujours. Sinon, contactez le service pour réparation.                                          |
| EE       | Panne du PCB d'affichage                 | Veillez contacter le centre de service.                                                                                               |

Le voci sopra riportate riguardano la diagnosi e l'ispezione dei guasti più comuni. **ATTENZIONE:**  
Per evitare pericoli, non smontare l'apparecchio da soli.

## SPECIFICHE TECNICHE

|                                                                                                                                     |                   |       |       |       |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-------|-----|-------|
| Piano cottura                                                                                                                       | AIFZ2601S         |       |       |       |     |       |
| Tipo di piano cottura:                                                                                                              | Elettrico         |       |       |       |     |       |
| Zone di cottura                                                                                                                     | 4 Zone            |       |       |       |     |       |
| Tensione di alimentazione                                                                                                           | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |       |     |       |
| Potenza elettrica installata                                                                                                        | 7360W             |       |       |       |     |       |
| Zone di cottura circolari o superficie: Diametro della zona di cottura utile per zona riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm | 180               | 180   | 180   | 180   | N/A | mm    |
| Consumo di energia per zona di cottura o superficie calcolato per kg (Cucina elettrica EC)                                          | 185,5             | 192,5 | 175,3 | 207,3 | N/A | Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura, calcolato per kg (Piano cottura elettrico EC)                                                 | 190.2             |       |       |       |     | Wh/kg |

|                                                                                                                                     |                   |       |       |     |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-----|-----|-------|
| Piano di cottura                                                                                                                    | AI3602            |       |       |     |     |       |
| Tipo di piano di cottura                                                                                                            | Elettrico         |       |       |     |     |       |
| Zone di cottura                                                                                                                     | 3 Zone            |       |       |     |     |       |
| Tensione di alimentazione                                                                                                           | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Potenza elettrica installata                                                                                                        | 6680W             |       |       |     |     |       |
| Zona di cottura circolare o superficie: Diametro della zona di cottura utile per zona riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm | 160               | 180   | 280   | N/A | N/A | mm    |
| Consumo di energia per zona di cottura o superficie calcolato per kg (Cucina elettrica EC)                                          | 185,5             | 192,5 | 194,5 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura, calcolato per kg (Piano cottura elettrico EC)                                                 | 190.8             |       |       |     |     | Wh/kg |

## SPECIFICHE TECNICHE

|                                                                                                                                     |                   |       |     |     |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-----|-----|-----|-------|
| Piano cottura                                                                                                                       | AI2302            |       |     |     |     |       |
| Tipo di piano cottura:                                                                                                              | Elettrico         |       |     |     |     |       |
| Zone di cottura                                                                                                                     | 2 Zone            |       |     |     |     |       |
| Tensione di alimentazione                                                                                                           | 220-240V~ 50-60Hz |       |     |     |     |       |
| Potenza elettrica installata                                                                                                        | 2990W             |       |     |     |     |       |
| Zona di cottura circolare o superficie: Diametro della zona di cottura utile per zona riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm | 160               | 180   | N/A | N/A | N/A | mm    |
| Consumo di energia per zona di cottura o superficie calcolato per kg (Cucina elettrica EC)                                          | 186,3             | 193,1 | N/A | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura, calcolato per kg (Piano cottura elettrico EC)                                                 | 189.7             |       |     |     |     | Wh/kg |

|                                                                                                                                     |                   |       |       |     |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-----|-----|-------|
| Piano di cottura                                                                                                                    | AI36023S          |       |       |     |     |       |
| Tipo di piano di cottura                                                                                                            | Elettrico         |       |       |     |     |       |
| Zone di cottura                                                                                                                     | 3 Zone            |       |       |     |     |       |
| Tensione di alimentazione                                                                                                           | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Potenza elettrica installata                                                                                                        | 6680W             |       |       |     |     |       |
| Zona di cottura circolare o superficie: Diametro della zona di cottura utile per zona riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm | 160               | 180   | 280   | N/A | N/A | mm    |
| Consumo di energia per zona di cottura o superficie calcolato per kg (Cucina elettrica EC)                                          | 185,5             | 192,5 | 194,5 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura, calcolato per kg (Piano cottura elettrico EC)                                                 | 190.8             |       |       |     |     | Wh/kg |

# GESTIONE DEI RIFIUTI



SMALTIMENTO: Non gettare questo prodotto come rifiuto domestico non differenziato. È necessario raccogliere questi rifiuti separatamente per un trattamento speciale. Non rimuovere il simbolo dall'apparecchio.\*  
Se hai bisogno di altre traduzioni o assistenza, non esitare a chiederle!

Questo apparecchio è etichettato in conformità con la direttiva europea 2002/96/CE relativa ai Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurandoti che questo apparecchio venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire danni all'ambiente e alla salute umana che potrebbero verificarsi se l'apparecchio venisse smaltito in modo scorretto.

Il simbolo sull'apparecchio indica che non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere portato a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

- Gli apparecchi vecchi e inutilizzati devono essere inviati al centro di riciclaggio responsabile per lo smaltimento. Non esporli mai a fiamme libere.
- Prima di smaltire un apparecchio vecchio, rendilo inutilizzabile. Scollega l'apparecchio e taglia completamente il cavo di alimentazione.
- Getta immediatamente il cavo di alimentazione e la presa. Getta carta e cartone nei contenitori corrispondenti.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contatta il tuo comune, il servizio locale di gestione dei rifiuti domestici o il negozio dove lo hai acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contatta il tuo ufficio comunale locale, il servizio di gestione dei rifiuti domestici o il negozio dove hai acquistato il prodotto.\*\*

Se hai bisogno di altre traduzioni o assistenza, fammi sapere!

Imported by B73737553  
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520)  
Valencia, España  
[www.aspes.es](http://www.aspes.es)  
[aspes@sareteknika.es](mailto:aspes@sareteknika.es)  
902 99 69 01 / 944 04 14 08

# **Manuel d'Utilisation / Installation**



**Plaque à Induction Intégrée**

**MODÈLE : AIFZ2601S AI3603S AI3602 AI2302**

# MANUAL DE L'UTILISATEUR

## Hotte aspirante

### TABLE DES MATIÈRES

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Instructions de sécurité .....         | 1-3   |
| Installation .....                     | 4-6   |
| GUIDE DE L'APPAREIL .....              | 7-16  |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....           | 17    |
| QUESTIONS ET VÉRIFICATION RAPIDE ..... | 18    |
| CODE D'ERREUR .....                    | 19    |
| SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....        | 20-21 |
| GESTION DES DÉCHETS .....              | 22    |

**Cher client,**

Félicitations pour l'achat de cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les suivre afin de prévenir d'éventuels dommages. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation incorrecte.

