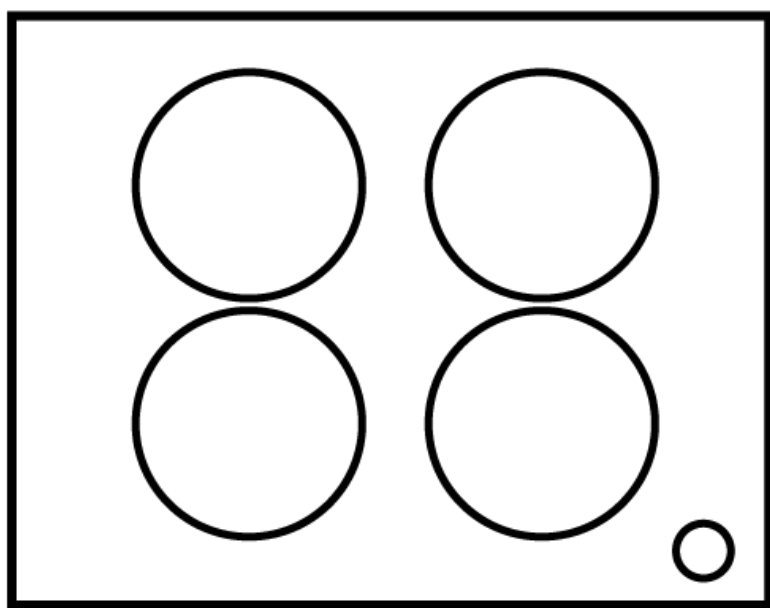


PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



EMIH030-2F

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Índice

1. Introducción.....	3
1.1 Advertencias de seguridad	3
1.2 Instalación	3
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	3
1.2.2 Riesgo de corte.....	3
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad.....	3
1.3 Funcionamiento y mantenimiento.....	5
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica.....	5
1.3.2 Peligro para la salud.....	5
1.3.3 Riesgo de superficie caliente	5
1.3.4 Riesgo de corte.....	5
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad.....	6
2. Información del producto.....	8
2.1 Resumen	8
2.2 Panel de mandos	8
2.3 Teoría de funcionamiento	8
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción	9
2.5 Especificaciones técnicas	9
3. Funcionamiento del producto.....	9
3.1 Controles táctiles	9
3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados.....	9
3.3 Uso de la placa de inducción.....	10
3.3.1 Empezar a cocinar.....	10
3.3.2 Terminar la cocción.....	11
3.3.3 Bloqueo de controles.....	11
3.3.4 Control de temporizador.....	12
3.3.5 Tiempos de funcionamiento por defecto.....	13
4. Guías de cocción.....	14
4.1 Tipos de cocción	14
4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz.....	14
4.1.2 Cocción de la carne	14
4.1.3 Salteado	14
4.2 Detección de pequeños objetos	14
5. Ajustes de calor.....	15
6. Cuidado y limpieza.....	15
7. Solución de problemas	16
8. Fallos mostrados y diagnóstico	17
9. Instalación.....	19
9.1 Selección del equipo de instalación.....	19
9.2 Comprobaciones previas a la instalación	21
9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación.....	21
9.4 Antes de fijar los soportes de fijación.....	21
9.5 Ajuste de la posición de soporte.....	21
9.6 Precauciones.....	22
9.7 Conectar la placa a la corriente	22
10. Condiciones de garantía.....	24

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad.

Su seguridad es importante para nosotros. Lea atentamente este manual antes de comenzar a usar la placa.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte el aparato de la toma de corriente principal antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en la placa.

La conexión a una buena toma de tierra es esencial y obligatoria. Las modificaciones en la toma de tierra doméstica las debe llevar a cabo únicamente personal cualificado.

No cumplir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.2.2 Riesgo de corte

- El marco inferior de la placa está afilado.
- Si no se maneja con cuidado, podría provocar heridas o cortes.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.

No debe colocar ningún material o producto inflamable sobre este aparato en ningún momento.

Entregue esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría facilitar la misma.

Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse siguiendo estas instrucciones.

La instalación del aparato y su conexión sólo pueden realizarla personas cualificadas.

Este aparato deberá tener su propia toma de corriente con interruptor de aislamiento con desconexión total de la alimentación.

No instalar este aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o responsabilidad de la marca.

Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico u otras personas igualmente calificadas para evitar riesgos.

Este aparato pueden utilizarlo niños de 8 años o más, o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que estén bajo supervisión y que tengan conocimientos para usarlo de manera adecuada, además de entender los peligros que su uso conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar su limpieza y mantenimiento sin supervisión.

ADVERTENCIA: Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.

Después del uso, apague la placa usando los mandos y compruebe que la zona queda apagada, no confíe sólo en la función de detección de sartén de la placa.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.

Peligro de incendio: no coloque ningún objeto en las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado sin interrupción.

ADVERTENCIA: Una cocción no supervisada en una placa con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua: apague el aparato y luego cubra la llama con la tapa o con una manta ignífuga.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

Nunca cocine en una placa rota o rajada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y contacte con el servicio técnico.

Desenchufe la placa antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.

No seguir estos consejos podría provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. No obstante, las personas con marcapasos o implantes eléctricos deben consultar con su médico antes de usar este aparato, para asegurar que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

No cumplir estos consejos podría ocasionar problemas graves de salud e incluso la muerte.

1.3.3 Peligro por superficie caliente

Durante su uso, las partes accesibles de este aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Ninguna parte de su cuerpo, ropa o cualquier otro utensilio de cocina debe entrar en contacto con el cristal de la encimera hasta que la superficie esté fría.

No debe haber objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie de la encimera cuando esté encendida. Mantenga alejados a los niños.

Compruebe que los mangos de las sartenes no rozan otras zonas de cocción que estén enchufadas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones podría provocar quemaduras.

1.3.4 Peligro de corte

El borde afilado de las cuchillas y utensilios para limpiar la encimera que queda expuesto al retirar la cubierta de seguridad puede provocar heridas; guárdelos siempre de manera segura y manténgalos fuera del alcance de los niños. Si no toma precauciones, podría sufrir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.

Nunca use este aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.

Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato. No deje ningún objeto magnetizable (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o equipos electrónicos (ordenadores, mp3) cerca del aparato, porque se podrían ver afectados por su campo electromagnético.

Nunca use el aparato para calentar la habitación.

Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual, con los controles táctiles. Cuando retire los recipientes tras cocinar, compruebe que la zona queda apagada, no confíe sólo en la función de detección de sartén de la placa.

No permita que los niños jueguen con el aparato.

No coloque objetos que puedan ser de interés para los niños en los armarios de encima del aparato. Los niños podrían encaramarse sobre la placa de cocción y esto les puede provocar heridas graves.

No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se encuentre la placa de cocción.

Los niños y personas con discapacidades que puedan limitar su capacidad de uso del aparato deben tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. Se les debe enseñar cómo utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.

No repare ni reemplace ninguna parte del aparato usted mismo. Todas estas operaciones las debe realizar personal cualificado.

No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.

No se suba sobre el aparato.

No use recipientes con bordes afilados ni los arrastre sobre la superficie de vidrio, porque podría romperse el cristal.

No use estropajos ni ningún limpiador abrasivo, porque esto puede dañar la superficie de cristal de la placa de cocción.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en entorno doméstico y similares, tales como: áreas de cocina, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los mandos de control si estos están calientes.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén vigilados.

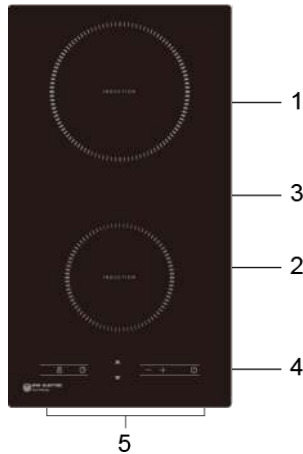
 ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.	Con base en la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.
--	--

ENHORABUENA por la compra de su nueva placa de inducción.

Recomendamos que dedique su tiempo a leer estas instrucciones para entender cómo instalarla correctamente. Para las directrices de instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la placa, y guarde estas instrucciones para futura referencia.

2. Información del producto

2.1 Vista superior



1. Zona Máx. 2000 W
2. Zona Máx. 1500 W
3. Placa de cristal
4. Control ON/OFF
5. Panel de control

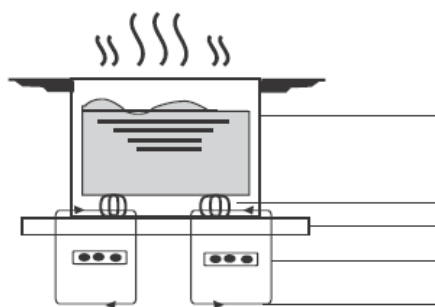
2.2 Panel de control



1. Control ON/OFF
2. Controles de regulación de potencia / temporizador
3. Controles de selección de la zona de calentamiento
4. Control del temporizador
5. Bloqueo

2.3 Teoría de funcionamiento

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



- olla de hierro
- circuito magnético
- placa de vidrio de cerámica
- bobina de inducción
- corrientes inducidas

2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea este manual, prestando mucha atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que se encuentre sobre su placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

Modelo	EMIH030-2F
Zonas de cocinado	2 Zonas
Voltaje	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Energía eléctrica instalada	3500W
Dimensiones del producto Fon×An×Al(mm)	288X520X56
Dimensiones del nicho A×B (mm)	268X500

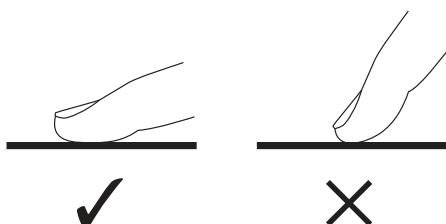
3. Funcionamiento del producto

3.1 Controles táctiles

Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión. Use la yema del dedo, no la punta.

Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.

Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



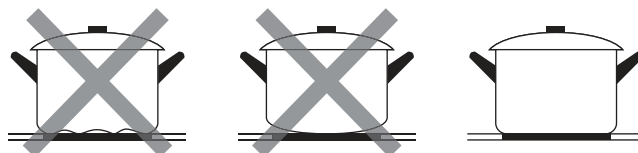
3.2 Elección de utensilios de cocina adecuados



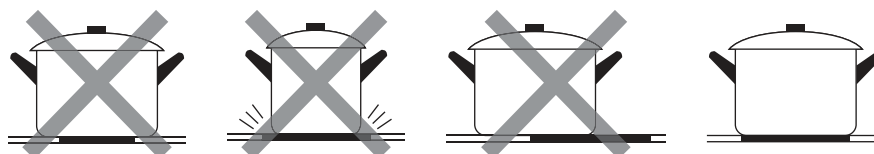
- Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.
- Puede comprobar si el utensilio es adecuado para inducción usando un imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola: si atrae el imán, la sartén es apta para inducción.
- Si no dispone de un imán:
 - o 1. Ponga agua a calentar en el utensilio que quiere comprobar.
 - o 2. Si  no aparece en la pantalla y el agua está caliente, el utensilio es adecuado.



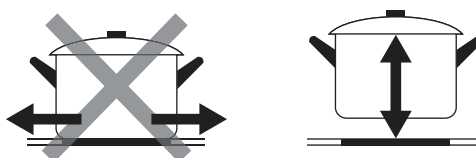
- Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales no son compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o con bases curvas.



Asegúrese de que la base de la sartén sea regular, que queda plana sobre el cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como la grafía de la zona de cocción seleccionada. Si usa una olla un poco más ancha, la placa funcionará con máxima eficiencia; por el contrario, con una más pequeña la eficiencia podría ser menor. La placa no detecta ollas con una base más pequeña que 140mm. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.

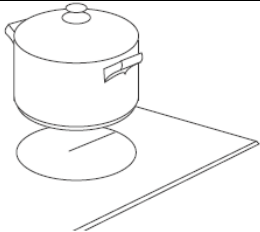
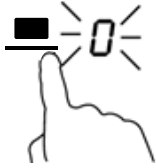


Si tiene que desplazar la olla, hágalo levantándola, nunca deslizando, ya que se puede rayar el cristal.



3.3 Uso de la placa de inducción

3.3.1 Inicio de cocinado

Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Después del encendido, se emitirá un pitido y las pantallas mostrarán "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.	
Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
Cuando toque el control de selección de la zona de calentamiento, el indicador de al lado parpadeará	

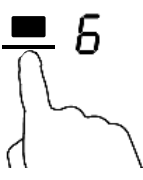
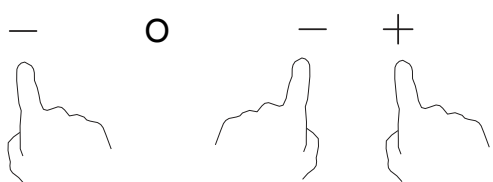
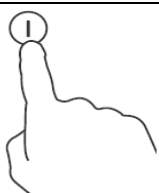
Seleccione un ajuste de calor tocando el control "-" o "+". Si no elige un ajuste de cocción en un plazo de 1 minuto, la placa de inducción se apaga automáticamente. Tiene entonces que volver al primer paso. Puede modificar el ajuste de cocción en cualquier momento durante la misma.	
--	---

Si parpadea en la pantalla alternando con el ajuste de cocción

Significa que:

- la sartén no está colocada en la zona de cocción correcta o,
 - la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
 - la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
- No habrá calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca un recipiente adecuado.

3.3.2 Fin del cocinado

Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.	
Apague la zona de cocción disminuyendo la potencia hasta llegar a "0" o tocando a la vez los controles "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".	
Apague la placa tocando el control ON / OFF.	
Cuidado con las superficies calientes. H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía. Si desea calentar más recipientes, use la placa de cocción que aún está caliente.	

3.3.4 Bloqueo de los controles

Puede bloquear los controles para evitar su uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan las zonas de cocción por accidente).

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo	El indicador de temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo.	



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF. ① Siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF ① en caso de emergencia. Una vez que encienda el aparato de nuevo, deberá desbloquear los controles.

