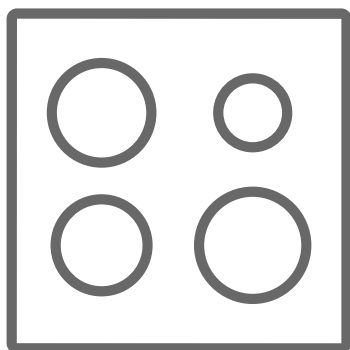


ROMMER

ES Manual de usuario de encimera

PT Placa / User Manual

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation



INDU-61

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	7
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación de encimera.....	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	13
4.USO DEL PRODUCTO	14
4.1. Controles de la encimera.....	14
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
5.1. Limpieza	18
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	19
6.1. Solución de problemas	19
6.2. Transporte	19
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	20
7.1. Ficha energética	20



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1.

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.


 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlo puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser

supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.


 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En las encimeras de inducción no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se pueden calentar.
- En las encimeras de inducción se debe apagar el elemento que se esté calentando tras su uso con el mando de control. No se fíe del detector de recipiente.
- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación

y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.
- Cuando la placa de inducción está en uso, mantenga los objetos sensibles a los campos magnéticos (como tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Se recomienda encarecidamente que cualquier persona con un marcapasos consulte a su

cardiólogo antes de usar la placa de inducción.

1.2.

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

1.3.

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo


condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando un aparato de gas, cierre la válvula de gas.
- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.

1.4.


- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

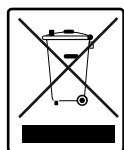
 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una

habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

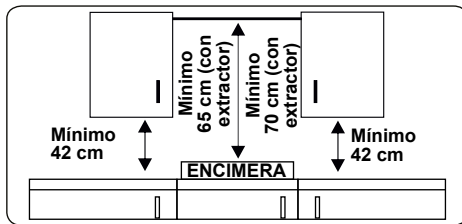
ADVERTENCIA : Este aparato debe instalarse por una persona de servicio autorizado o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y / o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1.

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario / la campana debe ser la indicada a continuación.



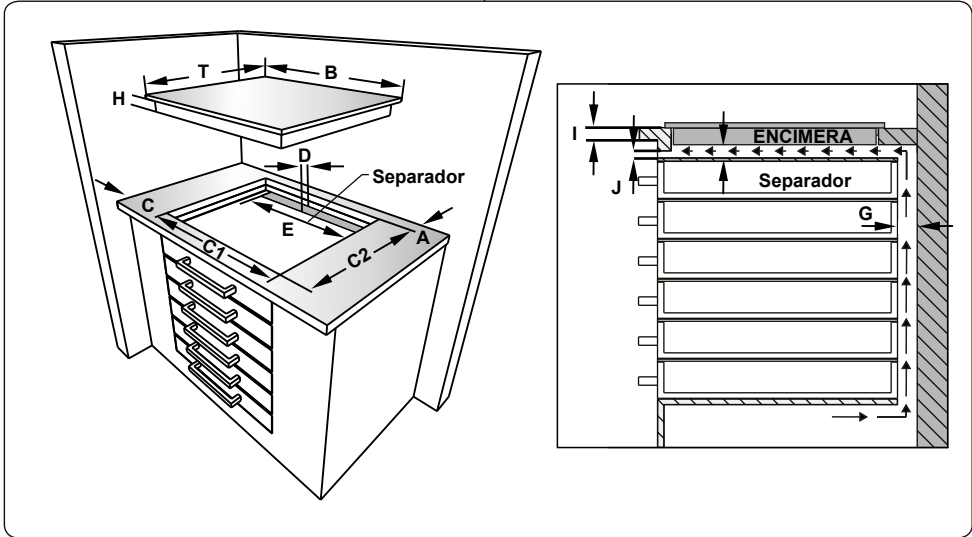
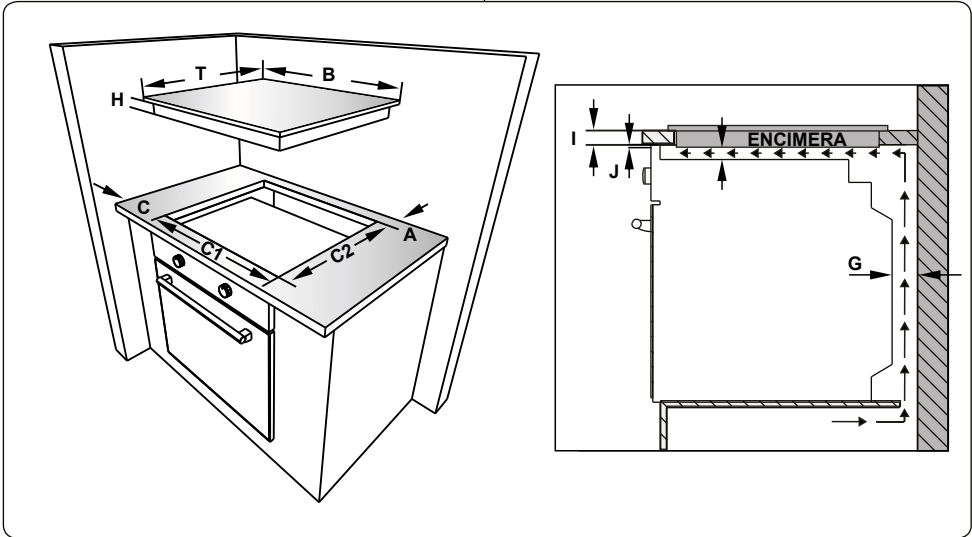
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.
- Si el mando está instalado sobre un horno, este debe tener un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que el mando de inducción esté bien ventilado y de que no estén bloqueadas la entrada ni la salida de aire.

2.2.

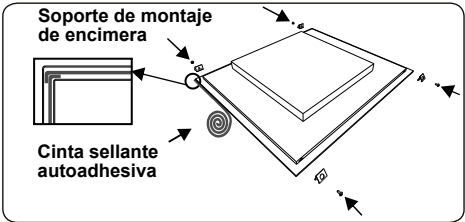
El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

B (mm)	590		50
T (mm)	520		50
H (mm)	56		500
C1 (mm)	560		10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No la estire.



- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del producto.
- Inserte el aparato en la apertura.

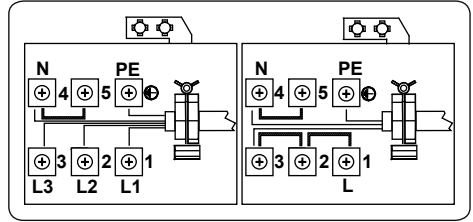
2.3.

! **ADVERTENCIA:** La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

! **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.

- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

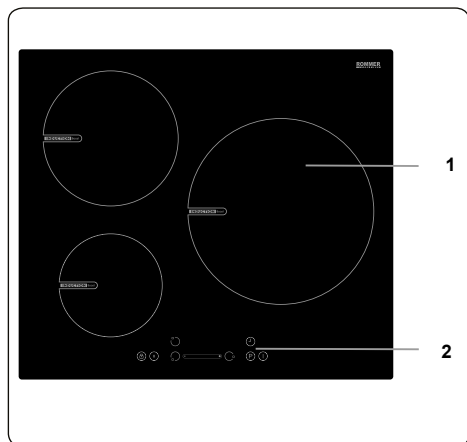


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Zona de inducción

2. Panel de mando

4. USO DEL PRODUCTO

4.1.

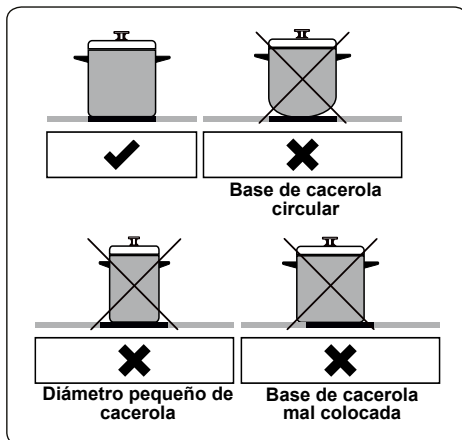
Zona de inducción

La información proporcionada en la siguiente tabla solo se ofrece a título informativo.