- Les illustrations dans ce manuel d'instructions peuvent différer sur certains détails du modèle actuel de votre appareil. Toutefois, suivez les instructions dans ce cas.
- Toutes modifications qui n'influencent pas les fonctions de l'appareil restent réservées par le fabricant. Veuillez éliminer l'emballage en respectant les règlements locaux et municipaux actuels.
- L'appareil que vous avez acheté peut être une version améliorée de l'appareil pour lequel ce manuel a été imprimé. Toutefois, les fonctions et conditions de fonctionnement sont identiques. Ce manuel reste donc valable. Les modifications techniques ainsi que les erreurs d'impression restent réservées.

Remarque : Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire ce manuel d'utilisation attentivement avant d'utiliser cet appareil pour la première fois. Ce manuel contient des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien sécurisés de l'appareil. Conservez ces instructions pour référence et transmettez-les aux utilisateurs futurs.

Toutes les informations contenues dans ces pages servent à protéger l'utilisateur. Si vous ignorez les informations et instructions de sécurité, vous mettez en danger votre santé et votre vie.

Conservez ce manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir l'utiliser en cas de besoin. Respectez strictement les instructions pour éviter tout dommage aux personnes et aux biens.

**ASSUREZ-VOUS QUE CE MANUEL EST DISPONIBLE POUR TOUTE PERSONNE UTILISANT L'APPAREIL ET ASSUREZ-VOUS QU'IL A ÉTÉ LU ET COMPRIS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

## **Installation**

### **DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- Les données techniques de votre alimentation en énergie doivent correspondre aux données sur l'étiquette de l'appareil. Déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à tout travail ou entretien.
- Ne connectez pas l'appareil à l'alimentation si l'appareil lui-même, le cordon d'alimentation ou la prise sont visiblement endommagés.
- Toute modification de l'alimentation électrique pour permettre l'installation de l'appareil doit être réalisée par un professionnel qualifié.
- Il est essentiel et obligatoire de connecter l'appareil à un système de mise à la terre adéquat. Un contrôle des connexions existantes et des nouvelles connexions doit être effectué par un professionnel autorisé.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié. Ne modifiez pas l'alimentation électrique. La connexion doit être effectuée conformément aux réglementations locales et légales en vigueur.
- La pièce dans laquelle l'appareil est installé doit être sèche et bien ventilée. Lors de l'installation de l'appareil, un accès facile à tous les éléments de commande est nécessaire.
- Ne pas installer l'appareil près de rideaux ou de meubles rembourrés. RISQUE D'INCENDIE !
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### **DANGER DE COUPURE**

- Prenez garde – les bords du panneau sont tranchants.
- Le non-respect de ces précautions pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

## **Instructions de sécurité importantes**

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Lors du déballage, les matériaux d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus à l'écart des enfants et des animaux. RISQUE DE BLESSURE ! RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !
- Lorsque vous déballez l'appareil, notez la position de ses composants au cas où vous devriez le reconditionner et le transporter ultérieurement.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à tout moment.
- L'appareil doit être transporté et installé par au moins deux personnes.
- Veuillez fournir cette information à la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter un danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comprenant un interrupteur de coupure assurant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Le plaquage des armoires doit être fixé avec une colle résistante à la chaleur, capable de supporter une température de 100 °C.
- Les meubles ou équipements adjacents et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent pouvoir résister à une température d'au moins 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil est installé en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil dans des pièces ou dans des zones contenant des substances inflammables telles que de l'essence, du gaz ou de la peinture. Cet avertissement s'applique également aux vapeurs que ces substances dégagent.
- Les hottes de cuisine doivent être installées conformément aux instructions de leur fabricant.
- La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et un mur/placard au-dessus doit être d'au moins 450 mm.
- La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et une hotte aspirante au-dessus doit être d'au moins 650 mm.

L'équipement domestique et les câbles de connexion ne doivent pas toucher la plaque de cuisson, car le matériau isolant n'est généralement pas résistant à la chaleur.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Utilisez uniquement des protège-plats conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant dans les instructions d'utilisation comme étant appropriés, ou des protège-plats intégrés dans l'appareil. L'utilisation de protège-plats inappropriés peut entraîner des accidents.
- Le non-respect de l'installation correcte de l'appareil pourrait annuler toute garantie ou toute réclamation en responsabilité.

## **DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- Ne touchez jamais la prise, l'interrupteur ou d'autres composants électriques avec les mains mouillées ou humides. RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !
- Faites fonctionner l'appareil uniquement avec du courant alternatif 220-240 V / 50-60 Hz.
- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil à l'alimentation principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson à l'alimentation avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner un choc électrique ou la mort.

## **DANGER POUR LA SANTÉ**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques. Votre stimulateur cardiaque doit être conçu conformément aux règlements correspondants afin de ne pas provoquer d'interférences entre le stimulateur cardiaque et l'appareil. Consultez le fabricant de votre stimulateur cardiaque ou votre médecin pour décider s'il respecte les exigences ou s'il existe des incompatibilités.

## **DANGER DE SURFACE CHAUDE**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet que des ustensiles de cuisson appropriés entrer en contact avec le verre céramique jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes pendant le fonctionnement, donc tenez les enfants à l'écart. Toucher l'appareil pendant son fonctionnement peut provoquer de graves brûlures.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas les autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- L'appareil deviendra chaud pendant son fonctionnement et conservera et émettra de la chaleur même s'il a cessé de fonctionner.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures et des ébouillantes.

## **DANGER DE COUPURE**

- La lame extrêmement tranchante d'un grattoir pour plaque de cuisson est exposée lorsque le capot de sécurité est rétracté. Utilisez avec une extrême prudence et rangez toujours en toute sécurité, hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des blessures ou des coupures.

