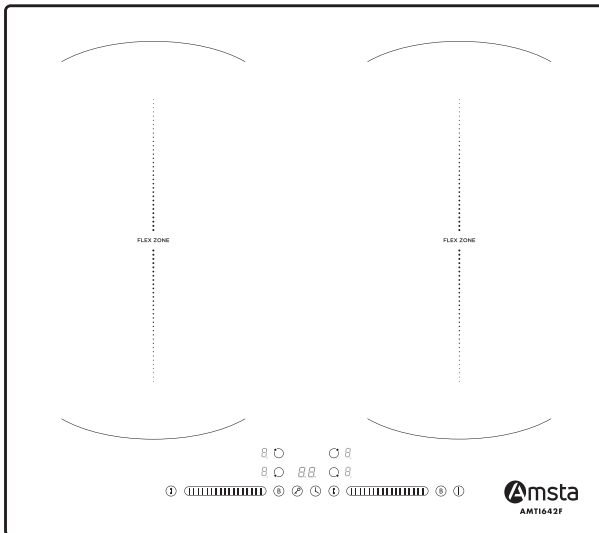




**Table de cuisson induction  
Induction Hob  
Cocina de inducción  
Placa de indução**



**AMT1642F**

**Manuel d'instructions**

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veillez conserver ces instructions pour toute future référence.

**Instruction Manual**

Please read the following instructions carefully before using this device. Please retain these instructions for future reference.

**Manual de instrucciones**

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes para utilizar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

**Manual de instruções**

Leia atentamente as seguintes instruções antes de usar este dispositivo. Guarde estas instruções para referência futura.

**Avertissements de sécurité** Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

## **Installation**

### **- Risque de choc électrique**

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- La connexion à un bon système de câblage de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

## **- Risque de coupure**

- Attention, les bords des panneaux sont coupants.
- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

## **- Consignes de sécurité importantes**

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.

- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toute garantie ou réclamation en responsabilité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant 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 de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **Avertissement:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension.

- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

**PRUDENCE:**Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

**AVERTISSEMENT:**La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.

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

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf si surveillé en permanence.

- **AVERTISSEMENT:**La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**PRUDENCE:**Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT:**Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriés ou des protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.



## **Opération et maintenance**

### **- Risque de choc électrique**

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement sur le secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.é.
- Éteignez la table de cuisson au niveau du mur avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

### **- Danger pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

- Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

## **- Risque de surface chaude**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la vitre à induction tant que la surface n'est pas froide.

- Tenez les enfants éloignés.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des échaudures.

## **- Risque de coupure**

- La lame tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

## **- Consignes de sécurité importantes**

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Le débordement provoque de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son Champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimper sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.

- Les enfants ou les personnes handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour ses alentours.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés ou ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre à induction car cela peut rayer le verre.

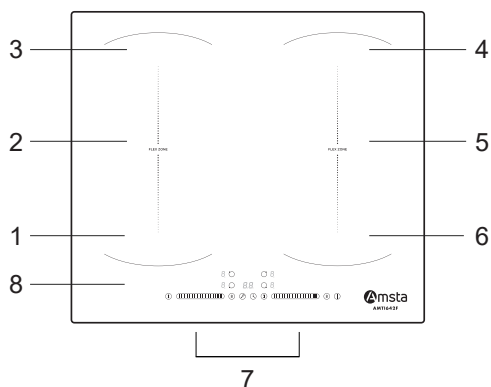
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement. Tout autre utilisation est impropre, entre autres, Il ne doit pas être utilisé :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - dans les fermes, les gites, les chambres d'hôtes ;
  - par les clients des hôtels, des motels et des environnements à caractère résidentiel
  - dans la restauration et autres applications similaires.

- **AVERTISSEMENT:**L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf si surveillé en permanence.