Ajustes	Usar para
0	Elemento de calentamiento apagado
1-3	Calentamiento ligero
4-5	Guisar/calentar a fuego lento
6-7	Recalentar y guisar rápidamente
8	Hervir, saltear y dorar
9	Temperatura máxima
P	Función Booster

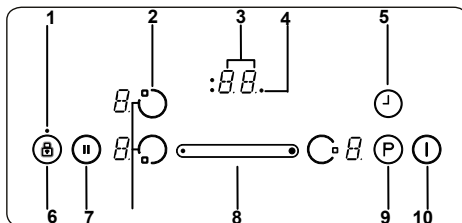
Batería de cocina

- Use utensilios de cocina gruesos, planos, de fondo liso y de buena calidad hechos de acero, acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. La calidad y composición de los utensilios de cocina tiene un efecto directo en el rendimiento de cocción.
- Los recipientes con fondo de acero esmaltado, aluminio o cobre pueden dejar restos metálicos permanentes sobre la placa. Si no se limpian estos restos, luego resultan muy difíciles de eliminar. Limpie la placa tras cada uso.
- Los utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción si un imán se adhiere al fondo de la misma.
- Los utensilios de cocina deben colocarse en el centro de la placa de cocción. En caso contrario, se muestra.
- Al utilizar ciertas ollas, es posible que oiga varios ruidos provenientes de ellas, esto se debe al diseño de las ollas y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la encimera.
- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina que los elementos pueden detectar es de Q110mm para placas de cocción de 160 mm - 210 mm y de Q160mm para una placa de cocción de 290 mm. El rendimiento de cocción se mejora con un área de cocción más grande.



El aparato se opera pulsando botones y las funciones se confirman mediante notificaciones visuales y sonoras.

Unidad de control táctil



- 1- Indicador de bloqueo de teclado
- 2- Selección de calentador
- 3- Indicador de temporizador
- 4- Indicadores de zona de cocción de la función de temporizador
- 5- Selección de temporizador
- 6- Bloqueo de teclado
- 7- Pausa inteligente
- 8- Botón deslizante
- 9- Booster
- 10- Encendido / apagado

Use las zonas de cocción de inducción con utensilios de cocina adecuados.

Una vez que se haya aplicado la tensión de la red eléctrica, se iluminarán brevemente todos los indicadores. Después de esto, la encimera se quedará en modo de espera lista para funcionar.

La encimera se controla pulsando el botón electrónico correspondiente. Cada vez que se pulsa un botón, suena un zumbador.

Encender el aparato

Encienda la encimera pulsando el botón ON / OFF (ENC. / APAG.) ①. Todos los indicadores de calentador muestra un "0" fijo y parpadean los puntos de la parte inferior derecha. (Si no se selecciona una zona de cocción en un período de 20 segundos, la encimera se apagará automáticamente).

Apagar el aparato

Puede apagar la encimera en cualquier momento pulsando ①.

El botón ON / OFF (ENC.D / APAG.) ① siempre tiene prioridad frente a la función de apagado.

Encender las zonas de cocción

Pulse el botón de selección del calentador que se corresponda al calentador que quiera usar. Se mostrará un punto fijo en el indicador del calentador seleccionado y dejarán de iluminarse los puntos parpadeantes de los indicadores del resto de calentadores.

Puede seleccionar la temperatura del calentador seleccionado mediante el botón deslizable . En este momento el elemento estará listo para su uso. Para reducir el tiempo de ebullición, seleccione el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón "P" para activar la función Booster.

Apagar las zonas de cocción

Seleccione el elemento que quiera apagar pulsando el botón de selección del calentador. Use el botón deslizable para reducir la temperatura hasta "0". (Si pulsa al mismo tiempo los lados izquierdo y derecho del botón deslizable, también se ajusta la temperatura a "0").

Si la zona de cocción está caliente, se mostrará "H" en lugar de "0".

Apagar todas las zonas de cocción

Para apagar a la vez todas las zonas de cocción, pulse el botón ①.

En el modo de espera, se mostrará la letra "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que la temperatura del área cerámica del cristal es peligrosa al tacto.

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente muestra la letra "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción correspondiente esté a un nivel seguro.

Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando está activada, reduce la potencia empleada por todos los quemadores que se han encendido.

Si posteriormente desactiva la Pausa inteligente, se restablecerá el anterior nivel de temperatura.

Si no se desactiva la Pausa inteligente, la encimera se apagará transcurridos 30 minutos.

Pulse para activar la Pausa inteligente. La potencia de los calentadores activados se reducirá al nivel 1 y se mostrará "II" en todos los indicadores.

Vuelva a pulsar para desactivar la Pausa inteligente. Se dejará de mostrar "II" y los calentadores volverán a trabajar al nivel seleccionado anteriormente.

Cualquiera de las zonas de cocción se apagará automáticamente si no se modifica la temperatura seleccionada durante un período de tiempo determinado. Si se modifica la temperatura de la zona de cocción, el temporizador se reiniciará al valor inicial. El valor inicial depende del nivel de temperatura seleccionado, tal como se muestra debajo.

Ajuste de temperatura	Apagado de seguridad tras
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueo para niños

Tras encender el aparato, se puede activar la función de bloqueo para niños. Para activar la función de bloqueo para niños, pulse a la vez los lados izquierdo y derecho del botón deslizable y a continuación vuelva a pulsar el lado derecho del botón deslizable . Se mostrará "L" (Bloqueado, del inglés "Locked") en los indicadores de todos los calentadores y no se podrán usar los controles. (Si una zona de cocción está a la temperatura de condición de temperatura peligrosa, se mostrarán de forma alternativa "L" y "H").

La encimera seguirá bajo la condición de bloqueo hasta que se desbloquee, aunque el aparato se haya apagado y vuelto a encender).

Para desactivar el bloqueo para niños, encienda primero la encimera. Pulse a la vez los lados izquierdo y derecho del botón deslizable y a continuación vuelva a pulsar el lado izquierdo del botón deslizable . Dejará de mostrarse "L" y se apagará la encimera.

Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se

utiliza para activar el “modo seguro” del aparato cuando esté trabajando. No será posible realizar ningún ajuste pulsando los botones (como, por ejemplo, modificar la temperatura). Solo se podrá apagar el aparato.

La función de bloqueo se activa si se pulsa al menos 2 segundos el botón de bloqueo de teclado (Ⓜ). Sonará el zumbador para indicar que se ha realizado la operación. Si se realiza correctamente la operación, el indicador de bloqueo de teclado parpadea y se bloquea el calentador.

La función de temporizador está disponible en dos versiones, descritas a continuación.

Temporizador de recordatorio de minutos (1-99 min)

El temporizador de recordatorio de minutos se puede usar si están apagadas las zonas de cocción. El temporizador mostrará “00” con un punto parpadeante.

Use el botón del temporizador (⏸) y el botón deslizando (⇐⇒) para aumentar o reducir el tiempo. El rango se encuentra entre 0 y 99 minutos. Si no se ajusta el tiempo mostrado en un intervalo de 10 segundos, se establecerá el temporizador de recordatorio de minutos y desaparecerá el punto parpadeante. Una vez que se haya establecido el temporizador, comenzará la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora y parpadeará el indicador del temporizador. La señal sonora se detendrá automáticamente transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón.

El temporizador de recordatorio de minutos se puede ajustar o apagar usando el botón del temporizador (⏸) y el botón deslizando (⇐⇒). El temporizador de recordatorio de minutos también se apaga si en cualquier momento se apaga la encimera mediante el botón (1).

Temporizador de zona de cocción (1 - 99 min)

Cuando se enciende la encimera, se puede programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción y a continuación seleccione el valor de temperatura y active el botón de ajuste del temporizador (⏸). El temporizador se puede programar para que apague una zona de cocción. Cuatro indicadores LED se disponen alrededor del temporizador para indicar para qué zona de cocción se ha seleccionado el temporizador.

10 segundos tras la última operación, el indicador del temporizador pasará a mostrar el próximo temporizador en terminar (en aquellos casos en los que se

haya establecido un temporizador para más de una zona de cocción).

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora, el indicador del temporizador mostrará “00” y parpadeará el indicador LED del temporizador de la zona de cocción asignada. Si la zona de cocción está caliente, se apagará la zona de cocción programada y se mostrará “H”.

Transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón se detendrá la señal sonora y dejará de parpadear el LED del temporizador.

Zumbador

Cuando la encimera está funcionando, el zumbador sonará para indicar las siguientes actividades.

- La activación normal de un botón irá acompañada de una señal sonora breve.
- Si se pulsa un botón de manera continuada durante un período de tiempo mayor (10 segundos), se emitirá una señal sonora intermitente y más larga.

Para usar esta función, seleccione una zona de cocción, establezca el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón “P” (Booster).

La función Booster solo se puede activar si es aplicable a la zona de cocción seleccionada. Si está activada la función Booster, se muestra la letra “P” en el indicador correspondiente.

Si se activa la función Booster, se puede superar la potencia máxima, en cuyo caso se activa la el sistema de gestión de potencia integrado.