## **Instructions de sécurité importantes**

- Conservez ce manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir l'utiliser en cas de besoin. Respectez strictement les instructions pour éviter tout dommage aux personnes et aux biens.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson sur verre céramique ; sinon, vous endommagerez l'appareil.
- Ne mettez pas la plaque de cuisson sous tension avant d'y avoir placé un ustensile de cuisson.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil tant que tous les composants ne sont pas correctement installés.
- La plaque de cuisson doit être propre à tout moment. Les zones de cuisson sales ne transfèrent pas correctement la chaleur.
- Protégez la plaque de cuisson contre la corrosion.
- Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non autorisées peuvent causer des dommages graves. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil. Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez-le par sa base et soulevez-le avec précaution. Maintenez l'appareil en position verticale.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Un débordement peut provoquer de la fumée et des éclaboussures grasses qui peuvent s'enflammer. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson risquent de se blesser gravement.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils sont près de l'appareil.
- Laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance uniquement lorsque des instructions adéquates ont été données au préalable, afin que l'enfant soit capable d'utiliser l'appareil de manière sécurisée et comprenne les risques d'une mauvaise utilisation.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant une incapacité qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être supervisés par une personne responsable et compétente pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne laissez personne qui ne connaît pas ce manuel d'instructions utiliser l'appareil. La vapeur peut causer des dommages graves aux composants électriques de l'appareil. **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez ni ne laissez tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car cela pourrait rayer la surface et endommager le verre céramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires pour éviter tout danger. L'appareil est destiné à un usage privé uniquement.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans un environnement domestique! L'utilisation commerciale de tout type n'est pas couverte par la garantie du fabricant!
- L'appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à des fins commerciales ni dans les transports publics.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf sous surveillance continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les risques associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de plaques de cuisson en verre céramique ou en matériaux similaires qui protègent les parties sous tension.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
- Les bouches d'aération de l'appareil ou de sa structure intégrée (si l'appareil est adapté à une installation encastrée) doivent être complètement ouvertes, dégagées et exemptes de toute saleté.
- En cas d'incident causé par une défaillance technique, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique. Signalez la défaillance à votre centre de service pour qu'il soit réparé.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Le fabricant et le distributeur ne sont pas responsables de tout dommage ou blessure en cas de non-respect de ces instructions.

# INSTALLATION

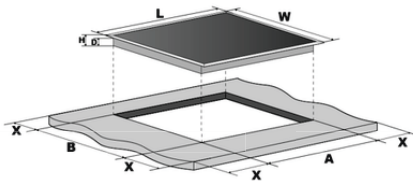
## Déballage et positionnement

- Déballiez l'appareil avec soin.
- L'appareil peut être équipé d'une protection pour le transport. Soyez très prudent et ne utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs pour enlever les résidus de la protection de transport.
- Vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Connectez l'appareil à une prise dédiée uniquement.
- Ne pas installer l'appareil dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou de la pluie ; sinon, l'isolation du système électrique sera endommagée.
- Connectez correctement l'appareil à l'alimentation.

## Sélection du matériel d'installation

- Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par les radiations thermiques de la plaque de cuisson.
- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être conservé autour du trou.
- La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et un meuble mural au-dessus doit être d'au moins 450 mm.
- La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et une hotte aspirante au-dessus doit être d'au moins 650 mm.
- Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.

| Modèles   | L (mm) | Larg (mm) | H (mm) | P (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-----------|--------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| AIFZ2601S | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| AI3603S   | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| AI3602    | 590    | 520       | 62     | 58     | 560    | 490    | 50 min |
| AI2302    | 290    | 520       | 62     | 58     | 260    | 490    | 50 min |



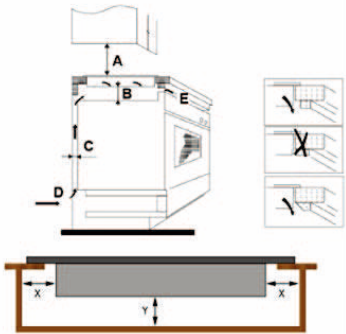
## ATTENTION :

- Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :
- Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

| A (mm) | B (mm)     | C (mm)     | D            | E                |
|--------|------------|------------|--------------|------------------|
| 760    | 50 minimum | 30 minimum | Entrée d'air | Sortie d'air 5mm |

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

| X (mm)      | Y (mm)     |
|-------------|------------|
| 100 minimum | 30 minimum |



# INSTALLATION

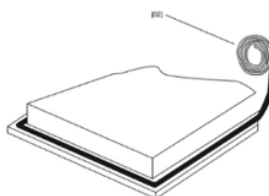
## Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- La surface de travail est carrée et de niveau, et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est fabriquée à partir d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit respecter toutes les exigences de dégagement et les normes et règlements applicables.
- Un interrupteur isolant approprié, permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique, doit être intégré dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les règles et règlements locaux.
- L'interrupteur isolant doit être d'un type approuvé et fournir une séparation de contact de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences). L'interrupteur isolant doit être facilement accessible pour l'utilisateur une fois la plaque de cuisson installée.
- Vous consultez les autorités locales de construction et les règlements municipaux en cas de doute concernant l'installation.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les portes ou les tiroirs des armoires.
- L'appareil doit être alimenté en air frais provenant de l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque de cuisson.

## Avant de localiser les supports de fixation

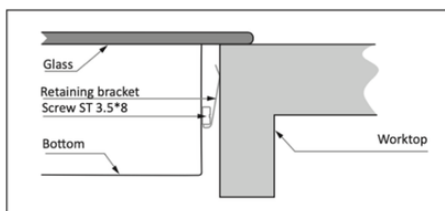
L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Étirez et collez le ruban fourni [02] le long du bord inférieur de la plaque de cuisson, en vous assurant que les extrémités se chevauchent. Coupez l'excédent de ruban et éliminez-le.



## Localisation des supports de fixation

Fixez les supports de la plaque de cuisson en vissant les deux supports au bas de la plaque de cuisson (voir image).



Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que

- 1.1. le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- 2.2. la circulation d'air entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson est suffisante.
- 3.3. si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- 4.4. l'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

# INSTALLATION

## Précautions

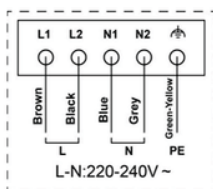
1. La plaque de cuisson doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer cette opération vous-même.
2. La plaque de cuisson ne doit pas être montée sur des équipements de refroidissement, des lave-vaisselles ou des sèche-linges rotatifs.
3. La plaque de cuisson doit être installée de manière à garantir une meilleure radiation thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de travail doivent être capables de supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
7. Cette plaque de cuisson ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

## Connexion de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique

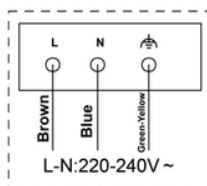
Si cet appareil est équipé d'une fiche de 13 ampères et peut être branché directement dans une prise appropriée d'au moins 13 ampères.

L'alimentation doit être connectée conformément à la norme pertinente ou à un disjoncteur monopolaire. La méthode de connexion est illustrée dans le diagramme. (Si la plaque de cuisson est équipée d'une prise, il n'est pas nécessaire de se référer au schéma de câblage.)