3.3.5 Temporizador

Puede usar el temporizador de dos formas distintas:

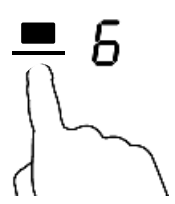
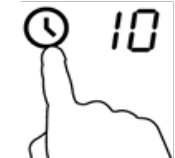
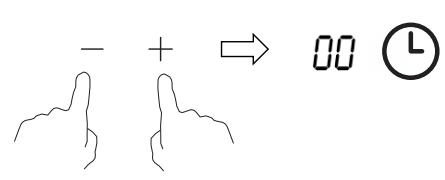
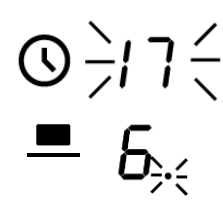
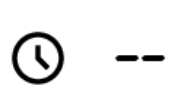
- Puede usarlo como alarma de tiempo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El temporizador máximo es de 99 min.

a) Uso del temporizador como alarma

Si no selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: puede usar la alarma incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.	
Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador de aviso comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.	
Configure la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador. Sugerencia: toque el control "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsados los controles "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en fracciones de 10 minutos.	
Al tocar el "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancela y se muestra "00" en la pantalla del temporizador.	
Cuando se establece el tiempo, la cuenta atrás comienza inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando finalice el tiempo de ajuste.	

b) Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

Ajuste de una zona	
Toque el control de selección de la zona de cocinado para la que desea configurar el temporizador (por ejemplo, zona 3 #).	
Toque el control del temporizador, el indicador de aviso comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.	
Configure la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador. Sugerencia: toque el control "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsados los controles "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en fracciones de 10 minutos.	
Al tocar el "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancela y se muestra "00" en la pantalla del temporizador.	
Cuando se establece el temporizador, la cuenta atrás empieza inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
Cuando se haya alcanzado el tiempo, la zona de cocción correspondiente se apagará de forma automática.	



Las otras zonas seguirán funcionando si se han encendido previamente.

3.3.6 Tiempos de funcionamiento predeterminados

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

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Funcionamiento predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede detener el calentamiento inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

4. Guía de cocinado



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando el máximo nivel de potencia: Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto puede presentar un grave riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocinado

Cuando la comida llegue a ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.

Usando una tapa se reducirá el tiempo de cocción y se ahorrará energía al retener calor.

Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.

Empiece a cocinar a temperatura alta y reduzca el ajuste cuando la comida se caliente por completo.

4.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz

La cocina a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, sobre 85°C, cuando el líquido de la comida empieza a burbujear ocasionalmente. Esta es la clave para conseguir deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso la comida.

Algunas recetas, como la cocción de arroz por el método de absorción, pueden precisar un ajuste más alto, para cocinar la comida adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Filete a la brasa, marcado de la carne

1. Mantenga la carne a temperatura ambiente 20 minutos antes de cocinarla.

2. Caliente una sartén de fondo grueso.

3. Unte con aceite las dos partes de la carne. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén.

4. Dele la vuelta a la carne una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y lo cocinada que la quiera. El tiempo puede variar entre 2-8 minutos por lado. Presione el filete para comprobar lo cocinado que está: cuanto más firme al tacto, más hecha está la carne.

5. Deje la carne reposar durante unos minutos en un plato tibio antes de comenzar a servir.

4.1.3 Salteado

1. Elija una sartén grande o wok compatible con la placa de inducción.

2. Tenga todos los ingredientes preparados, porque el salteado debe hacerse rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, separe la comida en varias porciones.

3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.

4. Cocine primero la carne y déjela aparte, manteniéndola caliente.

5. Fría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de cocción a una potencia inferior, y añada las salsas correspondientes.

6. Remueva los ingredientes cuidadosamente para que se cocinen bien.

7. Sirva inmediatamente.

4.2 Detección de pequeños artículos

Cuando una sartén no magnética o de material inapropiado (por ejemplo, aluminio), o algún otro objeto (como cuchillos, tenedores o llaves) se coloca sobre la placa de cocción, ésta entrará en modo de standby en 1 minuto. El ventilador se mantendrá encendido durante un minuto más.

5. Configuraciones de calor

Los ajustes indicados a continuación son sólo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios utilizados y la cantidad de elementos que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que más le convenga.

Configuración de calor	Apropiado para
1 - 2	• Pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y otros alimentos que se puedan quemar rápidamente. • Cocina a fuego lento muy suave. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Recalentamiento • Cocina a fuego lento • Cocinar arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofrito • Cocción de pasta
9/P	• Salteado • Marcado de carne, cocción a la brasa • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, manchas, marcas dejadas por los alimentos o derrames de alimentos no azucarados en el cristal)	1. Apague la corriente de la placa de cocción. 2. Limpie la placa de cocción, cuando el cristal tenga algo de calor residual pero sin que queme. 3. Aclare y seque con un paño seco o una toalla de papel. 4. Vuelva a dar corriente.	Cuando se apaga la corriente de la placa de cocción, no se muestra ninguna indicación de superficie caliente, pero la zona aún puede quemar. Tenga mucho cuidado. Los estropajos, paños de nylon y agentes limpiadores abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si los paños son adecuados. Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción o el cristal podría mancharse.
Derrames, alimentos fundidos y azúcar derretido sobre el cristal	Retírelo inmediatamente con una paleta o espátula afilada adecuada para la placa de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes. 1. Desconecte el aparato de la pared 2. Mantenga la cuchilla o herramienta en un ángulo de 30° y raspe la suciedad. 3. Limpie la suciedad derramada con una toalla de papel o paño suave. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección de limpieza de la suciedad diaria de la placa.	Elimine las manchas dejadas por los restos de comida y derrames de azúcar tan pronto como sea posible. Si la placa se enfría es más difícil limpiarlos e incluso pueden dañar la superficie del cristal. Riesgo de corte: Cuando se retira la cubierta de seguridad, los bordes de la cuchilla que quedan expuestos están afilados. Manéjelos con extremo cuidado y mantenga siempre alejados a los niños.

Derrames sobre el panel de control	1. Desconecte la placa de inducción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los control táctil con una esponja húmeda o paño. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Conecte la placa de nuevo.	La placa de inducción puede pitar y apagarse sola, y las funciones de los mandos de control pueden no funcionar mientras haya líquido derramado en la superficie. Asegúrese de limpiar y secar el área del cuadro de control antes de volver a conectar la placa de inducción.
------------------------------------	--	--

7. Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Soluciones
La placa de inducción no se enciende.	No hay corriente	Compruebe que la placa está conectada a la corriente y que está encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o en los alrededores. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los mandos tardan mucho en responder	Puede haber algo de agua sobre los mandos de control, o puede que esté usando sólo la punta del dedo para pulsar.	Asegúrese de que los mandos de control estén secos y use la yema del dedo para tocarlos.
El cristal está empezando a rayarse	Causado por utensilios de cocina con borde rugoso, o puede estar utilizando para la limpieza productos no adecuados o abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y regulares. Mire las secciones "Elección de utensilios de cocina adecuados" y "Limpieza y cuidado".
Algunas ollas emiten crujidos o chasquidos	Esto puede ser causado por la composición de su olla (capas de distintos metales que vibran de formas distintas)	Es una reacción normal del utensilio de cocina y no supone un fallo de la placa.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa una temperatura alta.	Causado por la tecnología de la placa de cocción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer cuando se disminuye el ajuste de calor.
Se oye ruido del ventilador procedente de la placa de cocción.	Un ventilador dentro de la placa de inducción se ha activado para impedir que la electrónica se sobrecaliente. Este puede seguir en marcha aunque haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita hacer nada. No desconecte la corriente de la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.

La sartén no se calienta y aparece  en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es adecuada para la placa. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien colocada en el centro.	Use utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción. Mire la sección: "Elección de utensilios de cocina adecuados" Coloque la sartén en el centro y asegúrese de que la base es del mismo tamaño que la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un sonido y se visualiza un código de error en la pantalla (Normalmente alterna con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Error técnico.	Anote las letras y números que han aparecido, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.

8. Fallos mostrados y diagnóstico

La placa de inducción está equipada con una función de auto-diagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la encimera de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Código de error que aparece durante el uso y posible solución.

Código error	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de la fuente de alimentación es superior a la tensión nominal.	Compruebe si la fuente de alimentación es normal. Vuelva a conectar.
E2	La tensión de la fuente de alimentación es inferior a la tensión nominal.	
E3	Temperatura demasiado alta del sensor de la placa cerámica. (1#)	Espere que la temperatura de la placa vuelva a su estado normal. Pulse "ON/OFF", para restablecer la unidad.
E4	Temperatura demasiado alta del sensor de la placa cerámica. (2#)	
E5	Temperatura alta del transistor IGBT. (1#)	Espere que la temperatura del IGBT vuelva a su estado normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad. Compruebe si el ventilador funciona, si no, se debe sustituir.
E6	Temperatura alta del transistor IGBT. (2#)	
Sin recuperación automática		
F3/F6	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico - corto circuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura del plato cerámico.
F4/F7	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico - circuito abierto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico — inválido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	

F9/FA	Error en el sensor de temperatura de IGBT. (corto circuito/circuito abierto para 1#)	Sustituya la tarjeta de alimentación.
FC /FD	Error en el sensor de temperatura de (corto circuito/circuito abierto for 2#)	

2) Fallos específicos y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay corriente	Compruebe que el enchufe está bien conectado y que está funcionando.	
	Fallo de conexión de la tarjeta de alimentación y la placa display.	Compruebe la conexión.	
	Placa de alimentación de accesorios dañada.	Sustituya la placa de alimentación de accesorios.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla de LED no funciona	El panel de la pantalla está dañado.	Sustituya el panel de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción aparece, pero no comienza a calentar.	Alta temperatura de la placa.	Temperatura ambiente demasiado alta. La entrada de aire o la ventilación pueden estar bloqueadas.	
	Hay algún fallo del ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no, debe sustituirlo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El calor se para de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u"	Sartén no adecuada	Use la olla adecuada, según las instrucciones del manual.	El circuito de detección de sartén está dañado, sustituya la tarjeta de alimentación.
	Diámetro de olla demasiado pequeño.		
	El aparato se ha sobrecalentado	La unidad se ha sobrecalentado. Espere que vuelva a su temperatura normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
En las zonas de cocción del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona), aparece "u" en la pantalla.	La placa de alimentación y el display tienen un error de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La sección de comunicación de la placa display está dañada	Sustituya la placa display.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

La tabla anterior describe las causas y soluciones de los fallos más comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar riesgos y daños a la placa de inducción.

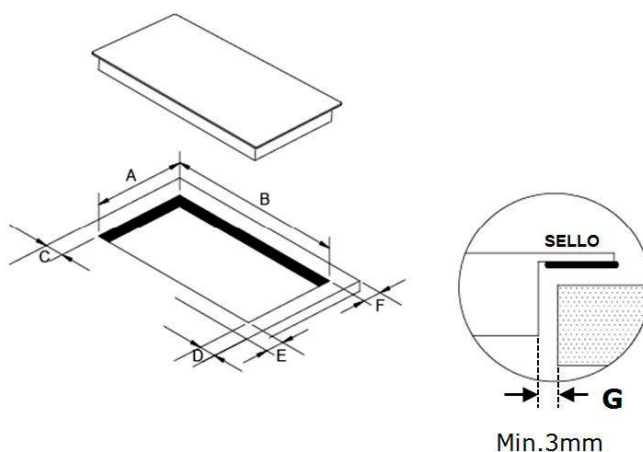
9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo, de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y uso de la placa, se debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es como mínimo 30mm. El material de la superficie de trabajo debe estar aislado y ser resistente al calor (la madera y fibras similares no deben usarse como material de trabajo a menos que estén protegidas y tratadas) para evitar descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación de calor de la zona de cocción. Consulte el diagrama siguiente:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la encimera y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

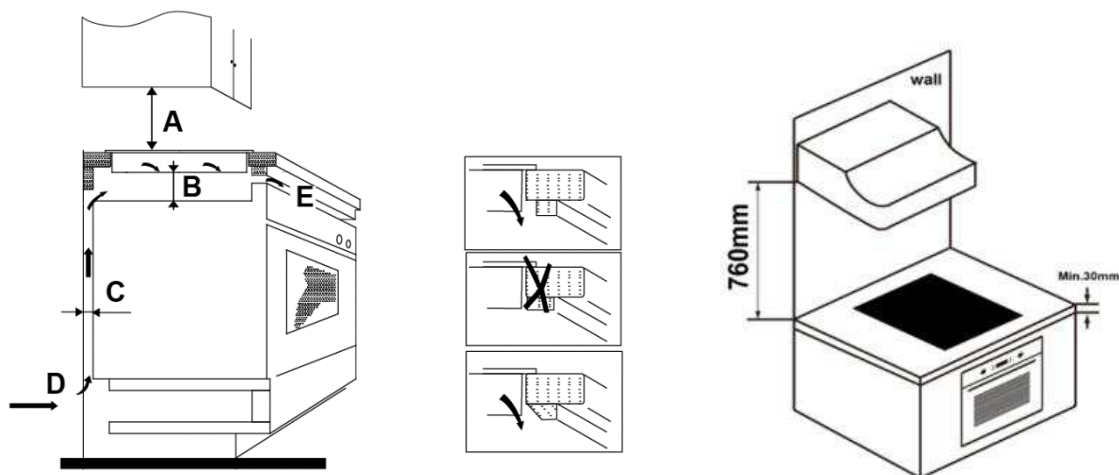


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Bajo toda circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción está en buen estado de funcionamiento como se muestra en la imagen:



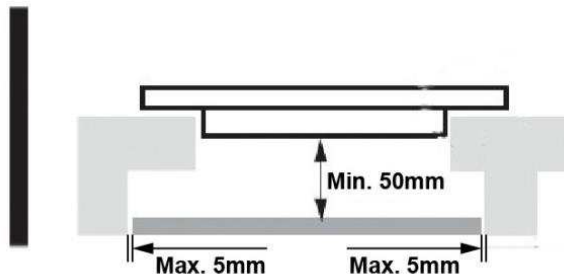
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Toma de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa está bien ventilada y que la salida y entrada de aire no están bloqueadas. Para evitar tocar por accidente el fondo caliente de la placa o una posible descarga eléctrica durante el funcionamiento, es necesario poner un inserto de madera, fijado con unos tornillos, con una distancia mínima de 50mm desde el fondo de la placa de cocción. Siga el diagrama mostrado a continuación:



Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe garantizar que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150°C, para evitar que se despeguen los paneles.
- La pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

9.2 Comprobaciones previas a la instalación:

La superficie de trabajo está nivelada y plana, y no hay ninguna parte estructural que interfiera con las dimensiones requeridas.