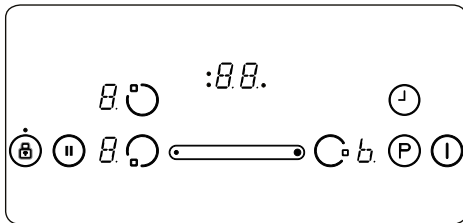
La reducción de potencia necesaria se muestra mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo se activará durante 3 segundos para permitir posteriores modificaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

Pulse y suelte el botón de selección del calentador para alternar entre las funciones especiales de hervir, freír, mantener caliente y fundir chocolate. Las funciones de cocción especiales solo están disponibles en el lado derecho de la encimera. Después de que la encimera haya emitido un pitido, no se pueden seleccionar a la vez las funciones de hervir y freír.

Modos de cocción especial

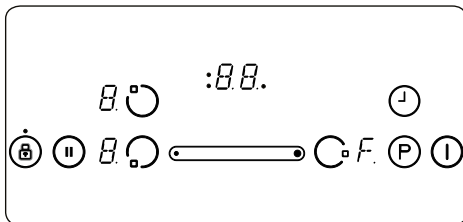
Esta función se usa para hervir agua y mantener la temperatura cerca del punto de ebullición. Para activar la función de hervido, pulse dos veces el botón de selección del calentador. Cuando se haya activado la función de hervido, el indicador correspondiente mostrará la letra “b”. La encimera emitirá un pitido para indicar que el agua ha hervido y a continuación seguirá

hirviendo a fuego lento.



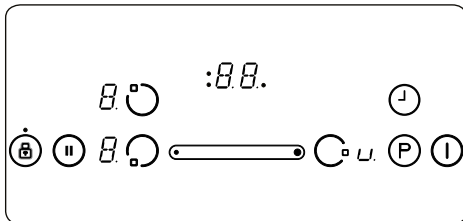
La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de hervido.

Esta función freirá aceite a unos 160 °C. Para activar esta función, pulse el botón de selección del calentador tres veces. Cuando se haya activado la función de freír, el indicador correspondiente mostrará la letra "b". La encimera emitirá un pitido cuando el aceite esté listo para freír los alimentos.



En la imagen anterior, el indicador del calentador delantero derecho indica la función de freír.

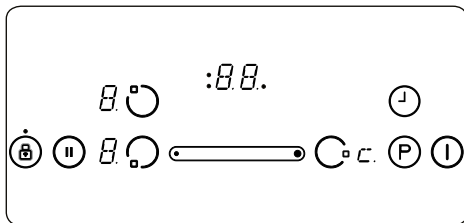
Esta función permite mantener los alimentos a unos 50 °C. Para activar la función de selección del calentador cuatro veces. Cuando se haya activado la función de mantener caliente, el indicador correspondiente mostrará "u".




La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de mantener caliente.







Esta función permite fundir chocolate o alimentos similares a unos 40 °C. Para activar la función de fundir chocolate,

pulse el botón de selección del calentador cinco veces. Cuando se haya activado la función de fundir chocolate, el indicador correspondiente mostrará "c".



La imagen de arriba muestra el indicador del calentador delantero derecho indicando la función de fundir chocolate.


 El rendimiento y el tiempo pueden variar en función de la cantidad de comida que haya en el recipiente para cocinar y de la calidad de este. Para obtener una mayor eficacia con estas funciones, use 1,5 litros de agua o 0,5 litros de aceite.

Códigos de error	
Si hubiese un error, se mostrará un código de error en los indicadores de los calentadores.	
E1	El ventilador de refrigeración está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E3	El voltaje de suministro no es el mismo que el de los valores nominales. Apague la encimera pulsando  , espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E4	La frecuencia de suministro no es la misma que la de los valores nominales. Apague la encimera pulsando  , espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, desconecte el enchufe del aparato y vuelva a conectarlo. Encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E5	La temperatura interna de la encimera es muy alta. Apague la encimera pulsando  y deje que se enfríen los calentadores.
E6	Error de comunicación entre el control táctil y el calentador. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E7	El sensor de temperatura de bobina está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.

E8	El sensor de temperatura del refrigerador está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
EA	Error de saturación de la bobina grande. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
EC	Error de tensión de alimentación. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
C1-C8	Advertencia de microprocesador. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.


5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1.


 **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.


Limpieza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.

 **ADVERTENCIA:** Encimeras de

cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

 No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.


- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.
- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.


Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.
3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1.



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción o la encimera hace un sonido de chasquido durante la cocción.	Esto es normal con los utensilios de cocina para placas de inducción. Este sonido se produce debido a la transferencia de energía de la encimera a los utensilios de cocina.	Esto es normal. No hay ningún riesgo, ni para la encimera ni para los utensilios de cocina.
La letra "U" se ilumina en la pantalla de una de las zonas de cocción.	No hay ninguna cacerola en la zona de cocción o la que hay no es adecuada.	Use una cacerola adecuada.
El nivel de potencia 9 o "P" se reduce automáticamente. Si selecciona el nivel de potencia "P" o 9 simultáneamente en dos zonas de cocción que estén en el mismo lado.	Se ha alcanzado el nivel de potencia máximo para las dos zonas.	Hacer funcionar las dos zonas al nivel de potencia "P" o 9 superaría el nivel de potencia máximo permitido para las dos zonas.

6.2.

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. I I I N N I

1

Marca		ROMMER ▶▶▶▶▶▶◀◀◀◀◀◀
Modelo		INDU-61
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento-1		Inducción
Tamaño-1	cm	Ø16,0
Consumo de energía-1	Wh/kg	182,0
Tecnología de calentamiento-2		Inducción
Tamaño-2	cm	Ø21,0
Consumo de energía-2	Wh/kg	182,0
Tecnología de calentamiento-3		Inducción
Tamaño-3	cm	Ø29,0
Consumo de energía-3	Wh/kg	182,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	182,0
Esta placa cumple con EN 60350-2		
<p>Trucos para ahorrar energía</p> <p>Placa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use utensilios de cocina que tengan una base plana. - Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado. - Use utensilios de cocina con tapa. - Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa. - Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza. 		

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE


1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
1.1. Avisos Gerais de Segurança	4
1.2. Avisos de instalação	6
1.3. Durante a Utilização	7
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	7
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	9
2.1. Instruções para o Instalador	9
2.2. Instalação da Placa	9
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	11
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	12
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	13
4.1. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	17
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	17
5.1. Limpeza	17
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	19
6.1. Resolução de problemas	19
6.2. Transporte	19



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.



1.1.



- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.

  **NOTA:** Comida deixada sozinha numa placa com gordura ou óleo poderá ser algo perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o eletrodoméstico e tape a chama para uma tampa ou cobertor de incêndio.

 **CUIDADO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.

  **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Para placas de indução, objetos metálicos como por exemplo, facas, garfos, colheres e tampas não deverão ser colocados na superfície da placa porque poderão ficar quentes.
- Para placas de indução, após utilizar, desligar o elemento da placa utilizando o botão giratório de controlo. Não se baseie no detetor de panela.
- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.
- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão

da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2.

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.

- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- A temperatura da superfície inferior da placa poderá aumentar durante o manuseamento, portanto, deverá ser instalada uma placa debaixo do produto.

1.3.

- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.



Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal. Feche a válvula de gás quando um eletrodoméstico a gás não estiver a ser utilizado.
- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura para que não fiquem presas ou lhes batam.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.

1.4.


- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.

- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

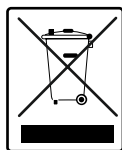
Declaração de Conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

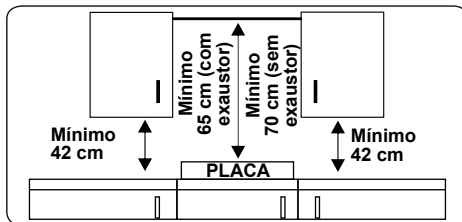
! **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência e / ou natureza do gás e da pressão de gás) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).

2.1.

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor/armário deverá ser a que se indica abaixo.