AI3602 AIF22601S AI3603S



AI2302



Cette plaque de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée, familiarisée avec et respectant les exigences locales et les règlements supplémentaires de votre fournisseur d'électricité. Ne procédez pas à l'installation vous-même. **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.** Avant de connecter la plaque de cuisson à l'alimentation, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance requise par la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

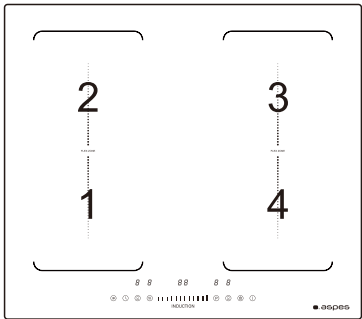
Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C à aucun endroit.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

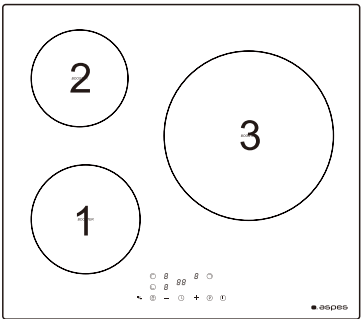
1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est connecté directement à l'alimentation, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été effectuée et qu'elle est conforme aux réglementations de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.
6. Votre alimentation domestique doit répondre à la consommation d'énergie de l'appareil.
7. Lorsque la prise n'est pas accessible pour l'utilisateur ou qu'une connexion électrique fixe de l'appareil est requise, un dispositif de déconnexion tous pôles doit être intégré lors de l'installation. Les dispositifs de déconnexion sont des interrupteurs avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Cela inclut les interrupteurs LS, les fusibles et les protecteurs (EN 30335). Lisez les informations sur la plaque signalétique et le schéma de connexion avant de connecter l'appareil à l'alimentation. L'alimentation électrique doit être effectuée via un disjoncteur automatique de 16 A. En cas de doute, contactez toujours les autorités locales de construction et consultez les dispositions légales pertinentes.

# GUIDE DE L'APPAREIL

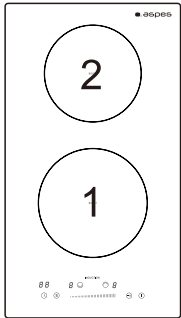
AIFZ2601S



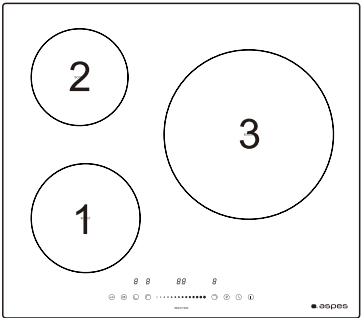
AI3602



AI2302



AI3603S



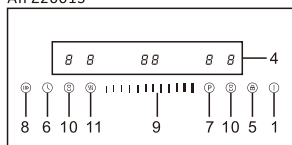
Remarque : L'illustration est une image de référence, votre appareil peut différer.

| Modèle #                 | AIFZ2601S  | AI3602     | AI3202     | AI3603S    |
|--------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Puissance de la zone - 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Puissance de la zone - 2 | 1800/2200W | 1400/1600W | 1400/1600W | 1400/1600W |
| Puissance de la zone - 3 | 1800/2200W | 2500/3000W | /          | 2500/3000W |
| Puissance de la zone - 4 | 1800/2200W | /          | /          | /          |

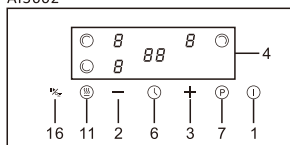
# GUIDE DE L'APPAREIL

## PANEL DE CONTRÔLE

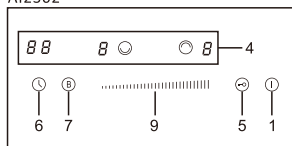
AIFZ2601S



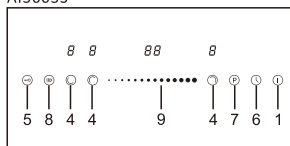
AI3602



AI2302



AI3603S



Remarque : L'illustration est une image de référence, votre appareil peut différer.

## Touches du panneau de contrôle

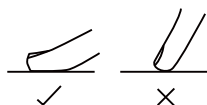
| KEY # | FUNCTIONS           | KEY #  | FUNCTIONS                 |
|-------|---------------------|--------|---------------------------|
| Key 1 | ON/OFF              | Key 7  | Boost                     |
| Key 2 | MOINS               | Key 8. | Pause                     |
| Key 3 | PLUS                | Key 9  | Contrôle tactile          |
| Key 4 | Sélection de zone   | Key 10 | Zone de flexibilité       |
| Key 5 | Verrouillage enfant | Key 11 | Maintien au chaud         |
| Key 6 | Minuteur            | Key 16 | Pause/Verrouillage enfant |

## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- Lisez ce guide, en prêtant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez toute pellicule de protection qui pourrait encore être présente sur votre plaque.
- Nettoyez le verre céramique.

## Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appliquer de pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas le bout (voir figure ci-dessous).



- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que le panneau de commande soit toujours propre, sec, et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne le recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

## Choisir le bon ustensile de cuisine

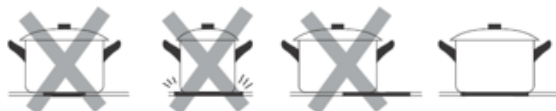
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en verre-céramique adaptés.
- Le fond des ustensiles de cuisine doit avoir un diamètre minimum correspondant au diamètre de la zone de cuisson sur laquelle vous utilisez l'ustensile.

Ne pas utiliser des ustensiles avec des bords dentelés ou un fond courbé.

# GUIDE DE L'APPAREIL



Assurez-vous que le fond de votre poêle soit lisse, repose à plat contre la vitre et ait la même taille que la zone de cuisson. Centre toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles du dessus de la plaque – ne les faites pas glisser, sinon elles risquent de rayer le verre.



## Pour la plaque à induction



- Seuls les ustensiles de cuisine ferromagnétiques sont adaptés à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au bas de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile est adapté en effectuant un test avec un aimant. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
  2. Suivez les étapes indiquées sous « Pour commencer à cuire ».
  3. Si \*\* ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les casseroles fabriquées avec les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
  - Utilisez des casseroles suffisamment larges pour couvrir complètement la zone de cuisson. Si elles sont légèrement plus grandes, l'énergie sera utilisée de manière plus efficace. Les casseroles avec un diamètre plus petit que celui indiqué dans le tableau ci-dessous ne seront pas prises en charge par la plaque à induction.