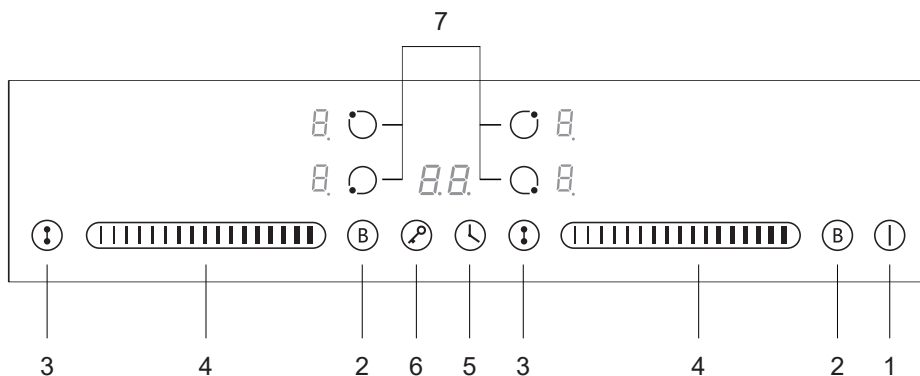
# Présentation du produit

## Vue de dessus



1. Max. zone 1800/2000W
2. Max. zone 3000/3600W
3. Max. zone 1900/2000W
4. Max. zone 1900/2000W
5. Max. zone 3000/3600W
6. Max. zone 1800/2000W
7. Plaque de verre
8. Panneau de contrôle

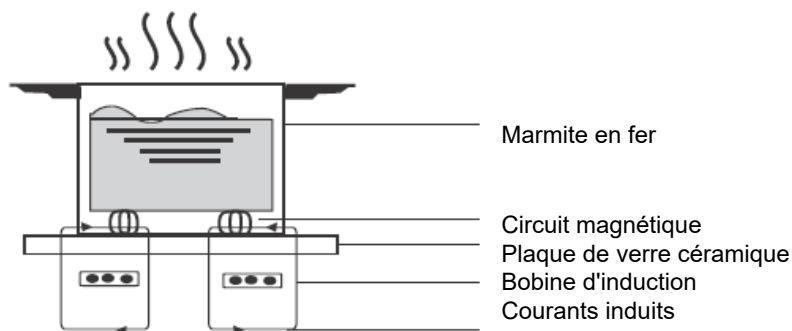
## Panneau de contrôle



1. Commande Marche/Arrêt
2. Booster
3. Contrôle de zone flexible
4. Contrôle tactile du curseur d'alimentation / minuterie
5. Contrôle de la minuterie
6. Contrôle de verrouillage
7. Commandes de sélection de la zone de chauffage

## Théorie de travail

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole finit par le réchauffer.



## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide en accordant une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

## Spécifications techniques

Plaque de cuisson	AMTI642F
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Taille du produit L × W × H (mm)	590X520X62
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis

## Directives de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque sérieux d'incendie.

## Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

## Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles montent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

## Steak grillé

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis abaissez la viande sur la poêle chaude.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Les durées peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson – plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

## Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Le sauté doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'elles sont chaudes mais encore croustillantes, tournez la zone de cuisson sur un réglage inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

## Détection de petits articles

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur maintiendra la cuisson sur la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

## Paramètres de chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments</li><li>• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement</li><li>• mijoter doucement</li><li>• réchauffement lent</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• le réchauffement</li><li>• riz de cuisson</li><li>• mijotage rapide</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crêpes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauter</li><li>• cuisson des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauté</li><li>• porter la soupe à ébullition</li><li>• brûlant</li><li>• eau bouillante</li></ul>

# Installation

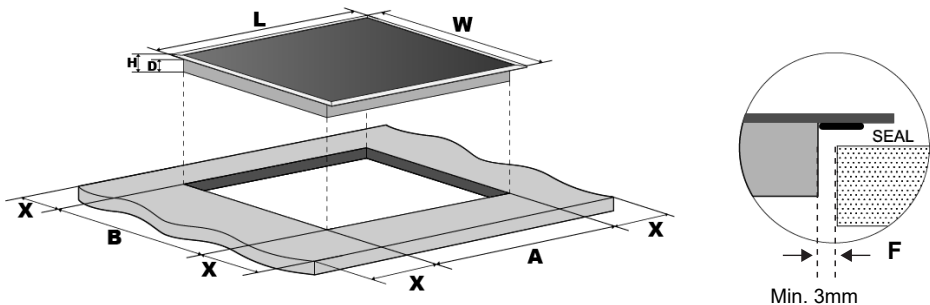
## Sélection du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être conservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm.

Veillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



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

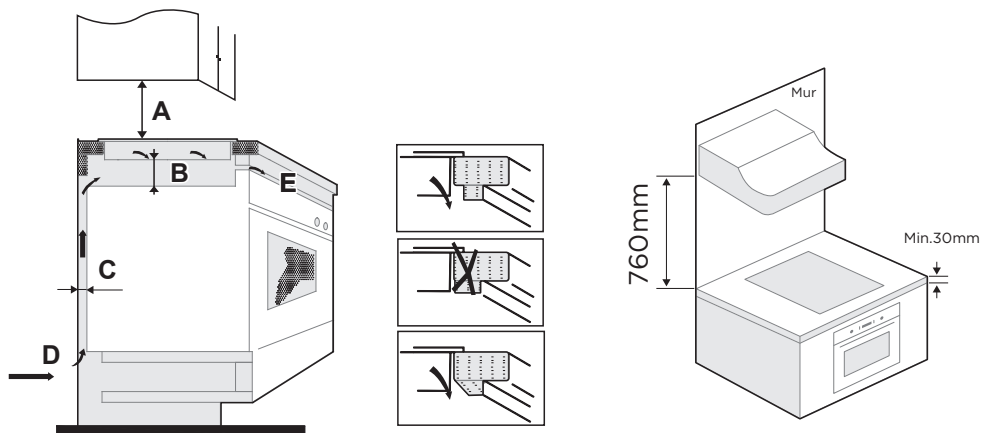


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :



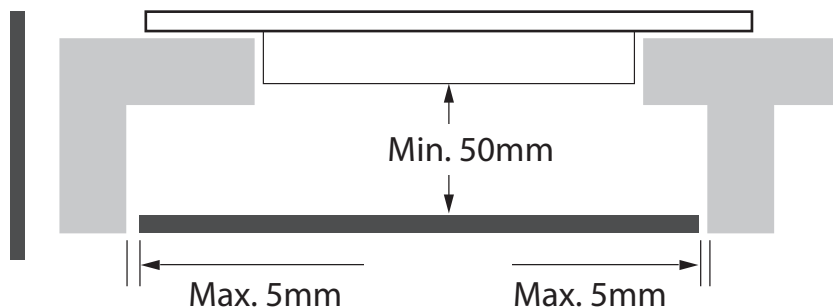
Remarque : La distance de sécurité entre le foyer et l'armoire au-dessus du foyer doit être d'au moins 760 mm.



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

## AVERTISSEMENT : assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la table de cuisson en surchauffe ou tout choc électrique inattendu pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.



Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lors de la mise en place de la table de cuisson.



- Sachez que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble doit résister à une température non inférieure à 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

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

- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur d'isolement doit être d'un type approuvé et fournir une séparation des contacts à entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client avec la table de cuisson installée.
- Vous consultez les autorités locales du bâtiment et les règlements en cas de doute concernant l'installation.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

## Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des armoires.
- Il y a un flux d'air frais suffisant depuis l'extérieur des armoires jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

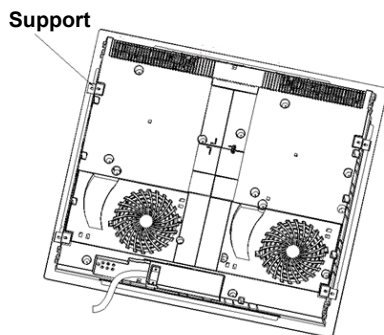
## Avant de localiser les supports de fixation

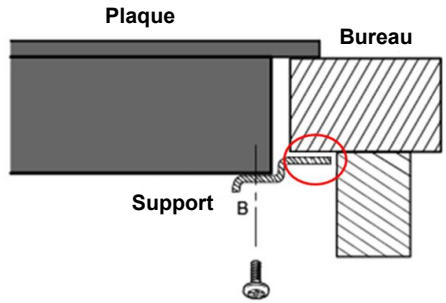
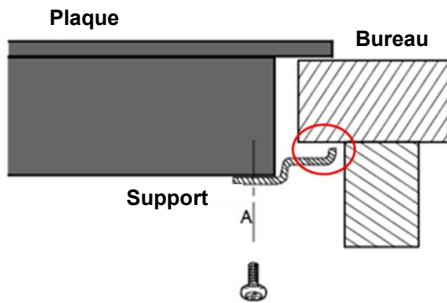
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage).