La superficie de trabajo está hecha de material resistente al calor y aislado.

Si la placa está instalada sobre un horno, el horno debe tener un ventilador.

La instalación cumple con todos los requisitos de dimensiones y con los estándares y regulaciones aplicables.

Se ha incorporado al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa de la red de alimentación, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones locales relativas a conexiones de cableado.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y debe proporcionar una separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los cables de fase activos si la normativa de cableado local permite esta variación de los requisitos).

El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible para el usuario con la placa ya instalada.

Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos en caso de duda sobre la instalación.

Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación

El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de los armarios cajones.

Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios a la base de la encimera.

Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, se debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.

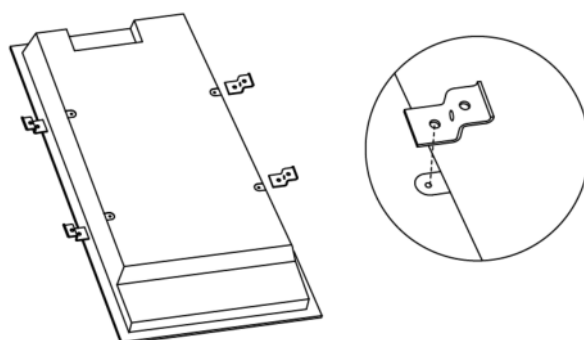
El usuario puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

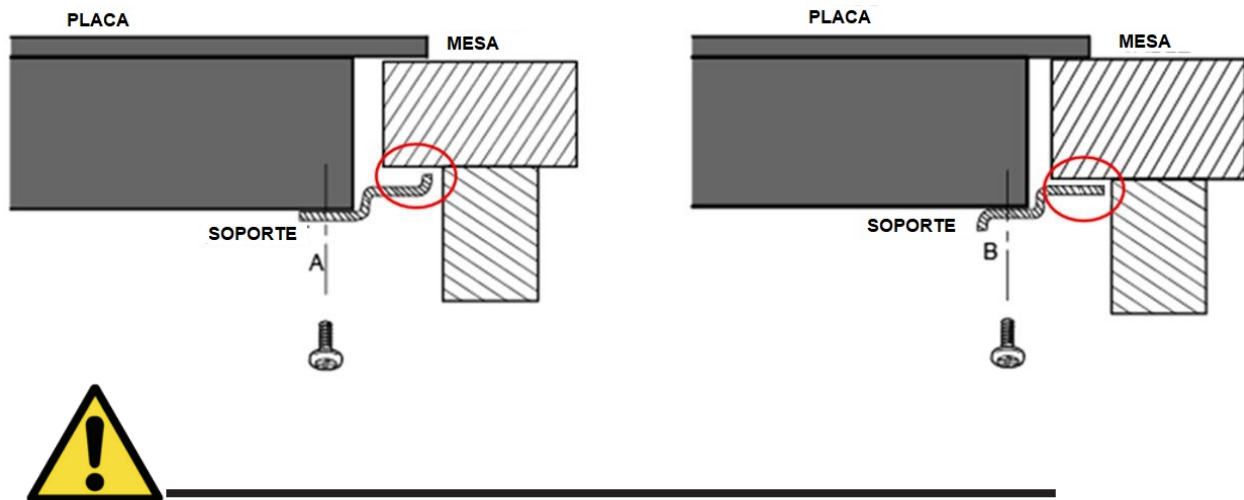
9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable, lisa (puede utilizar el embalaje como base). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

9.5 Ajuste de los soportes de fijación

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los distintos espesores de la superficie de trabajo.





Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

9.6 Precauciones

1. La placa debe instalarla un técnico o profesional cualificado. El usuario nunca debe hacerlo por su cuenta.
2. La placa de inducción no debe instalarse sobre lavavajillas, equipos de refrigeración o lavadoras y secadoras, porque la humedad puede dañar la placa electrónica.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que la disipación de calor sea óptima para garantizar una mejor fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No debe emplearse un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

9.7 Conexión de la encimera a la red eléctrica

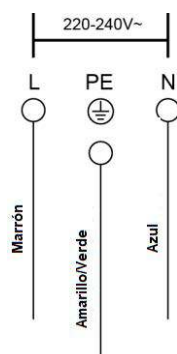


Sólo una persona cualificada puede conectar esta placa de inducción a la toma de corriente principal. Antes de conectarla a la corriente principal, compruebe que:



1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. El voltaje corresponde al valor dado en la placa de características
3. Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características. Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no use adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendios.
4. El cable de la fuente de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75°C en ningún momento.
5. Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación solo debe ser realizada por un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma pertinente, o incorporar un interruptor de circuito unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, el procedimiento debe realizarlo el servicio técnico autorizado con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.

Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe asegurarse de que se ha realizado correctamente la conexión eléctrica y que ésta cumple con las normas de seguridad.

El cable no debe doblarse ni aplastarse.

El cable debe revisarse regularmente y solo puede reemplazarlo un técnico autorizado.

El cable amarillo/verde del cable de alimentación debe conectarse a tierra de los terminales de la fuente de alimentación y del aparato.

El fabricante no se hace responsable de los accidentes que puedan resultar del uso de un aparato que no esté conectado a tierra o que tenga una continuidad de conexión a tierra defectuosa.

Si el aparato dispone de una toma de corriente, ésta debe instalarse de forma que la toma de corriente sea accesible.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto. Cualquier modificación del manual se actualizará en nuestra página web, puede consultar la última versión.

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Induction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	8
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	9
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Locking the Controls	11
3.3.4 Timer control	12
3.3.5 Default working times	13
4. Cooking Guidelines	14
4.1 Cooking Tips	14
4.1.1 Simmering, cooking rice	14
4.1.2 Searing steak	14
4.1.3 For stir-frying	14
4.2 Detection of Small Articles	14
5. Heat Settings	15
6. Care and Cleaning	15
7. Hints and Tips	16
8. Failure Display and Inspection	17
9. Installation	19
9.1 Selection of installation equipment	19
9.2 Before installing the hob, make sure that	20
9.3 After installing the hob, make sure that	21
9.4 Before locating the fixing brackets	21
9.5 Adjusting the bracket position	21
9.6 Cautions	22
9.7 Connecting the hob to the mains power supply	22

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by

its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

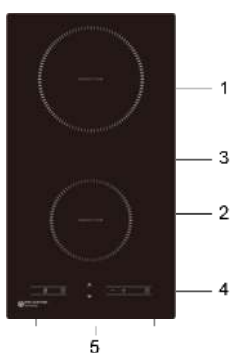
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

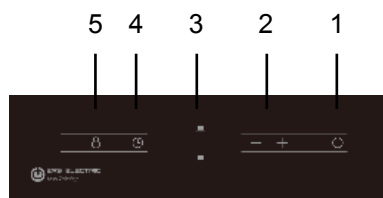
2. Product Induction

2.1 Top View



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

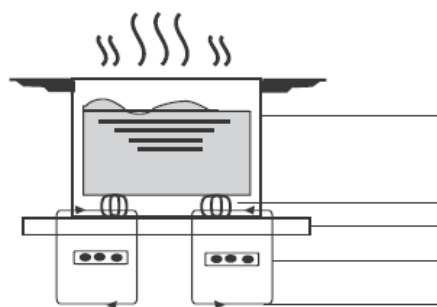
2.2 Control Panel



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

2.3 Working Theory

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



iron pot

magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

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

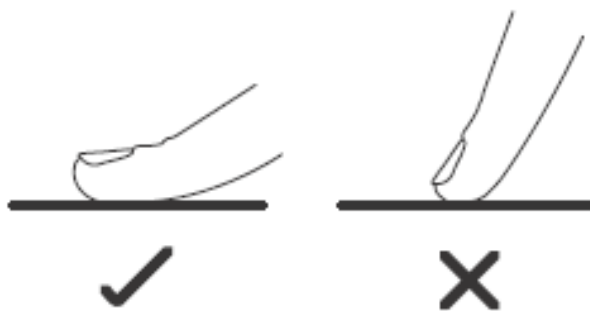
2.5 Technical Specification

Cooking Hob	EMIH030-2F
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X56
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

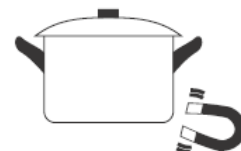
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

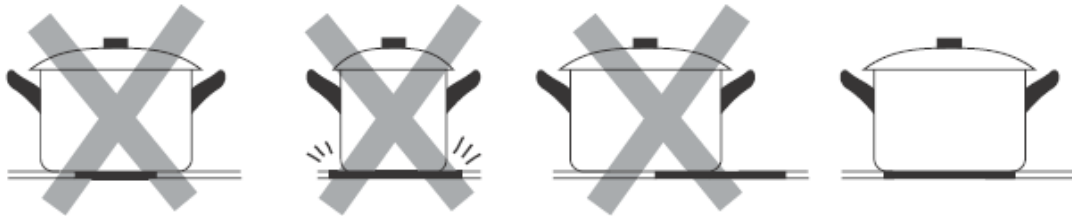


- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

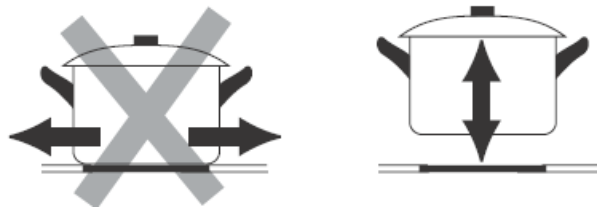
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

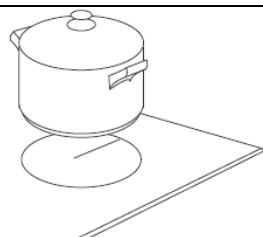


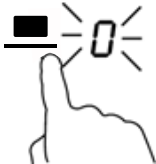
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	

Touching the heating zone selection control ,and the indicator next to the key will flash	
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control. • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting

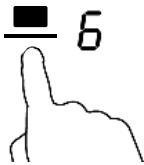
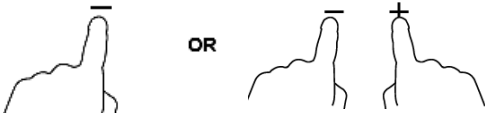
This means that:

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

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

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the lock control	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ① , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.4 Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

The timer of maximum is 99 min.

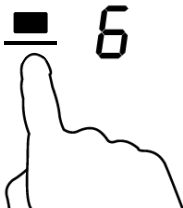
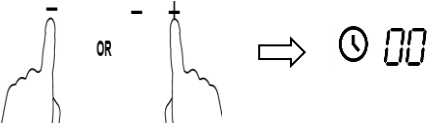
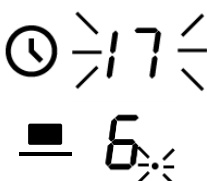
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.	



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

3.3.5 Default working times

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

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

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



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork,

key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.

E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to	

		restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "E" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

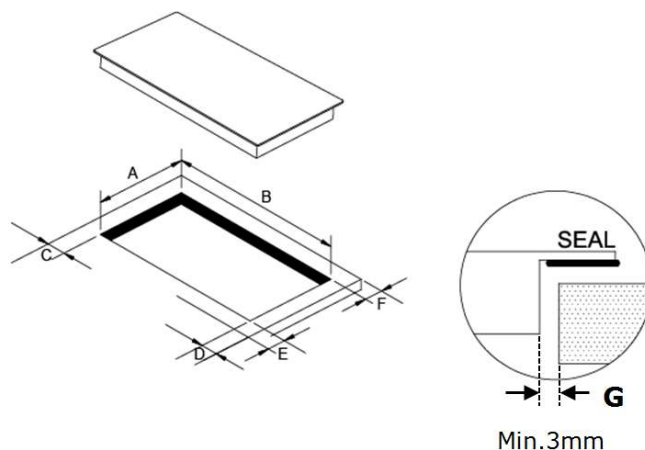
9.1 Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

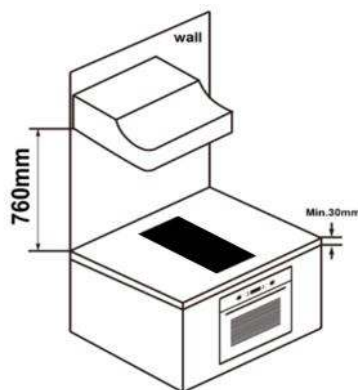
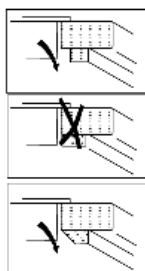
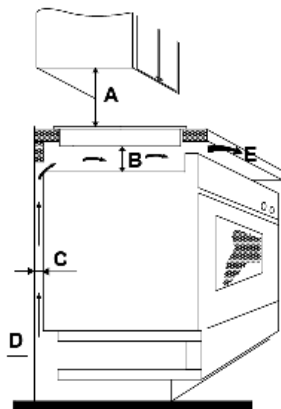


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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



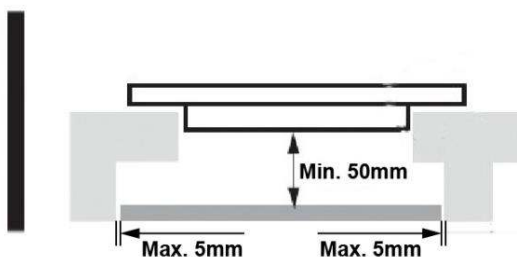
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.

- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

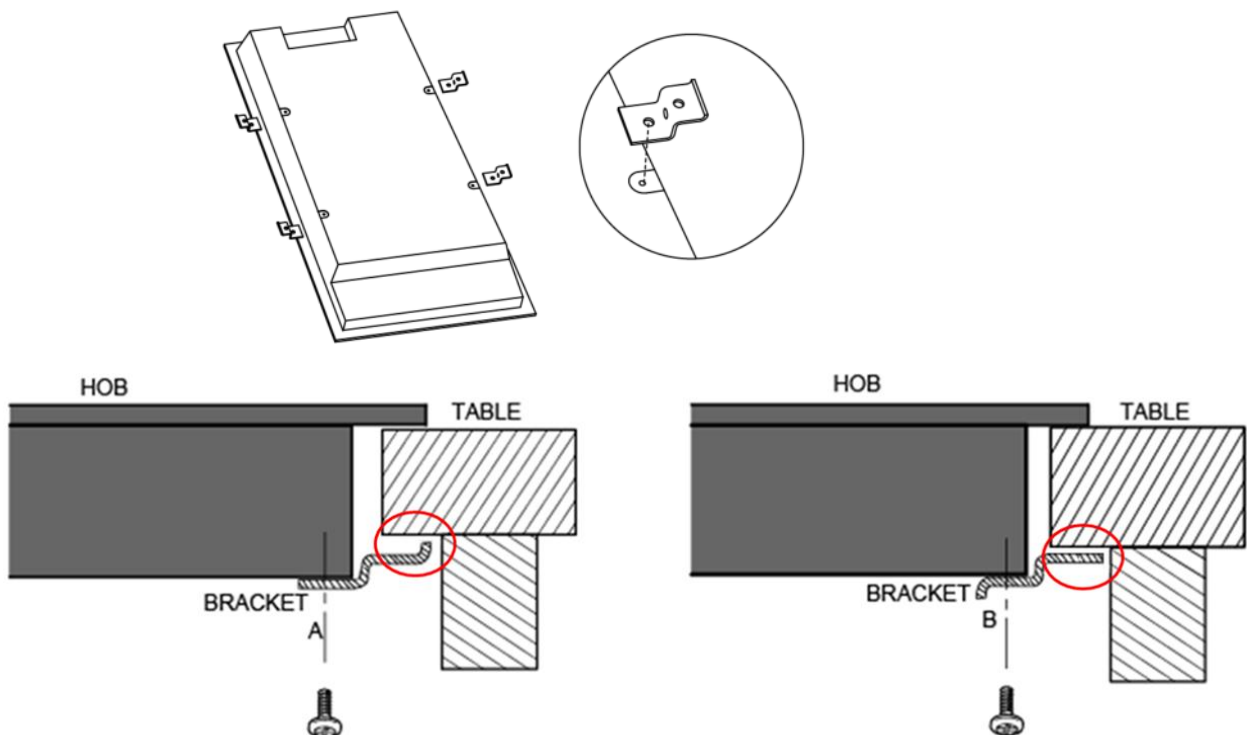
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



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

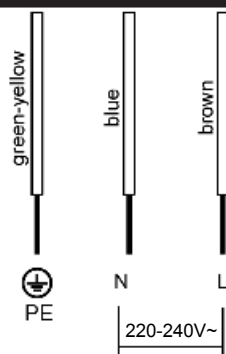
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

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



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



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



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

The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice
for product improvement. Any changes to the manual will be
updated on our website, you can check the latest version.

Indice

1. Introduction.....	3
1.1 Avertissements de sécurité	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Risque de choc électrique	3
1.2.2 Risque de coupure	3
1.2.3 Instructions de sécurité importantes	5
1.3 Opération et maintenance	5
1.3.1 Risque de choc électrique	5
1.3.2 Danger pour la santé	5
1.3.3 Risque de surface chaude	5
1.3.4 Risque de coupure	6
1.3.5 Instructions de sécurité importantes	6
2. Information du produit	8
2.1 Résumé	8
2.2 Panneau de commande	8
2.3 Information du produit	9
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque induction	9
2.5 Spécifications techniques	9
3. Performance du produit	9
3.1 Panneau de commande	9
3.2 Choisir des bons ustensiles de cuisine	10
3.3 Utilisation de la plaque à induction.....	10
3.3.1 Commencer à cuisiner.....	11
3.3.2 Terminer la cuisson	11
3.3.3 Verrouillage des commandes	12
3.3.4 Contrôle de la minuterie	13
3.3.5 Temps d'exécution par défaut	13
4. Guides de cuisine	14
4.1 Types de cuisine	14
4.1.1 Laisser mijoter, cuire le riz	14
4.1.2 Marquer la viande	14
4.1.3 Sauté	14
4.2 Détection de petits objets	14
5. Paramètres de chaleur.....	15
6. Entretien et nettoyage.....	15
7.Solution de problèmes	16
8. Défauts affichés et diagnostics	17
9.Installation	19
9.1 Sélection du matériel d'installation.....	19
9.2 Contrôles préalables à l'installation	21
9.3 Contrôles après installation	21
9.4 Avant de fixer les supports de fixation	21
9.5 Réglage de la position de support	21
9.6 Précautions	22
9.7 Connecter la plaque à l'alimentation	22
10. Conditions de garantie	25

1. Introduction

1.1 Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser la plaque de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant d'effectuer des travaux d'entretien sur la plaque de cuisson.

La connexion à une bonne mise à la terre est essentielle et obligatoire.

Les modifications de la mise à la terre domestique ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique, voire la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Le cadre inférieur de la plaque de cuisson est net.
- S'il n'est pas manipulé avec précaution, il peut provoquer des blessures ou des coupures.

1.2.3 Instructions de sécurité importantes

Lisez attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Vous ne devez à aucun moment mettre de matériau ou de produit inflammable dans cet appareil.

Donnez ces informations aux personnes responsables de l'installation du produit, car elles peuvent faciliter l'installation.

Pour éviter les risques, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions.

L'appareil ne doit être installé que par des personnes qualifiées.

Cet appareil doit disposer de sa propre prise de courant pour pouvoir le débrancher de l'alimentation électrique.

Le fait de ne pas installer correctement cet appareil pourrait annuler toute garantie ou responsabilité de marque.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition qu'elles aient été supervisées et qu'elles comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT: Si la surface est cassée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de l'assiette, car ils peuvent devenir chauds.

Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à l'aide des commandes et vérifiez que la zone est bien éteinte. Ne vous fiez pas uniquement à la fonction de détection de pannes de la plaque de cuisson.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.

Risque d'incendie - ne rien placer sur la surface de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. S'il s'agit d'une cuisson rapide, il doit être surveillé en permanence.

AVERTISSEMENT: La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson en céramique huilée peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: débranchez l'appareil et couvrez la flamme d'une couverture anti-feu ou d'une couverture anti-feu.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

Ne cuisinez jamais sur une plaque d'induction cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil de l'alimentation principale et contactez un technicien de service.

Débranchez la plaque de cuisson avant de la nettoyer ou de l'entretenir.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Danger pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un implant électrique doivent consulter leur médecin avant d'utiliser ce dispositif afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner de graves problèmes de santé, voire la mort.

1.3.3 Danger des surfaces chaudes

Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

Aucune partie de votre corps, de vos vêtements ou de tout autre ustensile de cuisine ne doit entrer en contact avec le plan de travail en verre tant que la surface n'est pas refroidie.

Il ne doit pas y avoir d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes ou cuillères sur la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée. Tenez les enfants à l'écart.

Vérifiez que les poignées des casseroles ne frottent pas contre les autres zones de cuisson qui sont branchées. Tenez les enfants éloignés des poignées. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures.

1.3.4 Risque de coupe

Le bord tranchant des lames et des outils de nettoyage de la plaque de cuisson à induction qui est exposé lorsque le couvercle de sécurité est retiré peut provoquer des blessures; tenez toujours les enfants à l'écart. L'absence de précautions peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Instructions importantes de sécurité

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. N'utilisez jamais cet appareil comme surface de travail ou de stockage.

Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.

Ne laissez aucun objet métallique (comme les cartes de crédit ou les cartes à mémoire ou équipement électronique (ordinateurs, lecteurs mp3 à proximité de l'appareil.

N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer la pièce.

Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque à induction comme décrit dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, vérifiez que la zone est éteinte, ne comptez pas uniquement sur la fonction de détection de casseroles de la table de cuisson.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient grimper sur la plaque de cuisson et causer de graves blessures.

Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où se trouve la table de cuisson.

Les enfants et les personnes avec des handicaps qui peuvent limiter leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable ou qualifiée pour les guider dans son utilisation. Il faut leur apprendre à utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil vous-même. Toutes ces opérations doivent être effectuées par un technicien qualifié. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.

Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque de cuisson à induction.

Ne restez pas sur la plaque de cuisson.

N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants ou ne traînez pas de casseroles sur la surface du verre, car cela pourrait le briser.

N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs, car cela pourrait endommager la surface vitrée de la table de cuisson.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que: les cuisines, les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les chalets, par les clients des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel.

AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Évitez de toucher les boutons de commande s'ils sont chauds.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés.



ÉLIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Ces déchets doivent être collectés séparément pour un traitement spécial.

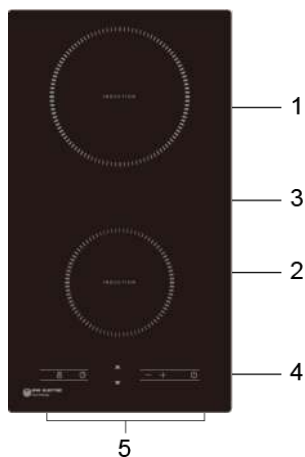
Conformément à la directive européenne 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les conteneurs municipaux habituels; Ils doivent être collectés de manière sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et réduire leur impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est inscrit sur tous les produits pour rappeler aux consommateurs l'obligation de les séparer pour une collecte séparée. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le vendeur pour se renseigner sur l'élimination correcte de son appareil.

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouvelle plaque d'induction. Nous vous recommandons de passer votre temps à lire ces instructions pour comprendre comment l'installer correctement. Pour les instructions d'installation, lisez la section d'installation. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez ces instructions pour référence ultérieure.

2. Information du produit

2.1 Vue de dessus



1. Zone Max. 2000 W
2. Zone Max. 1500 W
3. Plaque de verre
4. Contrôle ON/OFF
5. Panneau de commande

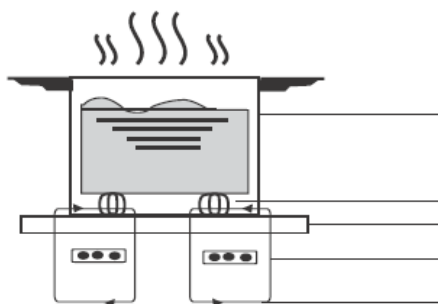
2.2 Contrôles tactiles



1. Contrôle ON/OFF
2. Contrôles de réglage de puissance/minuterie
3. Contrôles de sélection des zones de chauffage
4. Contrôle de la minuterie
5. Verrouillage

2.3 Information du fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, efficace et économique. Il fonctionne par des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre est chauffé uniquement parce que la poêle finit par le chauffer.



Pot en fer

Circuit magnétique

Plaque en verre céramique

Bobine d'induction

Courant d'induction

2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque

Lisez ce manuel en portant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".

Retirez tout film protecteur qui se trouve sur votre plaque d'induction.

2.5 Spécifications techniques

Modèle	EMIH030-2F
Zones de cuisson	2 Zones
Source de courant	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Puissance électrique installée	3500W
Dimensions du produit Lo×La×Ha (mm)	288X520X56
Mesures d'encastrement A×B (mm)	268X500

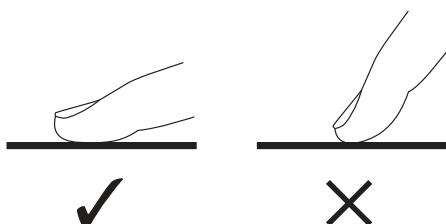
3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression. Utilisez la pulpe de votre doigt, pas le bout.

Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.

Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (tel qu'un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à actionner.



3.2 Choisir les bons ustensiles de cuisine



- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée aux plaques à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la casserole.

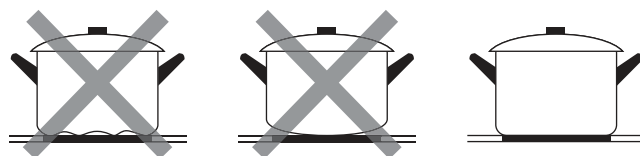
Vous pouvez vérifier si l'ustensile est adapté à l'induction en utilisant un aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole - si vous attirez l'aimant, la casserole convient à l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant:

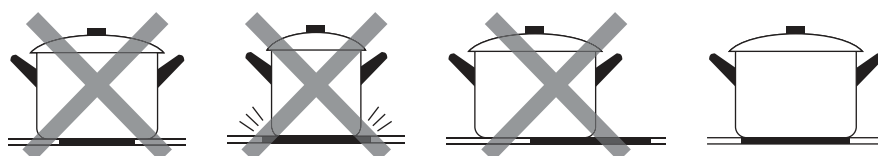
1. Mettez de l'eau à chauffer dans l'ustensile que vous souhaitez vérifier.
2. Si  n'apparaît pas sur l'écran et l'eau est chaude, l'ustensile convient.

- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux ne sont pas compatibles: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords coupants ou à fond incurvé.

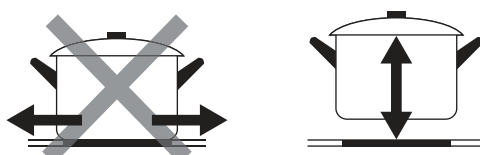




Assurez-vous que le fond de la casserole est uniforme, qu'il repose à plat sur le verre et qu'il a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des poêles à frire dont le diamètre est aussi grand que le motif de la zone de cuisson choisie. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, la plaque de cuisson fonctionnera plus efficacement; au contraire, avec une plus petite, l'efficacité pourrait être moindre. La plaque ne détecte pas les pots avec une base inférieure à 140 mm. Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.

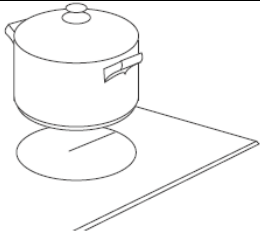


Si vous devez déplacer le pot, faites-le en le soulevant, sans jamais le faire glisser, car le verre peut être rayé.



3.3 Utilisation de la plaque de cuisson à induction

3.3.1 Commencer la cuisson

Touchez la commande ON/OFF pendant trois secondes. Après la mise sous tension, un signal sonore retentit et tous les écrans affichent "-" ou "- -", indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.	
Placez une poêle à frire appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. • Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.	
Lorsque vous touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, l'indicateur à côté de celle-ci clignote.	