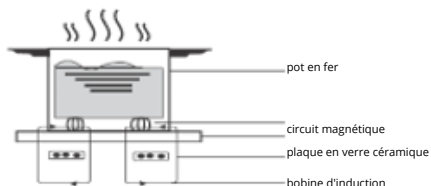
| Taille de la plaque (mm) | Diamètre minimum de la casserole (mm) |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 160                      | 120                                   |
| 180                      | 140                                   |
| 210                      | 160                                   |
| 280                      | 220                                   |

Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson non adaptés, la zone de cuisson ne chauffe pas. L'affichage s'éteint automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas placé de casserole compatible sur la zone de cuisson.

# GUIDE DE L'APPAREIL

## Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée et efficace. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la poêle, plutôt que de chauffer la surface en verre de manière indirecte. Le verre devient chaud uniquement parce que la poêle finit par le réchauffer.



## Utilisation de votre plaque de cuisson avec panneau de commande tactile

### Allumer et éteindre la plaque de cuisson

Allumez et éteignez la plaque de cuisson en utilisant l'interrupteur principal.

1. Touchez la touche ON/OFF (1). Tous les indicateurs afficheront "E". La plaque de cuisson est en mode veille.

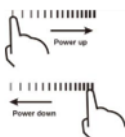
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface du verre sont propres et secs.

3. Sélectionnez la zone en touchant la touche de sélection de zone correspondante (4), un indicateur à côté de la touche clignotera.

4. Sélectionnez le niveau de puissance en touchant la touche MINUS (2) ou PLUS (3). La puissance peut être ajustée pendant la cuisson selon les besoins.

\*Pour le modèle avec contrôle glissant, ajustez la température en touchant le contrôle glissant. La puissance peut être changée pendant la cuisson selon les besoins.



- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans les 1 minute, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.

5. Pendant la cuisson, le niveau de puissance peut être modifié à tout moment.

### Lorsque vous avez terminé de cuisiner

1. Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de zone (4).

2. Éteignez la zone de cuisson en touchant la touche MINUS (2) jusqu'à ce que le niveau de puissance soit réduit à "0".

3. Pour éteindre toute la plaque de cuisson, touchez la touche ON/OFF (1).

4. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour économiser de l'énergie lorsque vous commencez une nouvelle cuisson sur une zone de cuisson encore chaude.

\*Pour le modèle à commande glissante, éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur "I" jusqu'à ce que le niveau de puissance soit réduit à "0".



# GUIDE DE L'APPAREIL

## Avertissement de chaleur résiduelle (Attention aux surfaces chaudes)

Lorsque la plaque de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. L'indicateur de puissance affichera "H" ou la lumière rouge clignotera pour vous avertir de vous en éloigner.

Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone de cuisson qui est encore chaude.

## Utilisation de la fonction Boost

### Pour activer la fonction boost

1. Sélectionnez la zone avec la fonction boost (avec le mot "Boost").
2. Touchez la touche BOOST (7) et l'indication du niveau de puissance affiche "P".

### Annuler la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone en mode BOOST.
2. Touchez la touche MINUS (2) pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau que vous souhaitez définir.

\*Pour le modèle à commande glissante, touchez le curseur pour annuler la fonction Boost.



**REMARQUE :** la fonction boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passera automatiquement au niveau 9.

## Fonction de verrouillage pour enfants

Vous pouvez utiliser la fonction de verrouillage pour enfants pour éviter une utilisation non intentionnelle (par exemple, les enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).

### Pour verrouiller les commandes

Touchez la touche de verrouillage pour enfants (5) jusqu'à ce que l'indicateur affiche "Lo".

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
2. Touchez et maintenez la touche de verrouillage pour enfants (5) pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.



Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillage pour enfants, toutes les commandes sont désactivées sauf la touche de l'interrupteur principal. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine utilisation.

## Fonction Pause/Verrouillage enfant (Uniquement pour AI3602)

La touche (16) combine la fonction pause et le verrouillage pour enfants.

Vous pouvez utiliser la fonction Pause pour arrêter toute cuisson tout en maintenant tous les réglages que vous avez définis, au cas où vous auriez une interruption pendant la cuisson. Vous pouvez facilement revenir à tous les réglages avec cette fonction.

Vous pouvez également utiliser la fonction de verrouillage pour enfants pour éviter une utilisation non intentionnelle (par exemple, les enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).

### Pour utiliser la fonction Pause

Touchez la touche Pause/Verrouillage enfant (16), toutes les zones de cuisson s'arrêtent, tous les indicateurs affichent "|||".

### Annuler la fonction Pause

Touchez à nouveau la touche Pause/Verrouillage enfant (16), toutes les zones de cuisson reviendront à leur réglage d'origine.

**REMARQUE :** La fonction est disponible lorsque une ou plusieurs zones de cuisson sont en fonctionnement.

**REMARQUE :** Si vous ne désactivez pas le mode Pause dans un délai d'1 heure, la plaque à induction s'éteindra automatiquement.

### Pour verrouiller les commandes

Touchez la touche Pause/Verrouillage enfant (16) jusqu'à ce que l'indicateur affiche "Lo".

# GUIDE DE L'APPAREIL

## Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
  2. Touchez et maintenez la touche Pause/Verrouillage enfant (16) pendant un certain temps.
  3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.
- Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillage pour enfants, toutes les commandes sont désactivées sauf la touche de l'interrupteur principal. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine utilisation.

## Arrêt automatique

La fonction de sécurité de la plaque de cuisson est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

## Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un rappel de minute. Dans ce cas, la minuterie ne coupera aucune zone de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

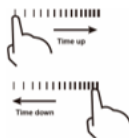
## Utilisation de la minuterie comme rappel de minute

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée et qu'aucune zone de cuisson n'est en mode sélection.

Note : vous pouvez utiliser le rappel de minute avant ou après avoir réglé la zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche minuterie (6), "05" s'affichera sur l'écran de la minuterie. Ensuite, le chiffre représentant l'unité clignotera.
3. Réglez les minutes souhaitées en appuyant sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3).

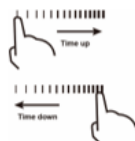
\*Pour le modèle à commande tactile, réglez les minutes souhaitées en touchant le contrôle du curseur.



4. Appuyez à nouveau sur la touche minuterie, puis le chiffre représentant les dizaines clignotera.

5. Réglez les dizaines de minutes souhaitées en appuyant sur la touche MOINS (2) ou PLUS (3).

Pour le modèle à commande tactile, réglez les dizaines de minutes souhaitées en touchant le contrôle du curseur.



# GUIDE DE L'APPAREIL

6. Lorsque le temps est réglé, il commence immédiatement à compter à rebours. L'écran affichera le temps restant.
7. Un signal sonore retentira pendant 10 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « » lorsque le temps défini est écoulé.

## Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

### Si le minuteur est réglé sur une zone :

1. Sélectionnez la touche de la zone de cuisson (4) que vous souhaitez régler avec le minuteur.
2. Appuyez sur la touche minuterie (6), les chiffres « 05 » apparaîtront à l'affichage du minuteur, et le « 5 » clignotera. 
3. Réglez le temps souhaité sur le panneau de commande.
4. Lorsque le temps est réglé, il commencera immédiatement à compter à rebours. L'affichage montrera le temps restant.

REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance (par exemple  $E_{**}$ ) s'allumera pour indiquer que la zone est en mode minuteur.



5. Lorsque le minuteur expire, la zone de cuisson correspondante sera automatiquement éteinte.

REMARQUE : Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées au préalable.

### Si le minuteur est réglé sur plusieurs zones :

1. Lorsque vous réglez l'heure pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'allumeront. L'affichage des minutes affichera le temps restant. Le point de la zone correspondante clignotera.
2. Une fois le minuteur écoulé, la zone correspondante s'éteindra. L'affichage montrera ensuite le minuteur restant activé et le point de la zone correspondante clignotera.  $E_{**}$
3. Pour vérifier le temps restant réglé sur une zone particulière, appuyez sur la zone (4) et le minuteur correspondant sera affiché dans l'indicateur du minuteur.

## Annuler le minuteur

1. Sélectionnez la zone pour laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.
2. Appuyez sur la touche minuterie (6), l'indicateur clignotera.
3. Réglez le minuteur sur « 00 », le minuteur est annulé.

## Fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud est utilisée pour garder les aliments cuits au chaud. Elle peut également être utilisée comme fonction de fusion ou de mijotage.

### Pour entrer en mode de maintien au chaud :

1. Sélectionnez la touche de la zone de cuisson (4) que vous souhaitez régler pour le maintien au chaud.
2. Appuyez sur la touche (11) pour activer la fonction de maintien au chaud.



3. Attendez un moment, l'indicateur montre « », la zone fonctionne en mode maintien au chaud.

### Pour quitter le mode maintien au chaud

Sélectionnez la touche de la zone de cuisson (4) que vous souhaitez annuler, puis appuyez sur la touche (11) pour annuler la fonction de maintien au chaud.

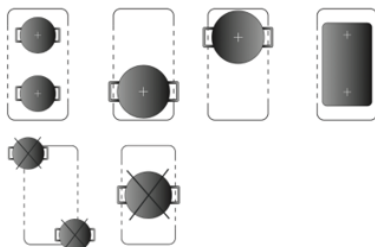
## Zone Bridge

Si votre plaque à induction possède la fonction Zone Bridge, cette zone peut être utilisée comme une seule grande zone, afin d'avoir une meilleure expérience de cuisson avec certains ustensiles spéciaux comme les grilles, etc.

La zone Bridge est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne en mode Zone Bridge, un ustensile de cuisson peut être déplacé d'une zone à l'autre dans la zone, en maintenant le même niveau de puissance dans la zone où l'ustensile a été initialement placé, et la partie qui n'est pas recouverte par l'ustensile de cuisson est automatiquement éteinte.

# GUIDE DE L'APPAREIL

**IMPORTANT** : Assurez-vous de placer les ustensiles de cuisson centrés sur la zone de cuisson unique. La recette idéale est une poêle ou une casserole de forme ovale ou rectangulaire. Voici la référence :



## Utiliser la fonction Zone Bridge

• Pour activer la zone Bridge, appuyez simultanément sur la touche de la zone avant gauche (4) et sur la touche de la zone arrière gauche (4) jusqu'à ce que l'indicateur de la zone affiche « » et le niveau de puissance. • Réglez le niveau de puissance, et la zone fonctionne en mode bridge.

Annuler la fonction Zone Bridge

• Touchez l'une des touches de zone (4), réglez la puissance pour l'utiliser indépendamment. La fonction Zone Bridge est annulée.

## CONSIGNES DE CUISSON

Prenez garde lorsque vous faites frire, car l'huile et les graisses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Power Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les graisses peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

## Astuces de cuisson

- Lorsque la nourriture commence à bouillir, réduisez le niveau de puissance.
- Utiliser un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuire à puissance élevée et réduisez-la lorsque la nourriture est bien chauffée.



## SIMMERING / CUISSON DU RIZ

• Le mijotage est une cuisson à une température d'environ 85°C. À cette température, de petites bulles remontent à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est une méthode parfaite pour cuire des soupes et des ragoûts délicieux, car les saveurs des aliments se développent complètement sans surchauffer. Vous devriez également cuire des sauces à base d'œufs et des sauces épaissies avec de la farine de cette manière.

• Certaines procédures de cuisson, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption (= l'eau est complètement consommée), nécessitent un réglage au-dessus du niveau de puissance le plus bas, afin que la nourriture soit cuite dans le temps de cuisson recommandé.

## STEAKS

1. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes.
2. Chauffez une poêle à fond épais.
3. Frottez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et placez le steak dans la poêle.
4. Retournez la viande une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépend de la taille de votre steak et de vos préférences individuelles (cuit à point, saignant, etc.). Ainsi, le temps de cuisson de chaque côté peut varier de 2 à 8 minutes. Appuyez sur le steak pour vérifier le résultat de cuisson - un steak ferme est bien cuit.
5. Laissez le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes ; il deviendra tendre.

# GUIDE DE L'APPAREIL

## CUISINE ASIATIQUE

1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et les ustensiles de cuisson nécessaires. La cuisine asiatique doit être rapide. Si vous voulez cuire une grande quantité de nourriture, vous devriez diviser la nourriture en plusieurs portions.
3. Préchauffez brièvement le wok / la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord la viande. Mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Maintenant, faites cuire les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance. Ajoutez la viande et, si désiré, une sauce.
6. Faites sauter toute la nourriture avec soin pour que tous les composants soient chauds.
7. Servez immédiatement.