N'appliquez pas de force sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

## Ajustement de la position du support

Fixez la table de cuisson sur la surface de travail en vissant les supports au bas de la table de cuisson (voir photo) après l'installation. Ajustez la position du support en fonction des différentes épaisseurs de plateau de table.





En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

## Précautions

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

## Branchement de la table de cuisson au secteur



Cette table de cuisson doit être branchée au secteur uniquement par une personne qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez que :

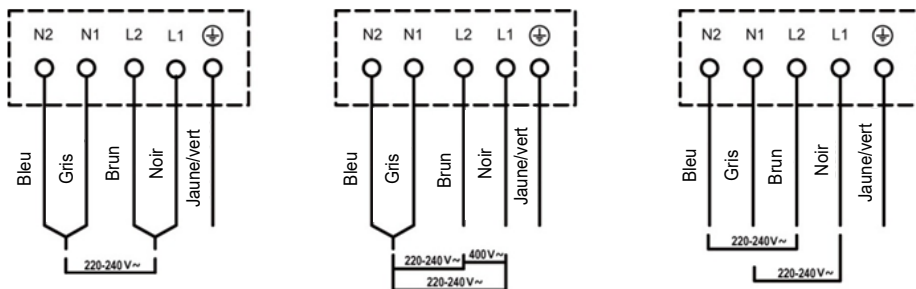
1. Le câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75°C.



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





- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture 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 comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

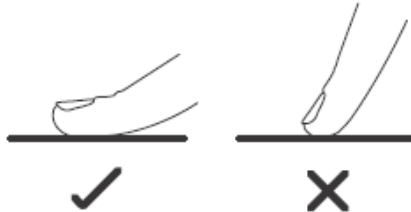


La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

# Fonctionnement du produit

## Commandes tactiles


- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



## Choisir la bonne batterie de cuisine



- N'utilisez que des récipients dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
  2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole convient.



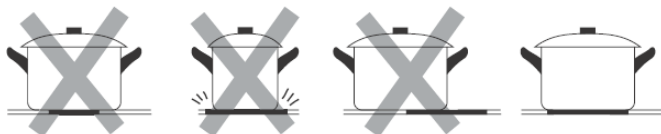
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond risque de ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux comme l'aluminium, cela peut affecter la chauffe et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



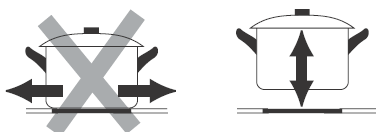
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords dentelés ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Les casseroles de moins de 140 mm pourraient ne pas être détectées par la table de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.


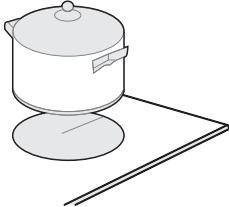

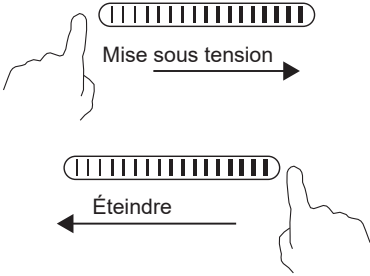


Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction – ne glissez pas, car elles pourraient rayer le verre.




# Comment utiliser

## Commencer à cuisiner

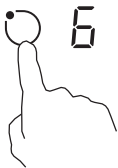
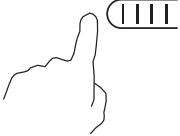


<p>Appuyez sur la commande MARCHÉ/ARRÊT. Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent « - » ou « -- », indiquant que la plaque à induction est entrée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</li></ul>	
<p>Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage et un indicateur à côté de la touche clignotera</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le curseur</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.</li><li>Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson.</li></ul>	

### Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de chaleur


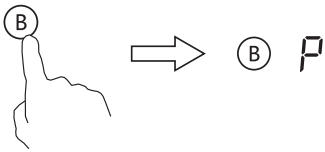
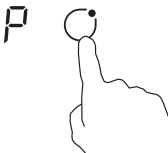
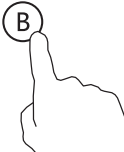
Cela signifie que:

- vous n'avez pas placé une casserole sur le bon foyer ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson. Aucun chauffage n'a lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson. L'affichage «  » disparaîtra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

## Terminer la cuisson

<p>Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur «   ».</p> <p>Assurez-vous que l'écran affiche "0"</p>	
<p>Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la commande MARCHE/ARRÊT.</p>	
<p>Attention aux surfaces chaudes</p> <p>H indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.</p>	

## Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction boost	
Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage.	
En touchant la commande de boost (B), l'indicateur de zone affiche «P» et la puissance atteignent Max.	
Annuler la fonction Boost	
Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la fonction boost	
Toucher la commande « Boost » (B) pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.	

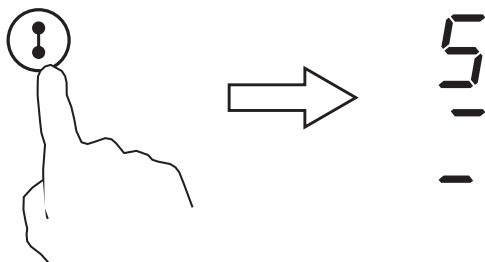
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage de chaleur d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

## ESPACE FLEXIBLE

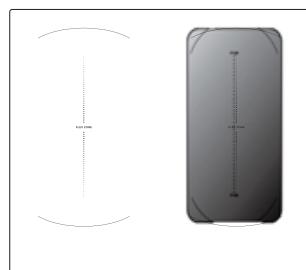
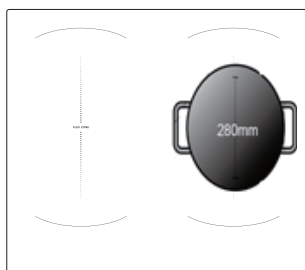
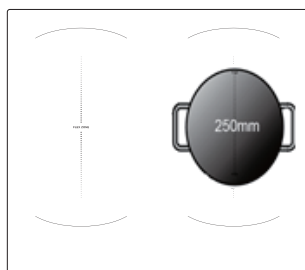
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est composée de deux inducteurs indépendants pouvant être contrôlés séparément.

### Comme grande zone

1. Pour activer la zone libre comme une seule grande zone, Toucher la commande de zone flexible .



2. En tant que grande zone, nous vous suggérons d'utiliser comme suit :  
Ustensiles de cuisine : ustensiles de cuisine de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptables)

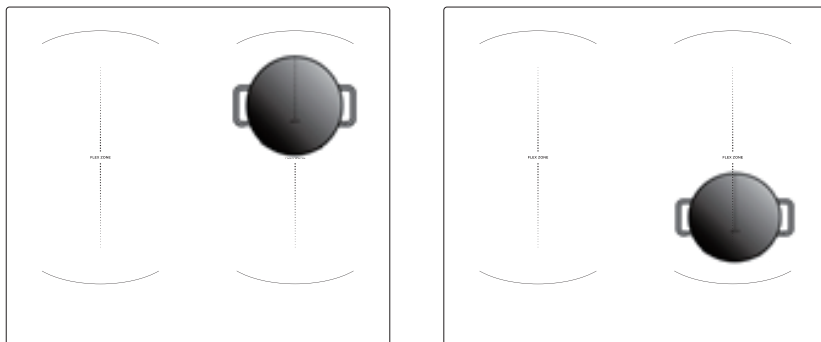


Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus car cela pourrait affecter le chauffage de l'appareil.

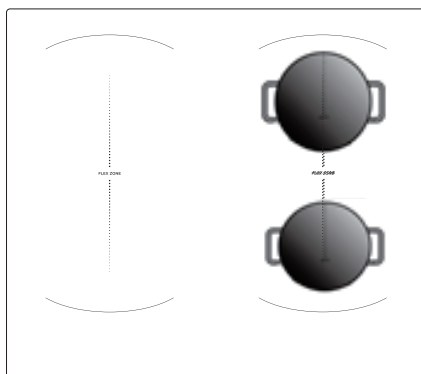
## Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, vous pouvez avoir deux choix de chauffage.

(a) Placez une casserole du côté supérieur droit ou du côté inférieur droit de la zone flexible.