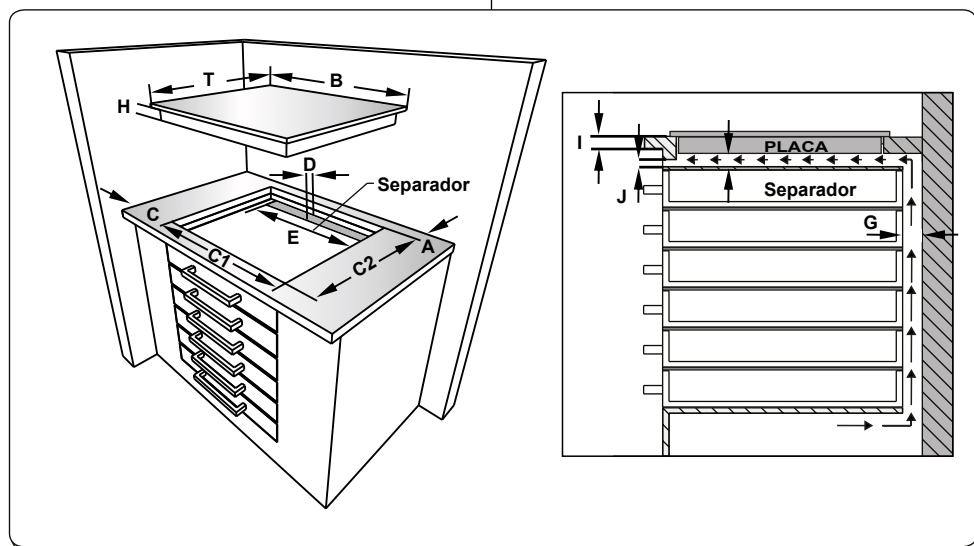
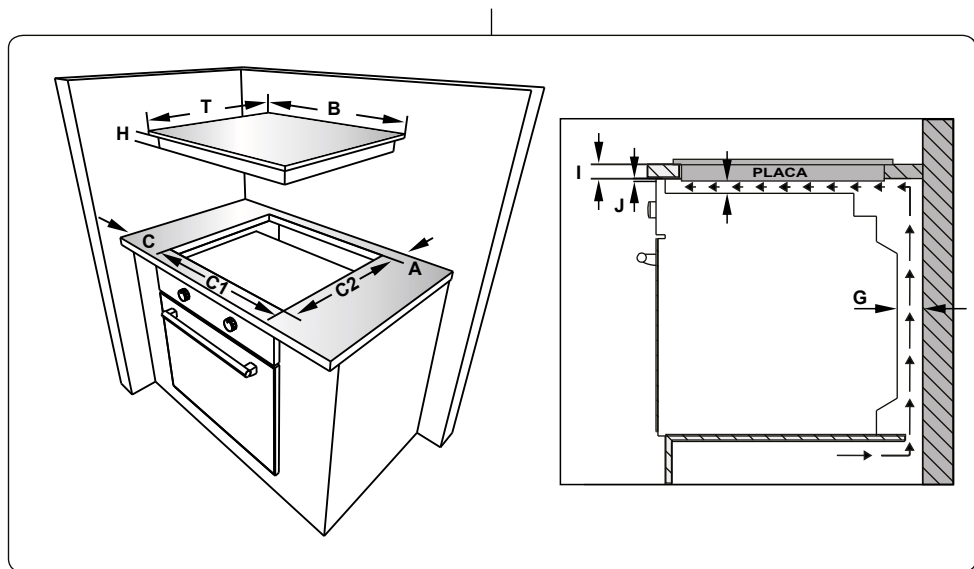
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.
- Se a base do eletrodoméstico for acessível, uma barreira feita de material adequado deverá ser colocada baixo da base do eletrodoméstico, assegurando que não existe acesso à base do eletrodoméstico.
- Se a placa for instalada em cima de um forno, o forno deverá ter uma ventoinha de arrefecimento.
- Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas.

2.2.

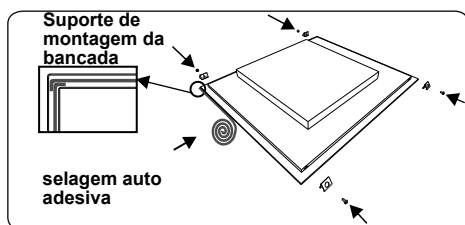
O eletrodoméstico é fornecido com um kit de instalação incluindo material de selagem adesiva, suportes de fixação e parafusos.

- Corte as dimensões da abertura tal como indicado na imagem. Localize a abertura na bancada para que, após a placa ser instalada, os seguintes requisitos sejam seguidos.

B (mm)	590		50
T (mm)	520		50
H (mm)	56		500
C1 (mm)	560		10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Aplique a fita de selagem auto adesiva de um dos lados fornecida em volta da parte inferior da bancada. Não estique.



- Aparafuse os 4 suportes de montagem da

bancada nas paredes laterais do produto.

- Insira o eletrodoméstico na abertura.

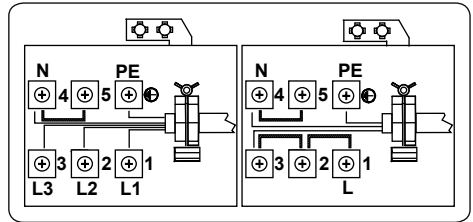
2.3.

! **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! **NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por uma pessoa qualificada.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acedido assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada

na caixa terminal.

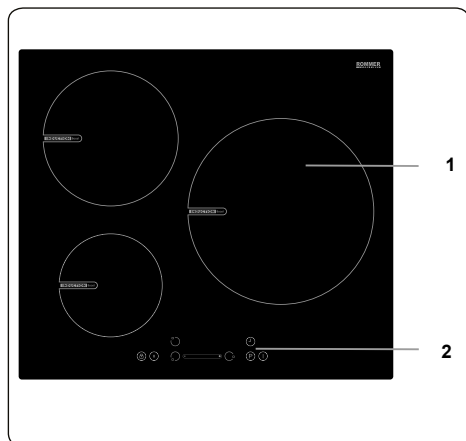


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Zona de indução

2. Painel de Controlo

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1.

Zona de indução



A informação fornecida na tabela seguinte é apenas para fins de orientação.

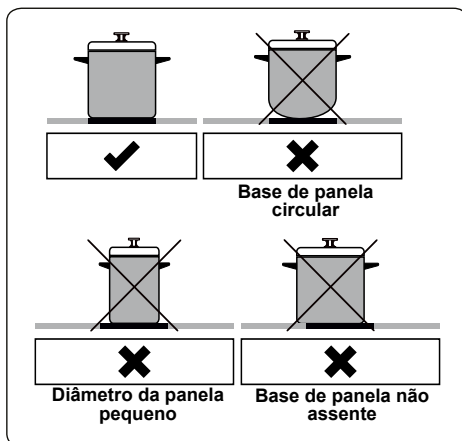
Definições	Use para
0	Elemento desligado
1-3	Aquecimento suave
4-5	Cozedura suave, aquecimento lento
6-7	Reaquecer e cozedura rápida
8	Ferver, saltear e escaldar
9	Calor máximo
P	Função de potência extra

Panelas e frigideiras

- Use panelas e frigideiras de boa qualidade com fundo suave, espesso e liso, feitas em aço, aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável. A qualidade e a composição das panelas e das frigideiras têm um efeito direto no desempenho de cozedura.
- Não use panelas e frigideiras com o fundo côncavo ou convexo. As panelas e frigideiras de alumínio e de aço inoxidável com fundo não ferromagnético, de vidro, cobre, latão, cerâmica ou porcelana não são adequadas para o aquecimento por indução.
- Para verificar se uma panela ou frigideira é adequada para cozinhar por indução, pode encostar um íman à base da mesma. Se o íman aderir, a panela ou frigideira é, em geral, adequada. Em alternativa, pode colocar um pouco de água na panela ou frigideira e pô-la numa zona de cozedura com o nível de calor máximo. A água tem de aquecer dentro de poucos segundos.
- Ao usar certos recipientes, poderá ouvir ruídos vários provenientes deles; isto deve-se à conceção dos recipientes e não afeta o desempenho ou segurança da placa.
- Para obter o melhor desempenho de cozedura, o recipiente deve ser colocado no centro da zona de

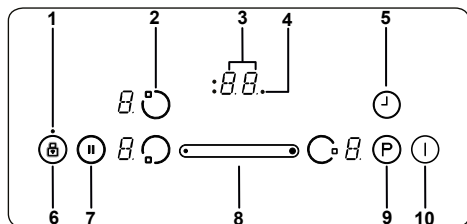
cozedura.

- Se não estiver nenhum recipiente na zona de cozedura ou o recipiente colocado for inadequado, o símbolo  pisca quando se seleciona o nível de potência no visor de cozedura. A zona de cozedura desliga-se automaticamente passados 2 minutos.
- Se estiver colocado na zona de cozedura um recipiente adequado, o símbolo  desaparece e a cozedura continua no nível de potência selecionado.
- Para obter a melhor transferência de energia, o diâmetro da base da panela ou frigideira deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.
- O diâmetro mínimo da panela ou frigideira deve ser D120 mm para zonas de cozedura de 160 mm, D140 mm para zonas de cozedura de 210 mm e D160 mm para zonas de cozedura de 290 mm.



O aparelho é operado premindo os botões, e as funções são confirmadas por visores e avisos sonoros.