## Niveaux de puissance

| NIVEAU DE PUISSANCE : | ADAPTÉ (EXEMPLES) :                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------|
| Niveau 1-2            | • Chauffage délicat de petites quantités d'aliments. |
|                       | • Fonte de chocolat, beurre, etc.                    |
|                       | • Aliments qui brûlent facilement.                   |
|                       | • Cuisson douce en ébullition.                       |
|                       | • Chauffage lent.                                    |
| Niveau 3-4            | • Réchauffage                                        |
|                       | • Cuisson rapide en ébullition.                      |
|                       | • Riz.                                               |
| Niveau 5-6            | • Crêpes.                                            |
| Niveau 7-8            | • Sauté.                                             |
|                       | • Pâtes.                                             |
| Niveau 9              | • Cuisine asiatique.                                 |
|                       | • Friture.                                           |
|                       | • Atteindre le point d'ébullition de la soupe/eau.   |

# GUIDE DE L'APPAREIL

## **Économie d'énergie**

- Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés pour la cuisson.
- Les ustensiles de cuisine avec des bases épaisses et plates peuvent économiser jusqu'à un tiers de l'énergie électrique. N'oubliez pas de couvrir vos ustensiles de cuisine si possible ; sinon, vous utiliserez quatre fois plus d'énergie !
- Adaptez la taille des ustensiles de cuisine à la surface de la plaque de cuisson. Un ustensile de cuisine ne doit jamais être plus petit qu'une plaque de cuisson.
- Assurez-vous que les plaques de cuisson et les ustensiles de cuisine sont propres.
- Les salissures empêchent le transfert de chaleur. Les éclaboussures brûlées peuvent souvent être enlevées uniquement par des produits qui endommagent l'environnement.
- Ne découvrez pas trop souvent les ustensiles de cuisine (une marmite surveillée ne bouillira jamais !).
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour économiser de l'énergie lors du démarrage d'une nouvelle procédure de cuisson sur une zone de cuisson qui est encore chaude / tiède.

# SOINS ET NETTOYAGE

- Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.
- Nettoyez la vitrocéramique avec un détergent spécialement conçu pour la vitrocéramique. Utilisez une éponge spéciale et de l'eau tiède.
- Retirez les résidus sur la vitrocéramique avec un chiffon doux.
- Ne frottez pas la vitrocéramique.
- Retirez les résidus avec un grattoir en silicone, spécialement conçu pour la vitrocéramique. De tels grattoirs sont disponibles dans le commerce.

| Quoi ?                                                                                       | Comment faire ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saleté sur la vitre (empreintes, taches, résidus ou éclaboussures non sucrées sur la vitre). | 1. Éteindre l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour vitrocéramique lorsque la vitre est encore tiède (mais pas chaude !). 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rallumer l'alimentation de la plaque.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bouillonnements, fondre et éclaboussures de sucre sur la vitre                               | Retirer immédiatement avec un poisson, un couteau palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques vitrocéramiques, mais attention aux zones de cuisson qui sont encore chaudes. 1. Éteindre l'alimentation de la plaque à la prise murale. 2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la salissure ou le résidu vers une zone fraîche de la plaque. 3. Nettoyer la salissure ou l'éclaboussure avec une éponge humide ou un chiffon en papier. 4. Procéder comme décrit dans les étapes 2 à 4 dans la section précédente. |
| Éclaboussures sur les commandes tactiles                                                     | 1. Éteindre l'alimentation de la plaque. 2. Enlever les éclaboussures. 3. Essuyer les commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon humide, puis essuyer complètement avec du papier essuie-tout. 4. Rallumer l'alimentation de la plaque.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## IMPORTANT!

- Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites très attention ! Débranchez l'appareil de l'alimentation avant d'effectuer des opérations de maintenance (disjoncteur de votre alimentation électrique domestique) !
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. Risque de choc électrique ! La vapeur peut endommager les composants électriques de l'appareil.
- Les éponges abrasives, certaines éponges en nylon et les agents nettoyants rugueux/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est adapté.
- Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre pourrait se tacher.
- Enlevez les taches laissées par les fondants et les aliments sucrés ou les éclaboussures dès que possible. Si elles sont laissées à refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou endommager définitivement la surface en verre.
- Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est rétracté, la lame du grattoir est extrêmement tranchante. Utilisez-le avec une grande prudence et rangez-le toujours en toute sécurité, hors de portée des enfants.
- La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la plaque de cuisson.

# QUESTIONS ET VÉRIFICATION RAPIDE

## MESURES D'URGENCE :

1. Éteignez l'ensemble de l'appareil.
2. Débranchez l'appareil de l'alimentation (disjoncteur de votre alimentation électrique domestique).
3. Contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.
4. ➤ Vérifiez le planning ci-dessous avant de contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

| Problème                                                                                                          | Causes possibles et actions à entreprendre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La plaque de cuisson ne s'allume pas.                                                                             | 1. Vérifiez la connexion à l'alimentation électrique et assurez-vous qu'elle est allumée. 2. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous. 3. Vérifiez le fusible de la maison. 4. Si tout semble en ordre et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.                                                                                       |
| Les commandes tactiles ne répondent pas.                                                                          | Le panneau de commande est verrouillé avec la fonction de verrouillage pour enfant. Déverrouillez les commandes. Consultez la section « Utilisation de la plaque ».                                                                                                                                                                                                   |
| Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.                                                                | Il pourrait y avoir une légère quantité d'eau sur les commandes, ou vous utilisez peut-être le bout de votre doigt pour toucher les commandes. Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez la balle de votre doigt pour toucher les commandes.                                                                                                 |
| Le verre est rayé.                                                                                                | Casserolles avec bords rugueux. Casserolles inadaptées, produits abrasifs ou éponges non adaptées. Utilisez des casserolles avec des bases plates et lisses. Voir « Choisir le bon matériel de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».                                                                                                                            |
| Certaines casserolles émettent des bruits de crépissement ou de clic.                                             | Cela peut être dû au matériau de vos casserolles (couches de matériaux différents vibrant différemment). C'est normal pour le matériel de cuisson et cela ne signale pas un défaut.                                                                                                                                                                                   |
| La plaque de cuisson fait un bruit de bourdonnement faible à certains niveaux de puissance.                       | Cela est dû à la technologie de cuisson à induction. C'est normal, mais le bruit peut diminuer ou disparaître complètement lorsque vous changez le niveau de puissance.                                                                                                                                                                                               |
| Bruit du ventilateur venant de la plaque de cuisson à induction.                                                  | Un ventilateur est intégré à votre plaque de cuisson à induction pour empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque de cuisson. Cela est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque de cuisson à induction tant que le ventilateur fonctionne. |
| Les casserolles ne chauffent pas et l'indicateur sur la plaque affiche un symbole « U ».                          | La plaque de cuisson ne reconnaît pas correctement la casserole. Vérifiez la taille de la base de la casserole, si elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée. Utilisez des casserolles adaptées à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir le bon matériel de cuisson ».                                                                   |
| La plaque de cuisson ou une zone s'éteint de façon inattendue. Un son d'erreur et un code d'erreur sont affichés. | Panne technique. Notez le code d'erreur (qui alterne typiquement entre un ou deux chiffres de l'affichage du minuteur de cuisson), coupez l'alimentation de la plaque de cuisson à induction et contactez un technicien qualifié.                                                                                                                                     |

Si l'appareil présente un dysfonctionnement qui n'est pas mentionné dans le tableau ci-dessus ou si vous avez vérifié tous les éléments du tableau ci-dessus mais que le problème persiste, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil.