Sélectionnez un réglage de la chaleur en touchant les commandes "-" o "+".

Si vous ne choisissez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devez ensuite revenir à la première étape. Vous pouvez modifier les paramètres de cuisson à tout moment pendant la cuisson.

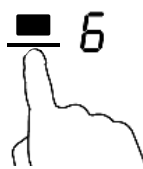
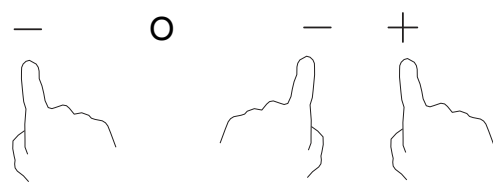
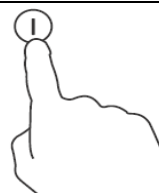


Si  clignote sur l'écran en alternance avec le réglage de cuisson

Cela veut dire:

- la poêle n'est pas placée sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson. Il n'y aura pas de chauffage si la zone de cuisson n'est pas équipée d'une poêle appropriée. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si une casserole appropriée n'est pas placée.

3.3.2 Fin de la cuisson

Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.	
Éteignez la zone de cuisson en diminuant la puissance à "0" ou en touchant les commandes "-" et "+" en même temps. Assurez-vous que l'écran affiche "0".	
Éteignez la carte en touchant la commande ON/OFF.	
Attention aux surfaces chaudes. H indiquera la zone de cuisson qui est chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie. Si vous voulez chauffer plus de récipients, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.	

3.3.4 Verrouillage des contrôles

Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, sauf la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les contrôles	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".
Pour débloquer les contrôles	
Touchez et tenez la commande de verrouillage.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF. ① En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction à l'aide de la commande ON/OFF. Une fois l'appareil rallumé, vous devez déverrouiller les commandes.

3.3.8 Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:

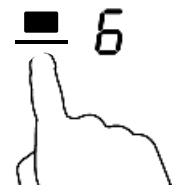
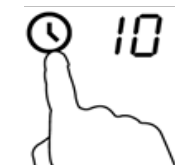
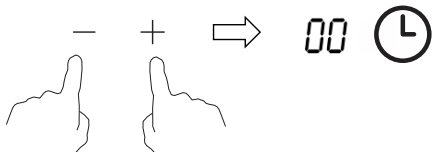
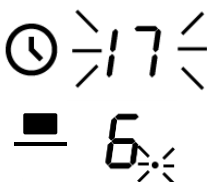
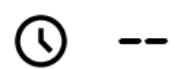
- a) Vous pouvez l'utiliser comme un réveil. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque l'heure programmée est écoulée.
- b) Vous pouvez le régler pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson après l'écoulement du temps fixé. La durée maximale est de 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson

Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson.	
Touchez "+" sur les commandes de la minuterie. L'indicateur d'avertissement se met à clignoter et "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie.	
Réglez l'heure en appuyant sur le bouton "-" ou "+" de la minuterie. Conseil : appuyez une fois sur la commande "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter d'une minute. Appuyez et maintenez les boutons "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter en fractions de 10 minutes.	
Toucher le "-" et le "+" en même temps annule la minuterie et affiche "00" sur l'écran de la minuterie.	
Lorsque l'heure est fixée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant.	
Le buzzer sonnera pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affichera "--" lorsque le temps programmé sera écoulé.	

b) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Ajustement d'une zone	
Touchez le bouton de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie (par exemple, zone 3 #).	
Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur d'avertissement commence à clignoter et "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie.	
Réglez l'heure en appuyant sur le bouton "-" ou "+" de la minuterie. Conseil : appuyez une fois sur la commande "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter d'une minute. Appuyez et maintenez les boutons "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter en fractions de 10 minutes.	
Toucher le "-" et le "+" en même temps annule la minuterie et affiche "00" sur l'écran de la minuterie.	
Lorsque la minuterie est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes. NOTE: Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.	
Lorsque l'heure est atteinte, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	



Les autres zones continueront à fonctionner si elles ont été précédemment activées.

3.3.6 Temps de fonctionnement préétablis

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque de cuisson à induction. Il s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisinière. Les durées de fonctionnement préétablies pour différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter le chauffage immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser ce produit.

4. Guides de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez le niveau de puissance maximum: Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui peut présenter un grave risque d'incendie.

4.1 Conseils de cuisine

Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez la température.

L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.

Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.

Commencez la cuisson à une température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauffés.

4.1.1 Mijoter, cuire du riz

La cuisson se produit en dessous du point d'ébullition, environ 85°C, lorsque le liquide contenu dans les aliments commence à bouillonner de temps en temps. C'est la clé des délicieuses soupes et ragoûts, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits.

Certaines recettes, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé afin de cuire correctement les aliments dans le temps recommandé.

4.1.2 Bien cuire la viande

1. Amener la viande à température ambiante 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés de la viande avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande dans la poêle.
4. Ne retournez la viande qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur de la viande et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier sa cuisson: plus il est ferme, plus la viande est cuite.
5. Laissez la viande reposer quelques minutes sur une assiette chaude avant de commencer à servir.

4.1.3 Sauté

1. Choisissez une grande poêle ou un wok compatible avec la table de cuisson à induction.
2. Préparez tous les ingrédients, car la cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez en grande quantité, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande et mettez-la de côté, en la gardant au chaud.
5. Faites frire les légumes. Lorsqu'elles sont chaudes mais encore croustillantes, réglez la zone de cuisson sur une puissance plus faible et ajoutez les sauces correspondantes.
6. Remuez soigneusement les ingrédients pour qu'ils cuisent bien.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole non magnétique ou en matériau inadapté (par exemple en aluminium), ou tout autre objet (tel que des couteaux, des fourchettes ou des clés) se trouve sur la table de cuisson, celle-ci se met en mode veille en 1 minute. Le ventilateur restera en marche pendant une minute supplémentaire.

5. Paramètres de chauffage

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment des ustensiles utilisés et du nombre d'articles que vous cuisinez. Essayez la table de cuisson à induction pour trouver le réglage qui vous convient le mieux.

Réglages de chauffage	Convient pour
1 - 2	- De petites quantités de nourriture. - Faites fondre le chocolat, le beurre et d'autres aliments qui peuvent brûler rapidement. - Mijotant très doucement. - Chauffage lent.
3 - 4	- Réchauffement - Mijotant - Cuisson du riz
5 - 6	- Crêpes
7 - 8	- Sauter à la poêle - Cuisson des pâtes
9/P	- Faire sauter - Cuire de la viande, braisage - Faire bouillir les soupes - Bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment ?	Important
Encrassement quotidien du verre (empreintes digitales, taches, marques laissées par des aliments ou débordements d'aliments non sucrés sur le verre)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Nettoyez la plaque de cuisson lorsque le verre a de la chaleur résiduelle mais ne brûle pas. 3. Rincez et séchez avec un chiffon sec ou une serviette en papier. 4. Rétablissez l'alimentation.	Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est coupée, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone peut encore brûler. Soyez très prudent. Les tampons à récurer, les chiffons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour voir si les chiffons conviennent. Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson ou la vitre pourrait se tacher.
Déversements, aliments fondus et sucre fondu sur le verre	Retirez immédiatement avec une truelle ou une spatule tranchante adaptée à la plaque à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes. 1. Débranchez l'appareil du mur 2. Tenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et grattez la saleté. 3. Essuyez la saleté renversée avec un chiffon doux ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section sur le nettoyage de la saleté quotidienne de la plaque de cuisson.	• Retirez les restes de nourriture et les éclaboussures de sucre dès que possible. Si la plaque devient froide, elle est plus difficile à nettoyer et peut même endommager la surface du verre. • Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est retiré, les bords exposés sont tranchants. Manipulez-les avec une extrême prudence et éloignez toujours les enfants.

Déversements sur le panneau de commande	1. Débranchez la plaque à induction. 2. Absorber le déversement. 3. Nettoyez la zone du bouton avec une éponge ou un chiffon humide. 4. Séchez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Rebranchez la plaque.	La plaque à induction peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les fonctions des boutons de commande peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide renversé sur la surface. Assurez-vous de nettoyer et de sécher la zone du panneau de commande avant de rebrancher la plaque à induction.
---	--	---

7. Résolution de problèmes

Problème	Causes possibles	Solution
La plaque de cuisson à induction ne s'allume pas.	Pas de courant	Vérifiez que la carte est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans ou autour de votre maison. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne sont pas réactives.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les contrôles. Voir la section "Utilisation de la plaque" pour les instructions.
Les contrôles prennent beaucoup de temps à réagir	Peut-être y a-t-il de l'eau sur les boutons de commande, ou peut-être utilisez-vous seulement le bout de votre doigt pour appuyer.	Assurez-vous que les boutons de commande sont secs et utilisez la pulpe de votre doigt pour les toucher.
Le verre commence à se rayer	Causée par des ustensiles de cuisine dont les bords sont rugueux, ou par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et régulier. Voir les sections "Choisir la bonne batterie de cuisine" et "Nettoyage et entretien".
Certains ustensiles émettent des bruits de crépitement ou de claquement.	Cela peut être dû à la composition de votre pot (couches de différents métaux qui vibrent de différentes manières).	Il s'agit d'une réaction normale de la batterie de cuisine et non d'un défaut de la table de cuisson.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'une température élevée est utilisée.	Causée par la technologie des plaques chauffantes.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque le réglage de la chaleur est diminué.
On peut entendre le bruit du ventilateur provenant de la plaque de cuisson.	Un ventilateur à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Elle peut continuer à fonctionner même si vous avez éteint la plaque de cuisson à induction.	C'est normal et vous n'avez rien à faire. Ne coupez pas le courant de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

La casserole ne chauffe pas et  apparaît sur l'écran.	La plaque de cuisson à induction ne détecte pas la casserole parce qu'elle ne convient pas à la plaque de cuisson. La plaque à induction ne détecte pas la poêle parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou parce qu'elle n'est pas positionnée correctement au centre.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la plaque à induction. Voir la section: "Choisir des ustensiles de cuisine adaptés". Placez la poêle au centre et assurez-vous que la base est de la même taille que la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'éteint inopinément, un bip sonore retentit et un code d'erreur s'affiche à l'écran. (Alterne normalement avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).	Erreur technique	Notez les lettres et les chiffres qui sont apparus, débranchez la table de cuisson à induction de l'alimentation électrique et contactez un technicien qualifié.

8. Défauts affichés et diagnostic

La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de divers composants sans avoir à retirer la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

1) Code d'erreur affiché à l'utilisateur et sa solution:

Code d'erreur	Problème	Solution
Récupération automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Reconnectez.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température du capteur de plaque en céramique trop élevée. (1#)	Attendez que la température de la plaque revienne à la normale. Appuyez sur "ON / OFF" pour réinitialiser l'appareil.
E4	Température du capteur de plaque en céramique trop élevée. (2#)	
E5	Température du capteur IGBT élevée. (1#)	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur "ON / OFF" pour réinitialiser l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne, sinon, il doit être remplacé.
E6	Température du capteur IGBT élevée. (2#)	
Pas de récupération automatique		
F3/F6	Erreur de sonde de température de la plaque en céramique - court-circuit. (F3 pour 1 #, F6 pour 2 #)	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température du plateau en céramique.
F4/F7	Erreur de sonde de température de la plaque en céramique - circuit ouvert. (F4 pour 1 #, F7 pour 2 #)	
F5/F8	Erreur de sonde de température de la plaque en céramique - invalide. (F5 pour 1 #, F8 pour 2 #)	

F9/FA	Erreur du capteur de température IGBT. (court-circuit / circuit ouvert pour 1 #)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC /FD	Erreur du capteur de température (court-circuit / circuit ouvert pour 2 #)	

2) Erreurs spécifiques et solutions

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est allumé.	Aucun courant	Vérifiez que la fiche est correctement fixée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	Échec de connexion de la carte d'alimentation des accessoires et de la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation des accessoires est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED ne s'affiche pas correctement.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
L'indicateur du mode de cuisson apparaît, mais ne commence pas à chauffer.	Température élevée de la zone de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée et la sortie d'air peuvent être bloquées.	
	Il y a une panne du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne, sinon vous devez le remplacer.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et "u" clignote sur l'affichage.	Type de casserole inapproprié	Utilisez le pot approprié, comme indiqué dans le manuel d'instructions.	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Diamètre du pot trop petit.		
	La cuisine a surchauffé	L'unité a surchauffé. Attendez qu'il revienne à sa température normale. Appuyez sur "ON / OFF" pour réinitialiser l'appareil.	
Le circuit de détection de casserole est terminé, remplacez la carte d'alimentation.	La carte d'alimentation et la carte d'affichage ont une erreur de connexion.	Vérifier la connexion	
	La section de communication du tableau d'affichage est endommagée	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit étrange.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Le tableau ci-dessus décrit les causes et les solutions des défauts les plus courants. Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter les risques et les dommages à la plaque de cuisson à induction.