Unidade de controlo táctil



- 1- Indicador de bloqueio de teclas
- 2- Seleção de elemento de aquecimento
- 3- Mostrador do temporizador
- 4- Indicadores da zona de cozadura da função do temporizador
- 5- Seleção do temporizador
- 6- Bloqueio de teclas
- 7- Pausa inteligente
- 8- Botão deslizante
- 9- Potência extra
- 10- Ligar/Desligar

Use as zonas de cozadura por indução com recipientes de cozinha adequados.

Quando a energia geral é ligada, todos os visores se acendem por momentos. Depois disso, a placa fica no modo de espera e pronta a funcionar.

A placa é controlada premindo o botão eletrónico apropriado. Cada botão premido é seguido por um aviso sonoro.

Ligar o aparelho

Ligue a placa premindo o botão Ligar/Desligar (I). Todos os visores dos elementos de aquecimento mostram um "0" estático e os pontos em baixo à direita piscam. (Se não for selecionada nenhuma zona de cozadura dentro de 20 segundos, a placa desligar-se-á automaticamente).

Desligar o aparelho

Desligue a placa a qualquer momento premindo (I).

O botão Ligar/Desligar (I) tem sempre prioridade sobre a função de desligamento.

Ligar as zonas de cozadura

Prima o botão de seleção do elemento de aquecimento correspondente ao elemento de aquecimento que pretende usar. Aparecerá um ponto estático no visor do elemento de aquecimento selecionado e os pontos que piscam em todos os outros visores de elementos de aquecimento deixam de piscar.

Para o elemento de aquecimento

selecionado, pode definir o nível de calor tocando no Botão Deslizante (←) O elemento está agora pronto a ser usado. Para tempos de fervura mais rápidos, seleccione o nível de cozadura pretendido e, a seguir, prima o botão "P" para ativar a função de potência extra.

Desligar as zonas de cozadura

Selecione o elemento que pretende desligar pressionando a tecla de seleção de elemento de aquecimento. Usando o Botão Deslizante (←), baixe a temperatura para "0". (Pressionar o lado esquerdo e o lado direito do botão deslizante em simultâneo também baixa a temperatura para "0").

Se a zona de cozadura estiver quente, aparecerá um "0" em vez de um "0".

Desligar todas as zonas de cozadura

Para desligar todas as zonas de cozadura de uma só vez, pressione a tecla (I).

No modo de espera, aparece um "H" em todas as zonas de cozadura que estiverem quentes.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual indica que a área de vitrocerâmica tem uma temperatura perigosa ao toque.

Depois de desligar a zona de cozadura, o visor respetivo mostra um "H" até que a temperatura da zona de cozadura respetiva esteja num nível seguro.

Pausa inteligente

A Pausa Inteligente, quando ativada, reduz a potência de todos os bicos que foram ligados.

Se, em seguida, desativar a Pausa Inteligente, os elementos de aquecimentos regressarão automaticamente ao nível de temperatura anterior.

Se a Pausa Inteligente não for desativada, a placa desligar-se-á após 30 minutos.

Prima (II) para ativar a Pausa Inteligente. A potência do(s) elemento(s) de aquecimento ativado(s) será reduzida para o nível 1 e aparecerá "II" em todos os visores.

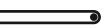

Volte a premir (II) para desativar a Pausa Inteligente. "II" desaparecerá e os elementos de aquecimento continuarão a funcionar ao nível previamente definido.

Uma zona de cozadura desliga-se automaticamente se a definição de calor não for alterada durante um período de



tempo específico. Uma alteração na definição de calor da zona de cozedura reporá o período de tempo no valor inicial. Este valor inicial depende do nível de temperatura selecionado, conforme se mostra em baixo.

Definição de calor	Desligamento de segurança após
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueio para crianças


Depois de ligar o aparelho, a função de bloqueio para crianças pode ser ativada. Para ativar o bloqueio para crianças, prima simultaneamente o lado esquerdo e o lado direito do Botão Deslizante  e, a seguir, prima de novo o lado direito do Botão Deslizante , "L", que significa LOCKED (BLOQUEADO), aparecerá em todos os visores dos elementos de aquecimento e os controlos não podem ser usados. (Se uma zona de cozedura estiver quente, aparecerão alternadamente "L" e "H")

A placa manter-se-á bloqueada até ser desbloqueada, mesmo que o aparelho seja desligado e ligado de novo.

Para desativar o bloqueio para crianças, comece por ligar a placa. Prima simultaneamente o lado esquerdo e o lado direito do Botão Deslizante  e, a seguir, prima de novo o lado direito do Botão Deslizante . Deixará de aparecer "L" e a placa desliga-se.

Bloqueio de teclas



A função de bloqueio de teclas é usada para definir o "modo seguro" no aparelho durante o funcionamento. Não será possível fazer qualquer ajuste premindo os botões (por exemplo, nas definições de calor). Só será possível desligar o aparelho.

A função de bloqueio está ativa se o botão de bloqueio de teclas  for pressionado, pelo menos, durante 2 segundos. Esta operação é confirmada por um sinal sonoro. Após o funcionamento bem-sucedido, o indicador de bloqueio de teclas pisca e o elemento de aquecimento é bloqueado.


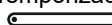

A função de temporizador está disponível em duas versões a seguir descritas.

Temporizador de aviso de minutos (1-99 min.)

O temporizador de aviso de minutos pode ser posto a funcionar se as zonas de cozedura estiverem desligadas. O mostrador do temporizador mostra "00" com um ponto a piscar.


Use o Temporizador  e o Botão Deslizante  para aumentar/ diminuir o tempo. O intervalo vai de 0 a 99 minutos. Se não for feito qualquer ajuste ao tempo exibido dentro de 10 segundos, o temporizador de aviso de minutos será regulado e o ponto intermitente desaparecerá. Depois de regulado o temporizador, o mesmo começa a contagem decrescente.

Quando o temporizador atingir o zero, soa um sinal e o mostrador do temporizador pisca. O sinal sonoro deixa de soar automaticamente passados 2 minutos e/ou ao premir qualquer botão.

O temporizador de aviso de minutos pode ser alterado ou desligado a qualquer altura usando o Temporizador  e o Botão Deslizante . Desligar a placa premindo  a qualquer altura também desligará o temporizador de aviso de minutos.

Temporizador de zona de cozedura (1-99 min.)

Quando a placa é ligada, pode ser programado um temporizador independente para cada zona de cozedura.

Selecione uma zona de cozedura, depois selecione a configuração de temperatura e, finalmente, ative o botão de configuração de temporizador ; o temporizador pode ser programado para desligar uma zona de cozedura. À volta do temporizador existem quatro LED que indicam para que zona de cozedura foi o temporizador regulado.

Dez segundos após o último funcionamento, o visor do temporizador muda para o temporizador que irá funcionar em seguida (caso o temporizador esteja regulado para mais de uma zona de cozedura).

Quando o temporizador chegar ao fim do tempo programado, soa um aviso sonoro, o temporizador mostra "00" e o LED do temporizador para a zona de cozedura correspondente pisca. A zona de cozedura programada será desligada e aparecerá um "H" se essa zona de cozedura estiver quente.

Automaticamente, o sinal sonoro deixa de soar e o LED do temporizador apaga-se passados 2 minutos e/ou ao premir qualquer botão.

Aviso sonoro

Enquanto a placa estiver em funcionamento, as seguintes atividades serão assinaladas pelo aviso sonoro.

- A ativação normal por botão será acompanhada por um sinal sonoro curto.
- A operação contínua de um botão durante um período longo de tempo (10 segundos) será acompanhada por um sinal sonoro mais longo e intermitente.

Para usar esta função, selecione uma zona de cozedura e defina o nível de cozedura pretendido. A seguir, prima o botão “P” (Potência extra).

A função Potência Extra só pode ser ativada se for aplicável para a zona de cozedura selecionada. Se a Função Potência Extra estiver ativa, aparece um “P” no visor correspondente.

Ativar a potência extra pode ultrapassar a potência máxima, fazendo com que o gestor integrado de potência seja ativado.

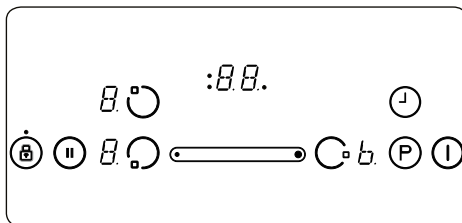
A redução necessária de potência é apresentada através da intermitência do visor da zona de cozedura correspondente. A intermitência fica ativa durante 3 segundos para permitir outras adaptações das definições antes da redução de potência.

Prima e solte o botão de seleção do elemento de aquecimento para percorrer as funções de cozedura especiais de fervura, fritura, manter quente e derreter chocolate. As funções de cozedura especiais só estão disponíveis no lado direito da placa. A fervura e a fritura não podem ser selecionadas em simultâneo enquanto não se ouvir um aviso sonoro da placa.