# CODE D'ERREUR

Si une anomalie survient, la plaque de cuisson passera automatiquement en mode de protection et affichera les codes de protection correspondants :

**Code d'erreur pour la plaque de cuisson à induction.**

| Problème | Causes possibles                         | Que faire                                                                                                                             |
|----------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1       | Signal perdu (échec du PCB)              | Veillez contacter le service après-vente.                                                                                             |
| E2/E3    | Tension d'entrée trop élevée/faible      | Arrêtez la cuisson et attendez que la tension d'entrée revienne à la normale. Si ce n'est pas le cas, contactez le centre de service. |
| E4/E5/E6 | Panne du thermistor                      | Veillez contacter le centre de service pour la réparation.                                                                            |
| E7       | Température élevée anormale (surchauffe) | Coupez l'alimentation pendant 30 minutes et rallumez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez le service.                       |
| E8/E9    | Défaillance du capteur IGBT              | Veillez contacter le centre de service pour la réparation.                                                                            |
| E0       | Surchauffe de l'IGBT                     | Vérifiez si le ventilateur fonctionne toujours. Sinon, contactez le service pour réparation.                                          |
| EE       | Panne du PCB d'affichage                 | Veillez contacter le centre de service.                                                                                               |

Les éléments ci-dessus concernent le diagnostic et l'inspection des pannes courantes.

**ATTENTION ! Pour éviter tout danger, veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même**

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

|                                                                                                                                           |                   |       |       |       |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-------|-----|-------|
| Plaque de cuisson                                                                                                                         | AIFZ2601S         |       |       |       |     |       |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                                 | Électrique        |       |       |       |     |       |
| Zones de cuisson                                                                                                                          | 4 Zones           |       |       |       |     |       |
| Tension d'alimentation                                                                                                                    | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |       |     |       |
| Puissance électrique installée                                                                                                            | 7360W             |       |       |       |     |       |
| ones de cuisson circulaires ou surface :<br>diamètre de la zone de cuisson utile par zone<br>chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près | 180               | 180   | 180   | 180   | N/A | mm    |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson<br>ou surface calculée par kg (cuisinière<br>électrique EC)                                    | 185,5             | 192,5 | 175,3 | 207,3 | N/A | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de<br>cuisson, calculée par kg (plaque de cuisson<br>électrique EC)                                   | 190.2             |       |       |       |     | Wh/kg |

|                                                                                                                                           |                   |       |       |     |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-----|-----|-------|
| Plaque de cuisson                                                                                                                         | AI3602            |       |       |     |     |       |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                                 | Électrique        |       |       |     |     |       |
| Zones de cuisson                                                                                                                          | 3 Zones           |       |       |     |     |       |
| Tension d'alimentation                                                                                                                    | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Puissance électrique installée                                                                                                            | 6680W             |       |       |     |     |       |
| ones de cuisson circulaires ou surface :<br>diamètre de la zone de cuisson utile par zone<br>chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près | 160               | 180   | 280   | N/A | N/A | mm    |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson<br>ou surface calculée par kg (cuisinière<br>électrique EC)                                    | 185,5             | 192,5 | 194,5 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de<br>cuisson, calculée par kg (plaque de cuisson<br>électrique EC)                                   | 190.8             |       |       |     |     | Wh/kg |

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

|                                                                                                                                           |                   |       |     |     |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-----|-----|-----|-------|
| Plaque de cuisson                                                                                                                         | AI2302            |       |     |     |     |       |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                                 | Électrique        |       |     |     |     |       |
| Zones de cuisson                                                                                                                          | 2 Zones           |       |     |     |     |       |
| Tension d'alimentation                                                                                                                    | 220-240V~ 50-60Hz |       |     |     |     |       |
| Puissance électrique installée                                                                                                            | 2990W             |       |     |     |     |       |
| ones de cuisson circulaires ou surface :<br>diamètre de la zone de cuisson utile par zone<br>chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près | 160               | 180   | N/A | N/A | N/A | mm    |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson<br>ou surface calculée par kg (cuisinière<br>électrique EC)                                    | 186,3             | 193,1 | N/A | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de<br>cuisson, calculée par kg (plaque de cuisson<br>électrique EC)                                   | 189.7             |       |     |     |     | Wh/kg |

|                                                                                                                                           |                   |       |       |     |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|-----|-----|-------|
| Plaque de cuisson                                                                                                                         | AI3603S           |       |       |     |     |       |
| Type de plaque de cuisson                                                                                                                 | Électrique        |       |       |     |     |       |
| Zones de cuisson                                                                                                                          | 3 Zones           |       |       |     |     |       |
| Tension d'alimentation                                                                                                                    | 220-240V~ 50-60Hz |       |       |     |     |       |
| Puissance électrique installée                                                                                                            | 6680W             |       |       |     |     |       |
| ones de cuisson circulaires ou surface :<br>diamètre de la zone de cuisson utile par zone<br>chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près | 160               | 180   | 280   | N/A | N/A | mm    |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson<br>ou surface calculée par kg (cuisinière<br>électrique EC)                                    | 185,5             | 192,5 | 194,5 | N/A | N/A | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de<br>cuisson, calculée par kg (plaque de cuisson<br>électrique EC)                                   | 190.8             |       |       |     |     | Wh/kg |

# GESTION DES DÉCHETS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>ÉLIMINATION : Ne jetez pas ce produit comme un déchet ménager non trié. La collecte de ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaire. Ne retirez pas le symbole de l'appareil.</p> | <p>Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage possible pour l'environnement et la santé humaine, qui pourrait survenir si cet appareil était éliminé de manière incorrecte.</p> <p>Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les appareils anciens et inutilisés doivent être envoyés pour élimination au centre de recyclage responsable. Ne les exposez jamais aux flammes ouvertes.</li><li>• Avant de jeter un appareil ancien, rendez-le hors d'usage. Débranchez l'appareil et coupez le cordon d'alimentation dans son intégralité. Jetez immédiatement le cordon d'alimentation et la prise.</li><li>• Jetez tout papier et carton dans les contenants correspondants.</li></ul> <p>Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service local de gestion des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.</p> <p>Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau municipal local, votre service de gestion des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Imported by B73737553  
Av Altos Hornos S/N Pto Sagunto (46520)  
Valencia, España  
www.aspes.es  
aspes@sareteknika.es  
902 99 69 01 / 944 04 14 08

2026/01/27  
V1.0