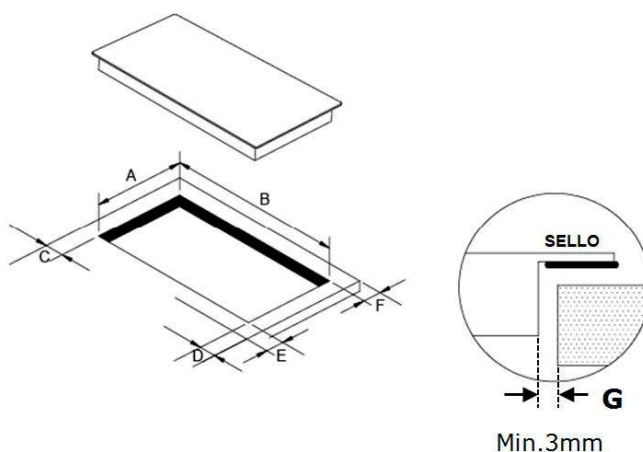
9. Installation

9.1 Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour l'installation et l'utilisation de la plaque, vous devez laisser un minimum de 5 cm autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Le matériau de la surface de travail doit être isolé et résistant à la chaleur (le bois et les fibres similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de travail à moins d'être protégés et traités) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations causés par le rayonnement de chaleur de la zone de cuisson. Voir le schéma ci-dessous:



Remarque: la distance de sécurité entre les côtés du plan de travail et les surfaces internes du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

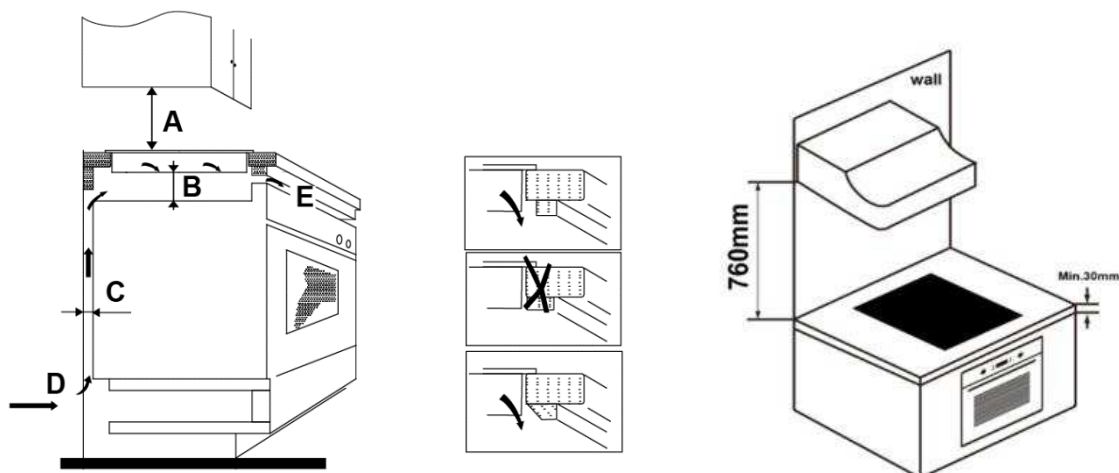


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement comme indiqué sur la photo:



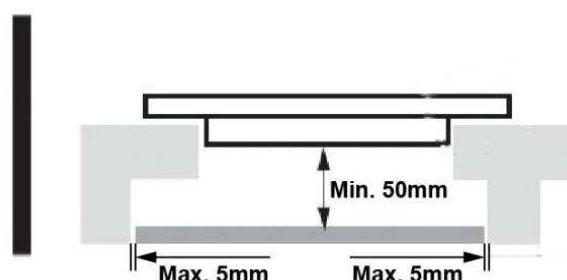
Remarque: la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT: assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que la sortie et l'entrée d'air ne sont pas obstruées. Pour éviter de toucher accidentellement le fond chaud de la plaque de cuisson ou d'éventuels chocs électriques pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque de cuisson. Suivez le schéma ci-dessous:



Il y a des trous de ventilation tout autour de la plaque de cuisson. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque la plaque de cuisson est mise en place.



- Veuillez noter que la colle qui lie le plastique ou le bois aux meubles doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que les panneaux ne se décollent.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90°C.

9.2 Contrôles préalables à l'installation:

- La surface de travail est plate et plane, et il n'y a pas de pièces structurales qui interfèrent avec les dimensions requises.
- Le plan de travail est en matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur.
- L'installation est conforme à toutes les exigences dimensionnelles et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète du secteur a été incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales concernant les connexions de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et doit assurer une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les fils de la phase active si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement au sectionneur avec la plaque déjà installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant le tapis.

9.3 Contrôles après installation

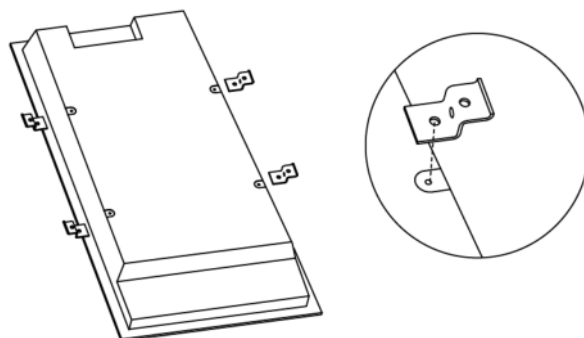
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou les tiroirs.
- L'air frais circule suffisamment de l'extérieur des armoires à la base de la table de cuisson.
- Si le tapis est installé au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base du tapis.
- L'utilisateur peut facilement accéder à l'interrupteur d'isolement.

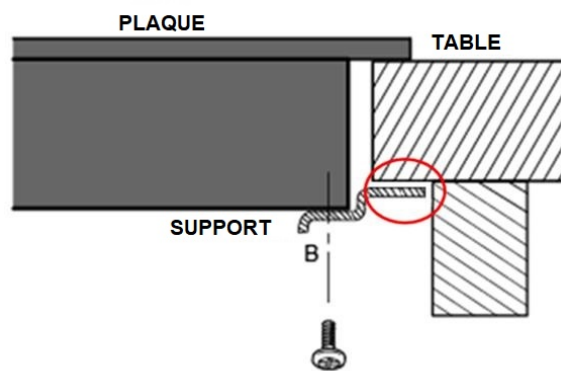
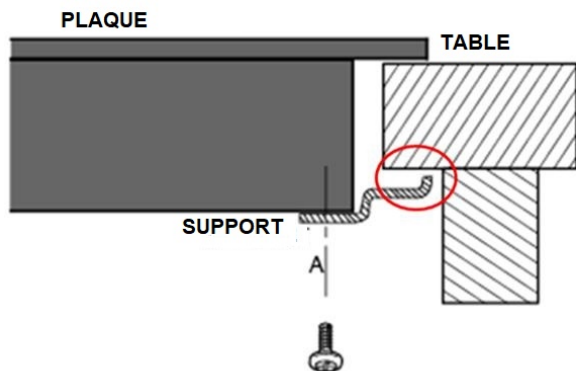
9.4 Avant de placer les supports de montage

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage comme base). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la surface de cuisson.

9.5 Ajustement des supports de fixation

Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant 2 supports sur la face inférieure de la plaque (voir photo) après l'installation. Ajustez la position du support en fonction des différentes épaisseurs de la surface de travail.





Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces internes du plan de travail après l'installation (voir photo).

9.6 Précautions

1. La plaque doit être installée par un technicien ou un professionnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire seul.
2. La plaque à induction ne doit pas être installée sur les lave-vaisselle, les équipements de réfrigération ou les machines à laver et à sécher, car l'humidité peut endommager la carte électronique.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à ce que la dissipation de la chaleur soit optimale pour assurer une meilleure fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage par induction au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la plaque de cuisson.

9.7 Raccordement de la plaque à l'alimentation électrique

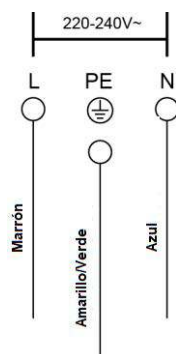


Seule une personne qualifiée peut brancher cette plaque de cuisson à induction à la prise de courant. Avant de brancher la plaque sur le secteur, vérifiez cela :



1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la carte.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour connecter la carte à l'alimentation électrique principale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
4. Le câble d'alimentation électrique ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.
5. Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adéquat sans modifications. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme applicable ou comporter un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est présentée ci-dessous.



Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, la procédure doit être effectuée par un technicien de service agréé utilisant des outils appropriés pour éviter tout accident.

Si l'appareil est branché directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

Le câble ne doit pas être plié ou écrasé.

Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien agréé.

Le fil jaune/vert du cordon d'alimentation doit être relié à la terre aux bornes de l'alimentation électrique et de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des accidents résultant de l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou dont la continuité de mise à la terre est défectueuse.

Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, celle-ci doit être installée de manière à ce que la prise soit accessible.



La surface inférieure et le câble d'alimentation de la carte ne sont pas accessibles après l'installation.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de justifier la date d'achat, il sera obligatoire de présenter la facture ou le ticket de caisse. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre distributeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Télécommandes, caoutchoucs d'admission de vidange, amarrages et joints de porte, coupe-froid.
2. Dommages aux émaux, peintures, nickelage, chromage, oxydation ou autres types de pièces ou de composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par une utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des conditions environne-mentales ou climatiques défavorables. Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux morceaux fragiles de verre, de vitrocéramique, de plastique, de poignées, de paniers, de portes ou d'ampoules lorsque leur défaillance ou leur bris n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les défauts causés par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou par suite d'une utilisation anormale, négligente ou inappropriée de l'appareil.
6. Responsabilité civile de toute nature.
7. Dommages indirects à l'appareil tant qu'ils n'ont pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. Maintenance ou entretien de l'appareil: révisions, ajustements et graisses périodiques.
9. Les défauts que peuvent subir les accessoires et compléments, adaptateurs, câbles externes, sacs, pièces détachées de toutes sortes, lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les défauts causés par une installation incorrecte ou illégale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans la maison, des perturbations de courant, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciaux.
12. Appareils dont le numéro de série est illisible ou modifié.
13. Défauts ou pannes produits à la suite de réparations, modifications ou démontages de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Pendant la période de garantie, il est essentiel de conserver tous les manuels avec l'équipement. Si l'équipement est vendu ou donné, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ceux-ci est perdu, son remplacement ne pourra être réclamé.
15. Les défauts qui ont leur origine ou sont une conséquence directe ou indirecte de: contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions dérivées du climat ou de l'environnement: tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, tels que les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages résultant du terrorisme, des émeutes ou du tumulte populaire, des manifestations et grèves légales ou illégales; les faits relatifs aux actions des forces armées ou des forces de sécurité de l'État en temps de paix; conflits armés et actes de guerre (déclarés ou non); réaction nucléaire ou rayonnement ou contamination radioactive; vice ou défaut de la marchandise; faits qualifiés par le Gouvernement de la Nation de "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Toute modification du manuel sera mise à jour sur notre site web, vous pouvez vérifier la dernière version.

Índice

1. Introdução	3
1.1 Avisos de segurança	3
1.2 Instalação	3
1.2.1 Risco de choque eléctrico	3
1.2.2 Risco de corte	3
1.2.3 Instruções de segurança importantes	3
1.3 Funcionamento e manutenção	5
1.3.1 Risco de choque eléctrico	5
1.3.2 Perigo para a saúde	5
1.3.3 Risco de superfície quente	5
1.3.4 Risco de corte	5
1.3.5 Instruções de segurança importantes	6
2. Informação sobre o produto	8
2.1 Sumário	8
2.2 Painel de controlo	8
2.3 Informação sobre o produto	8
2.4 Antes de utilizar o seu novo fogão de indução	9
2.5 Especificações técnicas	9
3. Funcionamento do produto.....	9
3.1 Painel de controlo	9
3.2 Escolher os utensílios de cozinha adequados	9
3.3 Utilização da placa de indução	10
3.3.1 Começar a cozinhar	10
3.3.2 Acabar de cozinhar	11
3.3.3 Bloqueio dos controlos	11
3.3.4 Controlo do temporizador	12
3.3.5 Tempos de funcionamento por defeito	13
4. Guias de cozinha	14
4.1 Tipos de cozedura	14
4.1.1 Cozer em fogo brando, cozer arroz	14
4.1.2 Cozinhar a carne	14
4.1.3 Sauté	14
4.2 Detecção de pequenos objectos	14
5. Configurações de aquecimento	15
6. Cuidados e limpeza	15
7. Resolução de problemas	16
8. Falhas e diagnósticos exibidos	17
9. Instalação	19
9.1 Selecção do equipamento de instalação	19
9.2 Verificações pré-instalação	21
9.3 Verificações pós-instalação	21
9.4 Antes de fixar os suportes de montagem	21
9.5 Ajustar a posição de suporte	21
9.6 Precauções	22
9.7 Ligar a placa à fonte de alimentação	22
10. Condições de garantia	24

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Por favor leia atentamente este manual antes de começar a utilizar a placa de indução.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque eléctrico

Desligar o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa de indução. A ligação a uma boa ligação à terra é essencial e obrigatória. As modificações à cablagem doméstica só devem ser efectuadas por um profissional qualificado. O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou mesmo na morte.

1.2.2 Risco de corte

- A estrutura inferior da placa é afiada.
- Se não for tratada com cuidado, poderá causar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

Nenhum material ou produto inflamável deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.

Dar esta informação às pessoas responsáveis pela instalação do produto, uma vez que pode facilitar a instalação.

Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções.

A instalação do aparelho só deve ser efectuada por pessoas qualificadas.

Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com o seu próprio interruptor de isolamento para que possa ser desligado da rede eléctrica.

A não instalação correcta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

AVISO: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Não deve haver objectos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão quando o aparelho está ligado.

Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Após a utilização, desligar a placa utilizando os comandos e verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de detecção de panelas da placa.

O aparelho não está concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

Perigo de incêndio: não colocar quaisquer objectos sobre as superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser controlado sem interrupção.

ATENÇÃO: Cozinhar sem supervisão numa placa de cozinha oleada ou untada pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligar o aparelho e depois cobrir a chama com a tampa ou com um cobertor contra incêndio.

1.3 Funcionamento e manutenção

1.3.1 Perigo de choque eléctrico

Nunca cozinhe em cima de um fogão partido ou rachado. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligar o aparelho da fonte de alimentação principal e contactar o técnico de serviço. Desligar a placa antes de limpar ou efectuar qualquer manutenção. O não seguimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança electromagnética. No entanto, as pessoas com marcapassos ou implantes eléctricos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afectados pelo campo electromagnético.

O não cumprimento deste conselho pode resultar em graves problemas de saúde ou mesmo na morte.

1.3.3 Perigo devido a superfícies quentes

Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras. Nenhuma parte do seu corpo, vestuário ou outros utensílios de cozinha deve entrar em contacto com a placa de vidro até que a superfície esteja fria.

Não deve haver objectos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão quando este estiver ligado.

Manter as crianças afastadas.

Verificar se as pegas das painéis não tocam noutras zonas de cozedura que estão ligadas à tomada. Manter as pegas fora do alcance das crianças.

O não cumprimento destas instruções poderia resultar em queimaduras.

1.3.4 Perigo de corte

A aresta afiada das lâminas e utensílios de limpeza de bancada expostos quando a tampa de segurança é retirada pode causar ferimentos; guarde-os sempre em segurança e mantenha-os fora do alcance das crianças. A não tomada de precauções pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções importantes de segurança

Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a sua utilização.