Modos de Cozedura Especiais

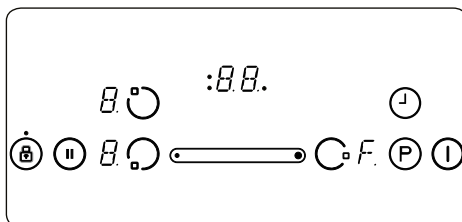
Esta função é usada para ferver água e manter a temperatura próximo do ponto de ebulição. Para ativar a função de fervura, prima duas vezes o botão de seleção do elemento de aquecimento. Quando for ativada a função de fervura, o visor correspondente mostra ‘b’. A placa emite

um aviso sonoro para indicar quando a água estiver a ferver e a água fica, então, em ebulição.



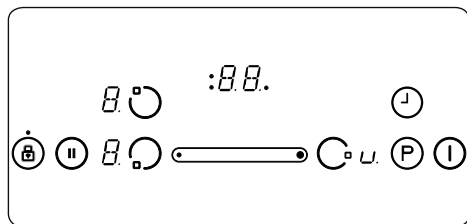
A imagem acima mostra o visor dianteiro direito do elemento de aquecimento que indica a função de fervura.

Esta função aquece o óleo de fritar até cerca dos 160°C. Para ativar esta função, prima três vezes o botão de seleção do elemento de aquecimento. Quando for ativada a função de fritura, o visor correspondente mostra . A placa emite um sinal sonoro quando o óleo estiver pronto para fritar.



Na imagem acima, o visor dianteiro direito do elemento de aquecimento indica a função de fritura.

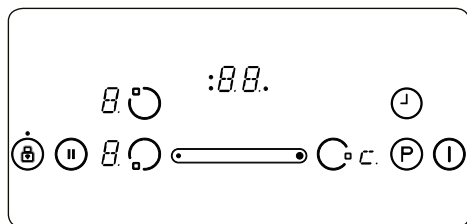
Esta função permite que a temperatura dos alimentos se mantenha em redor de 50°C. Para ativar a função manter quente, prima quatro vezes o botão de seleção do elemento de aquecimento. Quando for ativada a função manter quente, o visor correspondente mostra ‘u’.




A imagem acima mostra o visor dianteiro direito do elemento de aquecimento que indica a função manter quente.



D





Esta função derrete chocolate ou alimentos semelhantes a cerca de 40°C. Para ativar a função derreter chocolate, prima cinco vezes o botão de seleção do elemento de aquecimento. Quando for ativada a função derreter chocolate, o visor correspondente mostra 'c'.



A imagem acima mostra o visor dianteiro direito do elemento de aquecimento que indica a função derreter chocolate.


 O desempenho e o tempo poderão variar consoante a quantidade de alimento na panela ou frigideira e a qualidade destas. 1,5 litros de água ou 0,5 litros de óleo têm o melhor desempenho de cozadura com estas funções.

Códigos de erro	
Se ocorrer um erro, o código desse erro será apresentado nos visores dos elementos de aquecimento.	
E1	O ventilador de arrefecimento está desativado. Contacte um agente de assistência técnica autorizado.
E3	A tensão de alimentação é diferente dos valores nominais. Desligue a placa premindo  , aguarde até desaparecer a indicação "H" para todas as zonas, ligue a placa premindo  e continue a utilizá-la. Se este erro for novamente apresentado, contacte um representante de assistência técnica autorizado.

E4	A frequência da alimentação é diferente dos valores nominais. Desligue a placa premindo  , aguarde até desaparecer a indicação "H" para todas as zonas, ligue a placa premindo  e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, desligue o aparelho da corrente e volte a ligá-lo. Ligue a placa premindo  e continue a utilizá-la. Se este erro for novamente apresentado, contacte um representante de assistência técnica autorizado.
E5	A temperatura interna da placa é demasiado alta, desligue a placa premindo  e deixe os elementos de aquecimento arrefecerem.
E6	Erro de comunicação entre o controlo táctil e o elemento de aquecimento. Contacte um agente de assistência técnica autorizado.
E7	O sensor de temperatura da bobina está desativado. Contacte um representante de assistência técnica autorizado.
E8	O sensor de temperatura do refrigerador está desativado. Contacte um representante de assistência técnica autorizado.
EA	Erro de saturação da bobina grande. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado.
EC	Erro de tensão da alimentação. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado.
C1-C8	Alerta do microprocessador. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO


5.1.

 **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.


Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as

superfícies do fogão.


 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.


 Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpeza do Vidro de Cerâmica

O vidro de cerâmica consegue aguentar utensílios pesados, mas poder-se-á partir se for atingido com um objeto afiado.

 **NOTA:** Bancadas de Cerâmica - se a superfície estiver rachada, para evitar a possibilidade de um choque elétrico, desligue o eletrodoméstico e chame a manutenção.

- Utilize um detergente líquido ou em creme para limpar o vidro de vitrocerâmica. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

 Não utilize materiais de limpeza indicados para aço uma vez que podem danificar o vidro.

- Substâncias com baixo ponto de fusão utilizadas na base ou no revestimento de utensílios de cozinha podem danificar a placa vitrocerâmica. Se tiver caído plástico, folha de alumínio ou alimentos açucarados sobre a placa vitrocerâmica quente, raspe a superfície quente o mais rapidamente possível e de forma segura. Se derreterem, estas substâncias podem danificar a placa vitrocerâmica. Se possível, aplique previamente uma camada de um agente protetor apropriado quando cozinhar alimentos com alto teor de açúcar, tal como compota.
- O pó na superfície deverá ser limpo com um pano molhado.
- Quaisquer alterações na cor do vidro de cerâmica não irão afetar a estrutura ou a durabilidade da cerâmica e não se devem a qualquer alteração no material.

As alterações de cor no vidro de cerâmica poderão ocorrer devido a inúmeras razões:

1. Comida derramada que não foi limpa da superfície.


2. Utilização de pratos incorretos na chapa irão corroer a superfície.


3. Utilizar os materiais de limpeza errados.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.

- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

 Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.

 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1.



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
O visor do cartão de controlo da placa está preto. A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas.	Não existe alimentação elétrica.	Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico. Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrónicos.
A placa desliga enquanto está a ser utilizada e um "F" pisca em cada visor.	Os controlos estão húmidos ou há algum objeto em cima deles.	Seque os controlos ou remova o objeto.
A placa desliga enquanto está a ser utilizada.	Uma das zonas de cozinhar esteve ligada demasiado tempo.	Pode utilizar a zona de cozinhar novamente ligando-a de novo.
Os controlos da placa não estão a funcionar e o LED de bloqueio infantil está aceso.	O bloqueio infantil está ativo.	Desligue o bloqueio infantil.
Os tachos fazem barulho durante a cozedura ou a sua placa faz um som de estalido durante a cozedura.	Isto é normal com panelas de placa de indução. Isto é causado pela transferência de energia da placa para as panelas.	Isto é normal. Não existe risco, nem para a placa e nem para as panelas.
O símbolo 'U' acende no visor de uma das zonas de cozedura.	Não existe panela na zona de cozinhar ou a panela é inadequada.	Utilize uma panela adequada.
O nível de potência 9 ou "P" é reduzido automaticamente. Se selecionar o nível de potência "P" ou 9 em duas zonas de cozedura, que estão do mesmo lado, ao mesmo tempo.	É atingido o nível de potência máximo para as duas zonas	A operação de ambas as zonas no nível de potência "P" ou 9 iria exceder o nível de potência máximo para as duas zonas.

6.2.

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.





Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes de la table de cuisson	15
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
5.1. Nettoyage	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	21
6.2. Transport	21



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


1.1.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



 **AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.


  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

1.2.

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3.

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

MISE EN GARDE : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.

MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.


- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.


1.4.

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

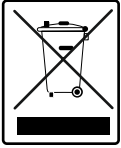
Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

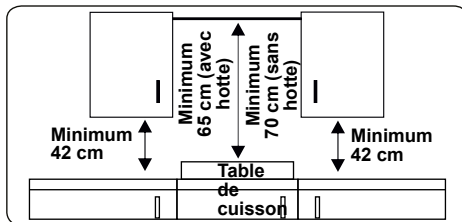
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1.