(b) Placez deux casseroles de part et d'autre de la zone flexible.



Remarque : Assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.



## Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF sont désactivées.

<b>Pour verrouiller les commandes</b>	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affichera "Lo"
<b>Pour déverrouiller les commandes</b>	
Touchez et maintenez la commande de verrouillage pendant un certain temps.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la touche ON/OFF ①, vous pouvez toujours éteindre la table à induction avec la commande ON/OFF ① en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.


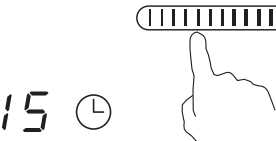
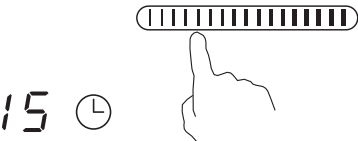
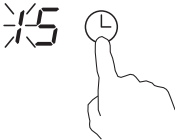
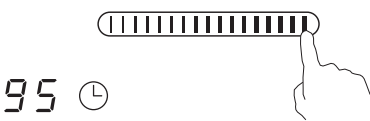

## Contrôle de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :


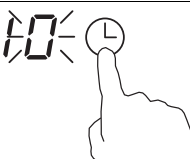
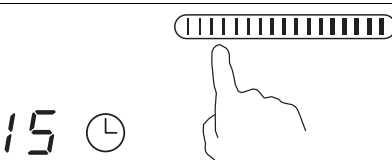
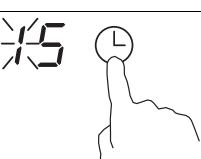
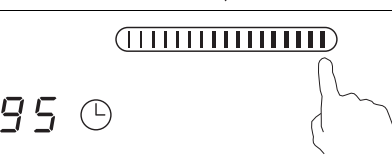
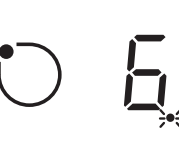

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé sera écoulé.
- Vous pouvez le configurer pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée définie écoulée. La minuterie maximale est de 99 minutes.

### a) Utilisation de la minuterie comme minuterie

#### Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

<p>Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie <u>moins une zone doit être active.</u></p>	
<p>Appuyez sur la commande de la minuterie, le "10" s'affichera sur l'affichage de la minuterie. et le « 0 » clignote.</p>	
<p>Réglez l'heure en touchant le curseur. (par exemple 5)</p>	
<p>Appuyez à nouveau sur le contrôle de la minuterie, le "1" clignotera</p>	
<p>Réglez l'heure en touchant le curseur (par exemple 9), maintenant la minuterie que vous avez réglée est de 95 minutes.</p>	
<p>Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant</p>	
<p>L'avertisseur sonore émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque le temps de réglage est terminé.</p>	

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

Définir une zone	
Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.	
En peu de temps, appuyez sur la commande de la minuterie, le « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie et le « 0 » clignotera.	
Réglez l'heure en touchant le curseur. (par exemple 5)	
Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie, le "1" clignotera.	
Réglez l'heure en touchant le curseur (par exemple 9), maintenant la minuterie que vous avez réglée est de 95 minutes.	
Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant. REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.	
Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	

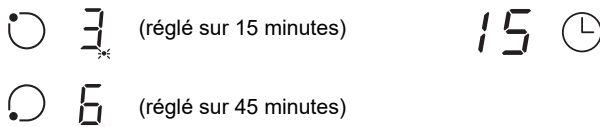


Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

Les images ci-dessus sont à titre indicatif uniquement et le produit final prévaudra.

### définir plus de zones :

Les étapes de réglage de plusieurs zones sont similaires aux étapes de réglage d'une zone ; Lorsque vous réglez l'heure de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique le min. minuteur. Le point de la zone correspondante clignote. Le montré comme ci-dessous:



Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteindra. Ensuite, il affichera le nouveau min. la minuterie et le point de la zone correspondante clignoteront.

Le montré comme à droite:



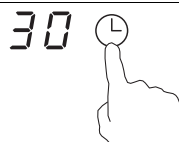
Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affichera dans l'indicateur de minuterie.