Nunca utilizar este aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.

Nunca deixar quaisquer objectos ou utensílios na unidade. Não deixar objectos magnetizáveis (tais como cartões de crédito ou cartões de memória) ou equipamento electrónico (computadores, leitores de mp3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afectados pelo seu campo electromagnético.

Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala.

Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual. Ao retirar as painéis depois de cozinhar, verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de detecção da placa da placa.

Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.

Não colocar objectos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças poderiam subir para a placa e isto poderia causar lesões graves.

Não deixar as crianças desacompanhadas ou sem supervisão na área onde a placa está localizada.

As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização. Devem ser ensinados a utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.

Não reparar ou substituir qualquer parte do aparelho por si próprio. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Não colocar ou deixar cair objectos pesados sobre o prato.

Não trepar ao aparelho.

Não utilizar recipientes com arestas vivas ou arrastá-los sobre a superfície do vidro, pois isto pode quebrar o vidro.

Não utilizar esfregões ou qualquer produto de limpeza abrasivo, pois pode danificar a superfície do vidro da placa.

Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos e similares, tais como: áreas de cozinha, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.

AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização.

Evitar tocar nos botões de controlo se eles estiverem quentes.

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo municipal não classificado. Esses resíduos devem ser coletados separadamente para tratamento especial.

Com base na diretiva europeia 2012/19 / UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE), os eletrodomésticos não podem ser jogados nos recipientes municipais habituais; Eles devem ser coletados seletivamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente.

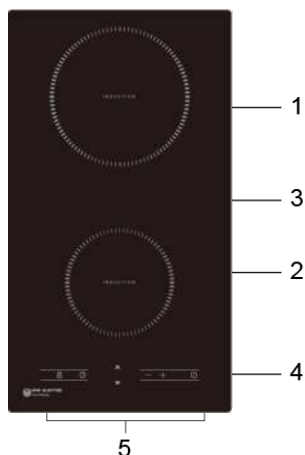
O símbolo de lata de lixo riscado é marcado em todos os produtos para lembrar o consumidor da obrigação de separá-los para coleta seletiva. O consumidor deve entrar em contato com a autoridade local ou o vendedor para obter informações sobre o descarte correto de seu aparelho.

CONGRATULAÇÕES sobre a compra do seu novo fogão de indução.

Recomendamos que dedique algum tempo à leitura destas instruções para compreender como instalá-lo correctamente. Para directrizes de instalação, leia por favor a secção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o fogão, e guarde estas instruções para referência futura.

2. Informações sobre o produto

2.1 Vista superior



1. Zona Max. 2000 W
2. Zona Max. 1500 W
3. Placa de vidro
4. Controlo ON/OFF
5. Painel de controlo

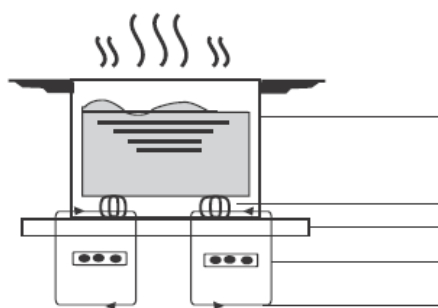
2.2 Painel de controlo



1. Controlo ON/OFF
2. Controlo de regulação de potência / temporizador
3. Controlos de selecção da zona de aquecimento
4. Controlo do temporizador
5. Bloqueio

2.3 Teoría da operação

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, eficiente e económica. Funciona através de vibrações electromagnéticas que geram calor directamente na panela, em vez de o fazer indirectamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro é aquecido apenas porque a panela eventualmente o aquece.



panela de ferro

circuito magnético

placa de vidro cerâmico

bobina de indução

correntes de indução

2.4 Antes de utilizar o seu novo fogão de indução

- Leia este manual, prestando muita atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remover qualquer película protectora na sua placa de indução.

2.5 Especificações técnicas

Modelo	EMIH030-2F
Zonas de cozedura	2 Zonas
Voltagem	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Energia eléctrica instalada	3500W
Dimensões do produto Fon×W×H(mm)	288X520X56
Dimensões do encaixe A×B (mm)	268X500

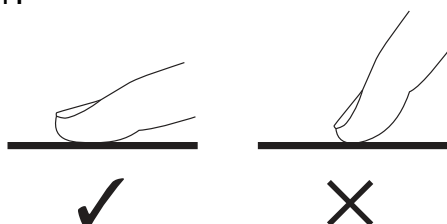
3. Funcionamento do produto

3.1 Controlos tácteis

Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.

Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.

Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado. Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos, e que nenhum objecto (como um utensílio ou um pano) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode tornar os controlos difíceis de operar.

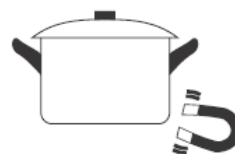


3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados



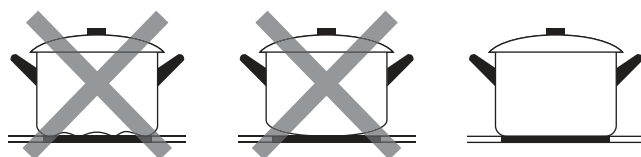
Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução.
Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.

- Você pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um ímã. Mova um ímã em direção ao fundo da panela - se você atrair o ímã, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
 - o 1. Coloque água para esquentar no utensílio que deseja verificar.
 - o 2. Se  não aparecer na tela e a água estiver quente, o utensílio é adequado.

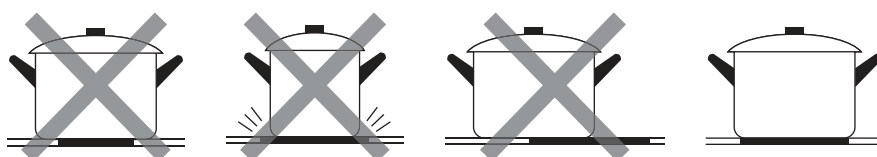


Panelas feitas com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

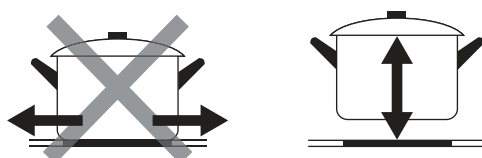
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



Certifique-se de que a base da panela está nivelada, deitada sobre o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilizar panelas de diâmetro tão grande como a zona de cozedura seleccionada. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a panela funcionará com a máxima eficiência; por outro lado, com uma panela mais pequena, a eficiência pode ser menor. A placa não detecta panelas com uma base inferior a 140mm. Colocar sempre a panela no centro da zona de cozedura.

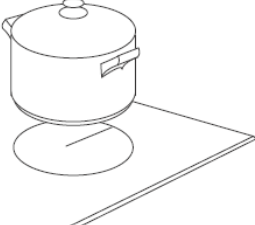


Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



3.3 Utilização da placa de indução

3.3.1 Comece a cozinhar

Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.	
Colocar uma frigideira adequada na zona de cozedura que deseja utilizar. • Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.	
Quando tocar no controlo de selecção da zona de aquecimento, o indicador junto a ele piscará.	

Seleccionar uma regulação de calor tocando no controlo "-" ou "+".

Se não escolher uma configuração de cozedura no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Deve então voltar ao primeiro passo. Pode alterar a configuração de cozedura em qualquer altura durante a cozedura.

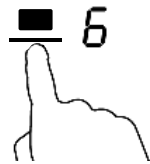
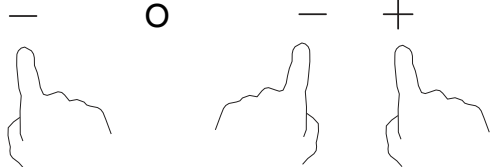


Se a tela piscar alternando com a configuração da cozinha

Significa que:

- a frigideira não é colocada na zona de cozedura correcta ou,
- a frigideira que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução, ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura. Não haverá aquecimento, a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma bandeja adequada.

3.3.2 Fim da cozedura

Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento que deseja desligar.	
Desligar a zona de cozedura diminuindo a potência para "0" ou tocando nos controlos "-" e "+" em conjunto. Certifique-se de que o visor mostra "0".	
Desligar a placa tocando no controlo ON/OFF.	
Cuidado com as superfícies quentes. H mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia. Se quiser aquecer mais recipientes, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.	

3.3.4 Bloqueio dos controlos

Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).

Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos excepto o controlo ON/OFF são desactivados.

Para bloquear os controlos	
Pressionar e segurar o controlo de bloqueio	O indicador do temporizador exibirá " Lo".
Para desbloquear os controlos	
Tocar e segurar o controlo de bloqueio.	



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desactivados excepto o controlo ON/OFF. ① Pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência. Quando voltar a ligar o aparelho, deve desbloquear os controlos.

3.3.5 Temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

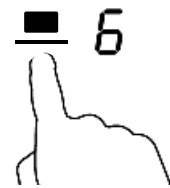
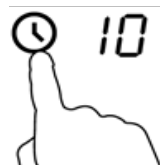
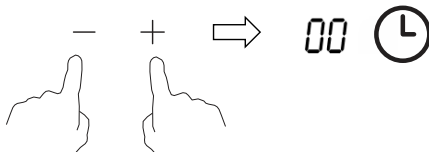
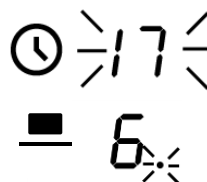
- Pode utilizá-lo como alarme de tempo. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de decorrido o tempo definido. O tempo máximo é de 99 minutos.

a) Utilização do temporizador como alarme

Se não seleccionar uma zona de cozedura

Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: pode utilizar o temporizador mesmo que não seleccione uma zona de cozedura.	
Toque em "+" nos controlos do temporizador. O indicador de aviso começará a piscar e "10" será mostrado no mostrador do temporizador.	
Definir o tempo tocando no controlo "-" ou "+" no temporizador. Dica: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Manter pressionados os controlos "-" ou "+" no temporizador para diminuir ou aumentar as fracções de 10 minutos.	
Ao tocar no "-" e "+" ao mesmo tempo cancela o temporizador e exhibe "00" no visor do temporizador.	
Quando a hora é definida, a contagem decrescente começa imediatamente. A exposição mostrará o tempo restante.	
A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá "--" quando o tempo definido tiver terminado.	

b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Ajustar uma zona	
Toque no botão selector da zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador (por exemplo, zona 3 #).	
Tocar no controlo do temporizador, o indicador de aviso começará a piscar e "10" será mostrado no visor do temporizador.	
Definir o tempo tocando no controlo "-" ou "+" no temporizador. Dica: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Manter pressionados os controlos "-" ou "+" no temporizador para diminuir ou aumentar as fracções de 10 minutos.	
Ao tocar no "-" e "+" ao mesmo tempo cancela o temporizador e exibe "00" no visor do temporizador.	
Quando o temporizador é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O mostrador mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos. NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á indicando que a zona está seleccionada.	
Quando a hora for atingida, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.	



As outras zonas continuarão a funcionar se tiverem sido previamente activadas.

3.3.6 Tempos de funcionamento pré-definidos

O desligamento automático é uma função de protecção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o fogão. Os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operação por defeito (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com marcapassos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este produto.

4. Guía de cozinha



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o nível máximo de potência: Boost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente e isto pode apresentar um sério risco de incêndio.

4.1 Conselhos para cozinhar

Quando os alimentos chegam a ferver, reduzir a temperatura.

A utilização de uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia, retendo o calor.

Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.

Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir a configuração quando os alimentos são aquecidos.

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85°C, quando o líquido nos alimentos começa a borbulhar ocasionalmente. Esta é a chave para sopas e guisados deliciosos porque os sabores se desenvolvem sem cozer em demasia os alimentos.

Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior para cozinhar correctamente os alimentos no tempo recomendado.

4.1.2 Filete grelhado

1. Levar a carne à temperatura ambiente 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo pesado.
3. Escovar ambos os lados da carne com óleo. Regar uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e depois colocar a carne na frigideira.
4. Virar a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura da carne e da forma como a quer cozinhada. O tempo pode variar entre 2-8 minutos por lado. Pressionar o bife para verificar como está cozinhado: quanto mais firme se sente, mais cozinhada é a carne.
5. Deixe a carne descansar durante alguns minutos num prato quente antes de começar a servir.

4.1.3 Para fritar

1. Escolher uma frigideira grande ou wok que seja compatível com a placa de indução.
2. Ter todos os ingredientes prontos, porque a fritura deve ser feita rapidamente. Se estiver a cozinhar em grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes.
3. Pré-aquecer a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne e pô-la de lado, mantendo-a quente.
5. Fritar os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, ajustar a zona de cozedura para uma potência mais baixa, e adicionar os molhos correspondentes.
6. Mexer cuidadosamente os ingredientes de modo a que cozinhem através deles.
7. Servir imediatamente.

4.2 Detecção de pequenos artigos

Quando uma panela ou panela não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objecto (como facas, garfos ou chaves) estiver na panela, a panela entrará em modo de espera em 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado por mais um minuto.

5. Configurações de aquecimento

As definições abaixo são apenas directrizes. A configuração exacta dependerá de vários factores, incluindo os utensílios utilizados e o número de artigos que está a cozinhar. Experimente o fogão de indução para encontrar o cenário que melhor lhe convém.

Configuração	Adequado para
1 - 2	• Pequenas quantidades de comida. • Derreta o chocolate, a manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente. • Cozinhar em fogo brando muito macio. • Aquecimento lento.
3 - 4	• Reaquecimento • Cozinhar em fogo baixo • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Sofrito • Cozinhar massa
9/P	• Refogado • Marcando carne • Ferver sopas • Ferver água

6. Cuidado e limpeza

O que?	Quão?	Importante
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou derramamentos de alimentos não adoçados no copo)	1. Desligar a corrente para a pla de cozedura. 2. Limpar a placa de aquecimen quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. 3. Enxaguar e secar com um pa seco ou toalha de papel. ou toalha de papel. 4. Voltar a ligar a energi	Quando a alimentação do fogão é desligada, nenhuma indicação de superfície quente é exibida, mas a área ainda pode queimar. Tenha muito cuidado. Almofadas de decapagem, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar vidros. Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados. Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos , alimentos derretidos e açúcar derretido em vidro	Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa de indução, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente. 1. Desligar o aparelho da pare 2. Segurar a lâmina ou ferramen num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade. 3. Limpar a sujidade derramada c uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secç de limpeza da sujidade diária da placa.	Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro. Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.