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



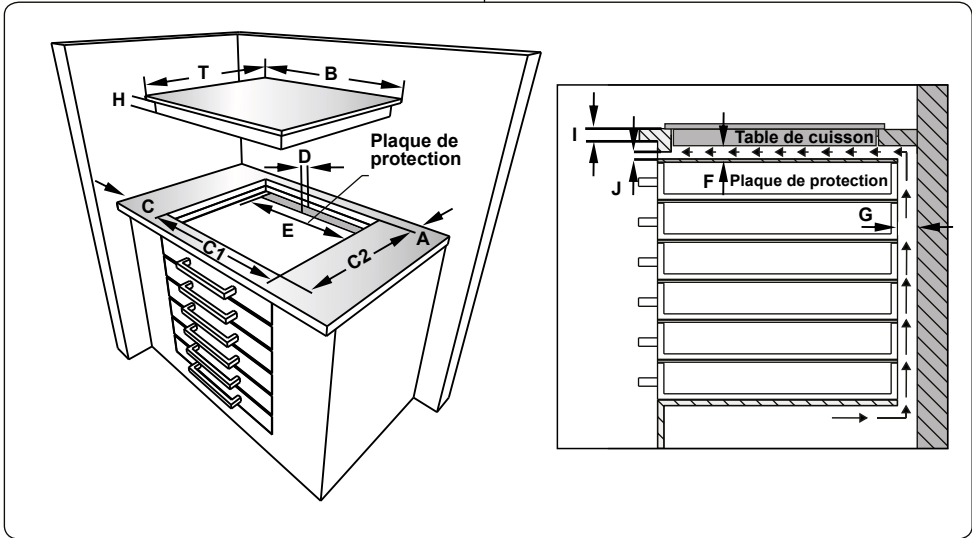
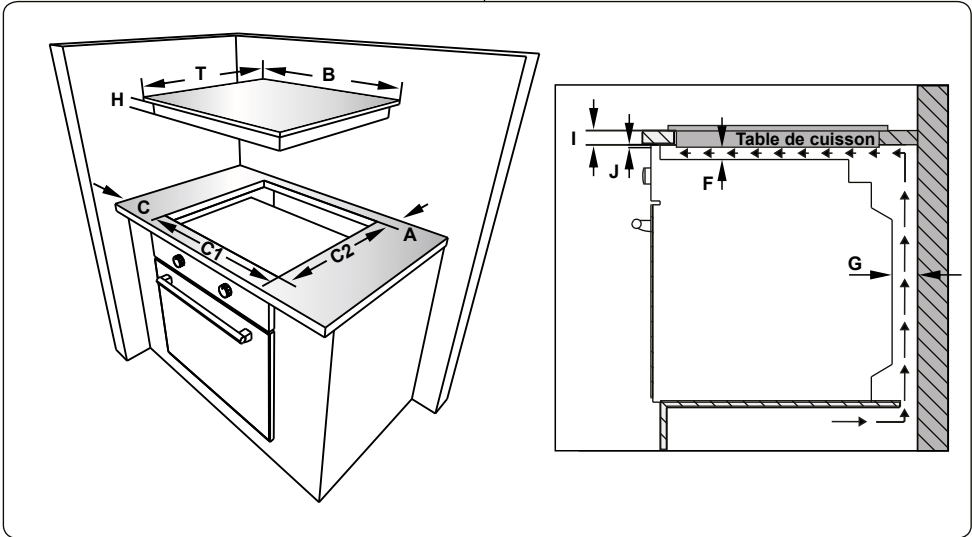
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.
- Vérifier que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

2.2.

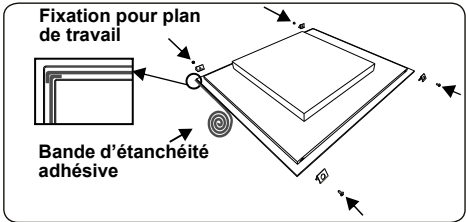
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales du produit.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

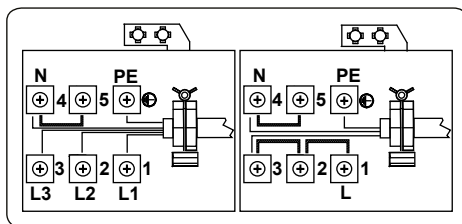
2.3.

AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction

est placé sur le boîtier de jonction.

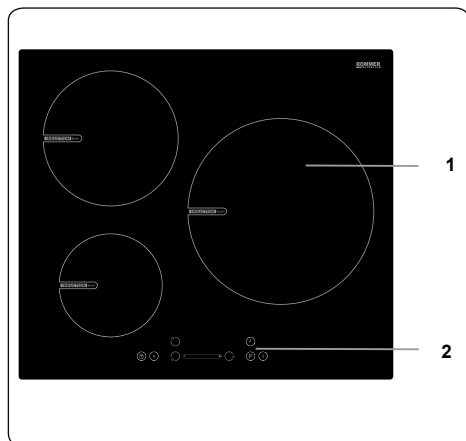


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Zone à induction

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1.

Zone d'induction



Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

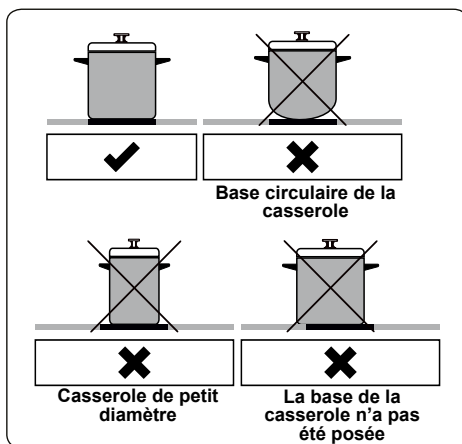
Réglages	Utilisé pour
0	Éteindre l'élément
1-3	Avertissement délicat
4-5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6-7	Réchauffage et cuisson rapide à feu doux
8	Chauffage, sauté, et grillage
9	Chaleur maximale
P	Fonction boost

Ustensiles

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats, à fond lisse et de bonne qualité, en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles ont un impact direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles de cuisine en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, le verre, le cuivre, le laiton, la céramique, la porcelaine ne sont pas adaptés au chauffage par induction.
- Pour vérifier si les ustensiles de cuisine sont adaptés à la cuisson par induction, vous pouvez tenir un aimant à la base de l'ustensile de cuisine. Si l'aimant reste collé, l'ustensile de cuisine est généralement adapté ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Certains types de casseroles émettent des bruits lors de l'utilisation, en raison de leur conception. Dans tous les cas, la performance ou la sécurité de la plaque de cuisson n'est pas affectée.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole doit être placée au centre de la zone de

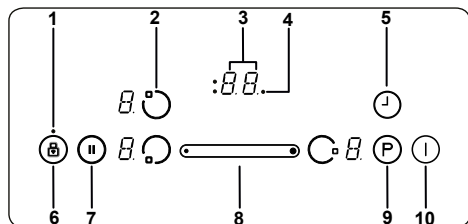
cuisson.

- Le symbole  clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné dans l'affichage de la zone de cuisson si la casserole ne convient pas ou si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.
- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimal des ustensiles de cuisine doit être de 120 mm pour les zones de cuisson de 160 mm, de 140 mm pour les zones de cuisson de 210 mm et de 160 mm pour les zones de cuisson de 290 mm.



Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux sonores.

Unité de commande tactile



- 1- Indicateur de verrouillage
- 2- Sélection de l'élément chauffant
- 3- Affichage de la minuterie
- 4- Indicateurs de la fonction de la minuterie sur la zone de cuisson
- 5- Sélection minuterie
- 6- Verrouillage
- 7- Pause intelligente
- 8- Bouton curseur
- 9- Boost
- 10- Marche/Arrêt

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après l'application du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages s'allument pendant un moment. La table de cuisson se met ensuite en mode veille et est prête à fonctionner.

La table de cuisson est commandée en appuyant sur le bouton électronique approprié. Une alarme sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

Mise en marche de l'appareil

Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT (I). Tous les affichages de l'élément chauffant présentent un « 0 » statique et les points du coin inférieur droit clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche (I).

La touche MARCHE/ARRÊT (I) est toujours prioritaire sur la fonction de mise à l'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de l'élément chauffant correspondant à l'élément chauffant que vous voulez utiliser. Un point statique s'affiche sur l'affichage

de l'élément chauffant sélectionné, et les points clignotants sur tous les autres affichages ne s'allument plus.

Pour l'élément chauffant sélectionné, vous avez la possibilité de régler le niveau de chaleur en touchant le bouton coulissant (0-9). L'élément est prêt à être utilisé. Pour les temps de cuisson rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant. À l'aide du bouton coulissant (0-9), réglez la température à « 0 ». (Vous pouvez également appuyer simultanément sur les boutons coulissants de gauche et pour régler la température à « 0 »).

Si la zone de cuisson est chaude, « 0 » s'affiche au lieu de « 0 ».

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur la touche (I).

En mode veille, une lettre « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la surface vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « H » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson correspondante soit à un niveau sécuritaire.

Pause intelligente

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de tous les brûleurs qui ont été mis en marche.

Si par la suite vous désactivez la pause intelligente, les éléments chauffants retournent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, la table de cuisson s'arrête au bout de 30 minutes.

Appuyez sur la touche (II) pour activer la pause intelligente. La puissance des éléments chauffants activés passe au niveau 1 et « II » apparaît sur les affichages.

Appuyez à nouveau sur la touche (II) pour

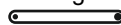
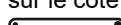
désactiver la pause intelligente. « II » disparaît ensuite et les éléments chauffants fonctionnent désormais au niveau précédemment défini.

Fonction « Éteindre en toute sécurité » (Safety switch off function)

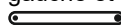
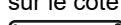
Une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement si le réglage de la chaleur n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Toute modification apportée au réglage de la température de la zone de cuisson réinitialise la durée de temps à la valeur initiale. Cette valeur initiale est fonction du niveau de température sélectionné, tel qu'illustré ci-dessous.

Réglage de chaleur	Eteindre en toute sécurité après
1-2	6 Heures
3-4	5 Heures
5	4 Heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfants


Après avoir allumé l'appareil, la fonction Verrouillage Enfants peut également être activée. Pour activer le verrouillage enfant, appuyez simultanément sur les côtés gauche et droit du bouton coulissant , puis appuyez de nouveau sur le côté droit du bouton coulissant . La lettre « L » signifiant VERROUILLÉ apparaîtra sur tous les affichages de l'élément chauffant et les commandes ne peuvent être utilisées. (Si une zone de cuisson est chaude, « L » et « H » s'afficheront successivement.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle se déverrouille, même si l'appareil a été éteint, puis rallumé.

Pour désactiver le verrouillage enfants, allumez d'abord la table de cuisson, Appuyez simultanément sur les côtés gauche et droit du bouton coulissant , puis appuyez de nouveau sur le côté gauche du bouton coulissant . La lettre « L » ne s'affichera plus et la table de cuisson s'arrêtera.

Verrouillage

La fonction de verrouillage est utilisée pour régler le mode « sécurité » sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Il sera impossible d'effectuer un réglage en appuyant sur les boutons (par exemple les réglages de la chaleur). Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.



La fonction de verrouillage est active si le bouton de verrouillage  est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie. Après un fonctionnement réussi, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie




La fonction Minuterie est disponible en deux versions, comme suit.

Compte-minutes (1 - 99 min.)

Le compte-minutes peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage de la minuterie affiche « 00 » avec un point clignotant.


Utilisez le bouton de minuterie  et le bouton coulissant  pour augmenter/réduire le temps. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. S'il n'y a pas de réglage de la durée affichée dans les 10 secondes, le compte-minutes sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie programmée, elle commence le compte à rebours.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le compte-minutes peut être changé ou arrêté à tout moment à l'aide du bouton de minuterie  et du bouton coulissant . Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche  à tout moment éteindra également le compte-minutes.

Minuterie de la zone de cuisson (1 - 99 min.)

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson. Ensuite, choisissez un réglage de température et activez, enfin, la touche de réglage de la minuterie ; la minuterie peut être programmée pour désactiver une zone de cuisson. Quatre voyants à LED sont disposés autour de la minuterie et indiquent la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après l'opération précédente, l'affichage de la minuterie se transforme en la minuterie qui sera la prochaine à s'écouler (dans le cas où une minuterie est programmée pour plus d'une zone de cuisson).

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal retentit, et l'affichage de la minuterie présente « 00 » de manière statique, le voyant lumineux de la minuterie de la zone de cuisson attribuée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteindra et la lettre « H » s'affichera si la zone de cuisson chauffe.

Le signal sonore et le clignotement du voyant lumineux de la minuterie s'arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Sonnerie

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d'une sonnerie.

- L'activation normale d'une touche est accompagnée d'un court signal sonore.
- L'utilisation continue de la touche pendant une période de temps plus longue (10 secondes) s'accompagne d'un signal sonore intermittent, plus long.

Fonction boost

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » (Boost).

La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est activée, un « P » s'affiche sur l'affichage correspondant.

L'activation de la pompe à chaleur peut faire dépasser la puissance maximale, auquel cas la gestion de la puissance intégrée sera activée.

La réduction de la puissance nécessaire s'affiche par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes et permettra d'autres adaptations de paramètres avant la réduction de la puissance.

Fonction de cuisson spéciale

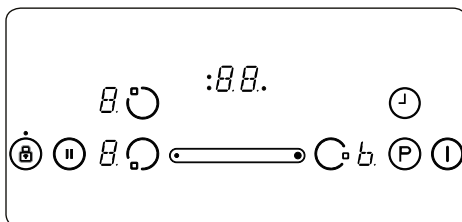
Appuyez et relâchez le bouton de sélection de l'élément chauffant pour passer en revue les fonctions de cuisson spéciales ébullition, friture, maintien au chaud et fondue du chocolat. Les fonctions de cuisson spéciales ne sont disponibles que sur le côté droit de la plaque de cuisson. L'ébullition et la friture ne peuvent être sélectionnées simultanément qu'après un

bip de la plaque de cuisson.

Modes de cuisson spéciaux

Mode Ébullition

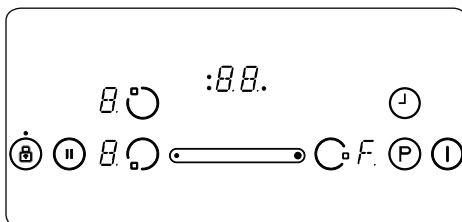
Cette fonction est utilisée pour faire bouillir l'eau et maintenir la température près du point d'ébullition. Pour activer la fonction d'ébullition, appuyez deux fois sur le bouton de sélection de l'élément chauffant. Lorsque la fonction d'ébullition a été activée, l'écran correspondant affichera « b ». La plaque de cuisson émet un signal sonore pour indiquer que l'eau a bouilli et que l'eau va ensuite frémir.



L'image ci-dessus montre l'écran de l'élément chauffant avant droit indiquant la fonction d'ébullition.

Mode Friture

Cette fonction permet de faire frire l'huile à environ 160 °C. Pour activer cette fonction, appuyez trois fois sur le bouton de sélection de l'élément chauffant. Lorsque la fonction de friture a été activée, l'écran correspondant affiche « F ». La plaque de cuisson émet un bip lorsque l'huile est prête à être frite.

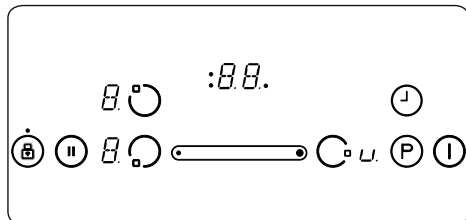


L'image ci-dessus montre l'écran de l'élément chauffant avant droit indiquant la fonction de friture.

Fonction Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir la température des aliments à environ 50 °C. Pour activer la fonction de maintien au chaud, appuyez quatre fois sur le bouton de sélection de l'élément chauffant. Lorsque la fonction de maintien au chaud a été

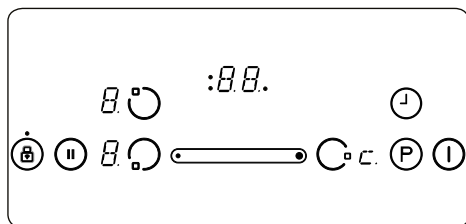
activée, l'écran correspondant affichera « U ».



L'image ci-dessus montre l'écran de l'élément chauffant avant droit indiquant la fonction de maintien au chaud.

Fonction Fondue du chocolat







Cette fonction permet de faire fondre le chocolat ou des aliments similaires à environ 40 °C. Pour activer la fonction de fondue du chocolat, appuyez cinq fois sur le bouton de sélection de l'élément chauffant. Lorsque la fonction de fondue du chocolat a été activée, l'écran correspondant affichera « C ».



Dans l'image ci-dessus, l'affichage avant droit de l'élément chauffant indique la fonction de fondue du chocolat.

Les performances et le temps peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments contenus dans l'ustensile de cuisine et de la qualité de ce dernier. Avec 1,5 litre d'eau ou 0,5 litre d'huile, il est possible d'obtenir les meilleurs rendements de cuisson grâce à ces fonctions.

Codes d'erreurs	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de l'élément chauffant.	
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.

E3	La tension d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche  et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche  et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E4	La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche  et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche  et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteignez et rallumez l'appareil. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E5	Si la température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur la touche  , et laissez les éléments chauffants refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et l'élément chauffant. Appelez un agent de service agréé.
E7	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E8	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1.

 **AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur

fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.

- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.



Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.



Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.



AVERTISSEMENT : Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.

- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont pas adaptés.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1.



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

6.2.

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