Derrames no painel de controlo	1. Desligar a placa de induç 2. Absorver o derramamen 3. Limpar a área de control toque com uma esponja ou pano húmido. 4. Secar completamente a área uma toalha de papel. 5. Voltar a ligar o quad	A placa de indução pode apitar e desligar-se, e as funções dos botões de controlo podem não funcionar enquanto houver líquido derramado sobre a superfície. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de indução.
--------------------------------	---	--

7. Resolução de problemas

Problema	Causas possíveis	Soluções
A placa de indução não se liga.	Sem corrente	Verificar se a placa está ligada à fonte de alimentação e se está ligada. Verifique se há uma falha de energia dentro ou à volta da sua casa. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não são reactivos.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ver a secção "Utilização da placa de indução" para instruções.
Os controlos demoram muito tempo a responder	Pode haver alguma água nos botões de controlo, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.	Certifique-se de que os botões de controlo estão secos e use a ponta dos dedos para os tocar.
O vidro está a começar a arranhar	Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. Ver secções "Escolher os utensílios de cozinha adequados" e "Limpeza e cuidados".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou estaladiços.	Isto pode ser causado pela composição do seu pote (camadas de diferentes metais que vibram de diferentes maneiras).	Esta é uma reacção normal dos utensílios de cozinha e não é uma falha da placa de cozedura.
A placa de indução faz um zumbido baixo quando é utilizada uma temperatura alta.	Causado pela tecnologia da placa de aquecimento.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer quando a regulação de calor é reduzida.
O barulho do ventilador pode ser ouvido vindo da placa.	Foi activado um ventilador dentro da placa de indução para evitar que a electrónica sobreaqueça. Isto pode continuar a funcionar mesmo que se tenha desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligar a energia à placa de indução enquanto o ventilador estiver em funcionamento.

A frigideira não aquece e aparece  no visor.	A placa de indução não detecta a frigideira porque não é adequada para a placa. A placa de indução não detecta a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou porque não está posicionada correctamente no centro.	Utilizar utensílios de cozinha adequados para a placa de indução. Ver secção: "Escolha de utensílios de cozinha adequados". Colocar a frigideira no centro e certificar-se que a base tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desliga-se inesperadamente, um aviso sonoro e um código de erro é mostrado no visor. (Normalmente alterna-se com um ou dois dígitos no mostrador do temporizador de cozedura).	Erro técnico.	Tome nota das letras e números que apareceram, desligue a placa de indução da fonte de alimentação e contacte um técnico qualificado.

8. Falhas e diagnósticos exibidos

A placa de indução está equipada com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem retirar a placa de cozedura da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Código de avaria apresentado ao utilizador e a sua solução.

Código erro	Problema	Solução
Recuperação automática		
E1	A tensão da fonte de alimentação é superior à tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Reconecte.
E2	A tensão da fonte de alimentação é inferior à tensão nominal.	
E3	Temperatura do sensor da placa cerâmica muito alta. (1#)	Aguarde até que a temperatura da placa volte ao normal. Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Temperatura do sensor da placa cerâmica muito alta. (2 #)	
E5	Temperatura alta do sensor IGBT. (1#)	Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal. Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona, caso contrário, deve ser substituído.
E6	Temperatura alta do sensor IGBT. (2 #)	
Sem recuperação automática		
F3/F6	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito. (F3 para 1 #, F6 para 2 #)	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura do prato de cerâmica.
F4/F7	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto. (F4 para 1 #, F7 para 2 #)	
F5/F8	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - inválido. (F5 para 1 #, F8 para 2 #)	

F9/FA	Erro do sensor de temperatura IGBT. (curto-circuito / circuito aberto para 1 #)	Substitua o painel de alimentação.
FC /FD	Erro do sensor de temperatura IGBT (curto-circuito / circuito aberto para 2 #)	

2) Erros e soluções específicas

Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem corrente	Verifique se o plugue está conectado corretamente à tomada e se está funcionando.	
	Falha de conexão da placa de fonte de alimentação acessória e da placa de exibição.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
	A placa de exibição está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
Alguns botões não funcionam ou o display LED não está correto.	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
O indicador do modo de cozimento aparece, mas não começa a aquecer.	Alta temperatura da zona de cozinhar.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada e saída de ar podem estar bloqueadas.	
	Existe uma falha na ventoinha.	Verifique se o ventilador funciona, caso contrário, é necessário substituí-lo.	
	O painel de alimentação está danificado.	Substitua o painel de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e "u" pisca no visor.	Tipo de panela inadequada	Use a panela apropriada, conforme indicado no manual de instruções.	O circuito de detecção de panela está danificado, substitua o painel de alimentação.
	Diâmetro do vaso muito pequeno.		
	La cocina se ha sobrecalentado	A unidade superaqueceu. Aguarde até que volte à temperatura normal. Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade.	
Para zonas de cozinhar do mesmo lado (p. Ex. 1ª e 2ª zonas), "u" aparece no visor.	A placa de alimentação e a placa de exibição apresentam um erro de conexão.	Verifique a conexão	
	A seção de comunicação da placa de exibição está danificada	Substitua a placa de exibição.	
	A placa principal está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
O motor do ventilador faz um barulho estranho.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

O quadro acima descreve as causas e soluções das falhas mais comuns. Não desmonte a unidade você mesmo para evitar riscos e danos na placa de indução.

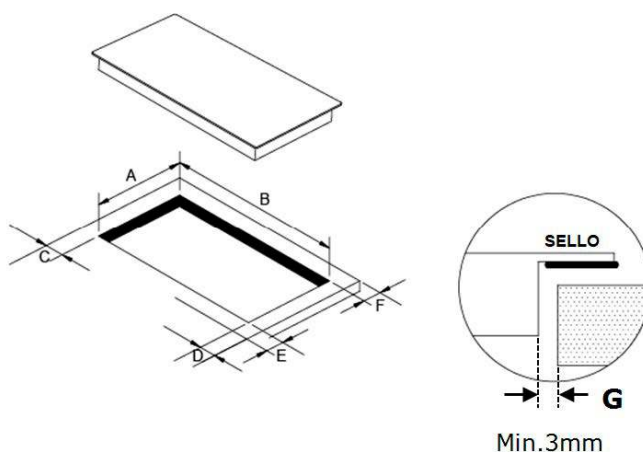
9. Instalação

9.1 Seleccção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para a instalação e utilização da placa, deve deixar um mínimo de 5 cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado e resistente ao calor (madeira e fibras semelhantes não devem ser utilizadas como material de trabalho, excepto se forem protegidas e tratadas) para evitar choques eléctricos e deformações causadas pela radiação térmica da zona de cozedura. Consultar o diagrama abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da bancada e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

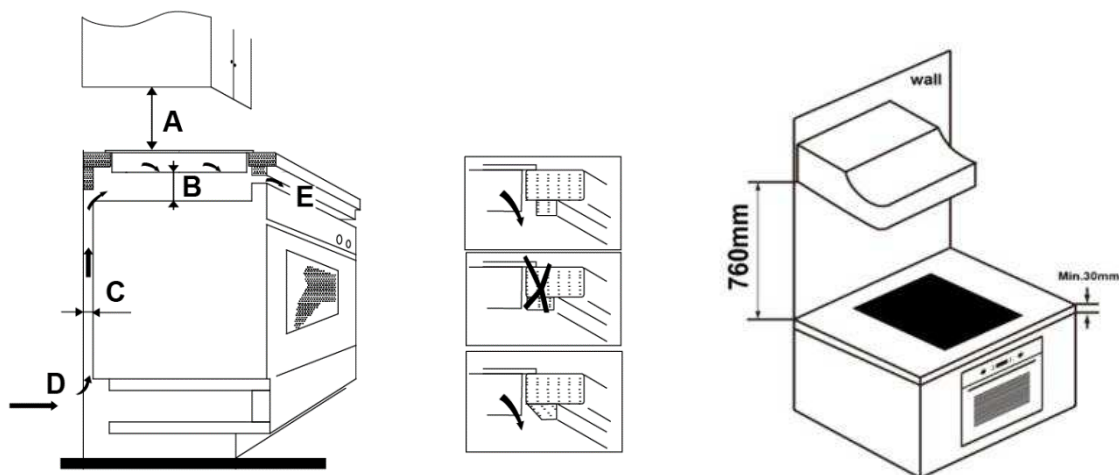


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certificar-se de que a placa está em boas condições de funcionamento, como mostra a imagem:



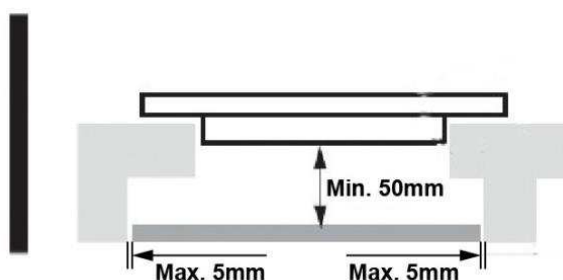
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



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

ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

Certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a saída e a entrada de ar não estão bloqueadas. Para evitar tocar acidentalmente no fundo quente da placa ou um possível choque eléctrico durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, com uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga o diagrama abaixo:



Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.



- É favor notar que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descasquem.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90°C.

9.2 Verificações pré-instalação:

- A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não existem partes estruturais que interfiram com as dimensões requeridas.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada sobre um forno, o forno deve ter um ventilador.
- A instalação cumpre com todos os requisitos dimensionais e normas e regulamentos aplicáveis.
- Foi incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona uma desconexão completa da rede, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações eléctricas.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os fios de fase activa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao cliente com o tapete já instalado.
- Consultar as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida sobre a instalação.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam o tapete.

9.3 Verificações pós-instalação

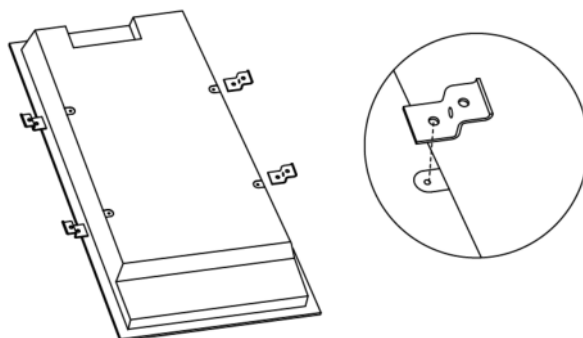
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se o tapete for instalado por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da base do tapete.
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento.

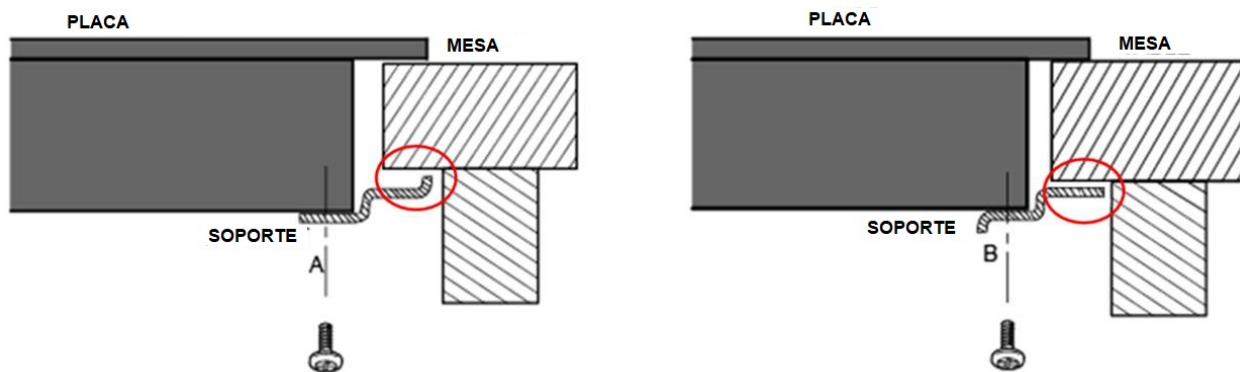
9.4 Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da superfície de cozedura.

9.5 Ajuste dos suportes de fixação

Fixar a placa à superfície de trabalho, aparafusando 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajustar a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da superfície de trabalho.





Sob nenhuma circunstância os suportes podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

9.6 Precauções

- 1.A placa deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
- 2.A placa de indução não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa electrónica.
- 3.A placa de indução deve ser instalada de tal forma que a dissipação de calor seja óptima para assegurar uma melhor fiabilidade.
- 4.A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- 5.Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- 6.Um aparelho de limpeza a vapor não deve ser utilizado para limpar a placa de aquecimento.

9.7 Ligar a placa à rede eléctrica

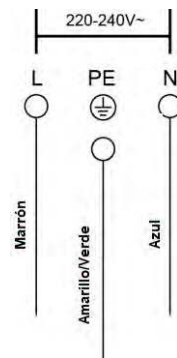


Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal. Antes de ligar à rede eléctrica, verifique isso:

- 1.O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação. Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
4. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.
5. Verificar com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. Quaisquer modificações só devem ser levadas a cabo por um electricista qualificado.



A alimentação eléctrica deve ser ligada de acordo com a norma relevante, ou incorporar um disjuntor de um pólo. O método de ligação é mostrado abaixo.



Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efectuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.

Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.

O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi efectuada correctamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.

O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.

O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser ligado à terra nos terminais da fonte de alimentação e do aparelho.

O fabricante não é responsável por acidentes resultantes da utilização de um aparelho que não esteja ligado à terra ou que tenha uma continuidade de ligação à terra defeituosa.

Se o aparelho estiver equipado com uma tomada, esta deve ser instalada de modo a que a tomada seja acessível.



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.

Visítanos en:
www.easelectric.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones:

Scan for manual in other languages and further updates:

Manuel dans d'autres langues et mis à jour:

Manual em outras línguas e atualizações:



Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY, S.L.U.

P.I. San Carlos, Camino de la Sierra, S/N, Parcela 11
03370 Redován (Alicante) - ESPAÑA

V.3