### C) Annuler la minuterie

Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la minuterie



En touchant le contrôle de la minuterie, l'indicateur clignote



Touchez le curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée

### Temps de travail par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Il s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les temps de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau d'énergie	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



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

## Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important!
<p>Salissures quotidiennes sur verre (empreintes, marques, taches laissés par la nourriture ou non sucré retombées sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante !)</li> <li>3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier.</li> <li>4. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y aura pas de « surface chaude » l'indication mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites très attention.</li> <li>• Les tampons à récurer à usage intensif, certains tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre un nettoyant ou une éponge à récurer convient.</li> <li>• Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre pourrait se tacher.</li> </ul>
<p>Bouillonnements, fondus et déversements sucrés chauds sur le verre</p>	<p>Retirez-les immédiatement avec une tranche de poisson, un couteau à palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques de cuisson en verre à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur.</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement vers une zone fraîche de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches laissées par la fonte et les aliments sucrés ou les déversements dès que possible. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même endommager définitivement le surface en verre.</li> <li>• Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.</li> </ul>

Des retombées sur le commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.</li> <li>2. Absorbent le déversement</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier.</li> <li>5. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.</li> </ul>
---	---	--

## Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Aucune puissance.	Assurez-vous que la plaque à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pointe de votre doigt lorsque vous touchez le contrôles.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Inadapté, abrasif éponge ou nettoyage produits utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir 'Choisir le bon ustensile de cuisine'. Voir 'Entretien et nettoyage'.

<p>Certaines casseroles font des crépitements ou bruits de cliquetis.</p>	<p>Cela peut être dû à la construction de votre ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>
<p>La plaque à induction fait un creux bourdonnement lorsqu'il est utilisé sur un réglage de chaleur élevée.</p>	<p>Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.</p>	<p>Ceci est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour empêcher les composants électroniques de surchauffe. Cela pourrait continuer à courir même après avoir tourné le plaque à induction éteinte.</p>	<p>Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au mur lorsque le ventilateur est en marche.</p>
<p>Les casseroles ne chauffent pas et apparaît à l'écran.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.</p> <p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centré dessus.</p>	<p>Utilisez des récipients adaptés à la cuisson par induction. Voir la section 'Choisir le bon ustensile de cuisson'.</p> <p>Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>
<p>La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter les lettres et chiffres d'erreur, couper l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contacter un technicien qualifié.</p>

# Affichage et inspection des pannes

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou démonter la table de cuisson de la surface de travail.

## Dépannage

1) Le code d'échec se produit lors de l'utilisation de la solution par le client ;

Code d'échec	Problème	Solution
<b>Pas de récupération automatique</b>		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température à plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique : court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
E3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'unité.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit	
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'unité. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veillez vérifier si l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Mise sous tension une fois que l'alimentation est normale.
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte de puissance. Remplacez la carte de puissance ou la carte d'affichage.



## 2) Échec spécifique et solution

Échec	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Aucune alimentation fournie.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	L'accessoire carte d'alimentation et le tableau d'affichage panne connectée.	Vérifier la connexion.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplace le pouvoir accessoire conseil.	
	Le panneau d'affichage est abimé.	Remplacer l'affichage conseil.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionne, ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le panneau d'affichage est abimé.	Remplace le panneau d'affichage.	
Le mode de cuisson Le voyant s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Haute température de la table de cuisson.	Température ambiante peut être trop élevé. L'entrée d'air ou l'évent peut être bloqué.	
	Il ya quelque chose mal avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte de puissance est endommagée.	Remplacer l'alimentation conseil.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant opération et la l'affichage clignote "u".	Le type de panoramique est incorrect.	Utilisez le pot approprié (reportez-vous au manuel d'instructions.)	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Il y un problème avec le ventilateur.		
	La carte d'alimentation est endommagée.	L'unité est surchauffée. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'unité.	
Zones chauffantes du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficherait "u".	La carte de puissance et la carte d'affichage panne connectée ;	Vérifiez la connexion.	
	Le tableau d'affichage de la partie communication est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Bruits du moteur du ventilateur anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des défaillances courantes. Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la plaque à induction.

## GARANTIE

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

1. détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
2. défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
3. tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
4. toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



**Mise au rebut: Ne pas jeter cet appareil dans les ordures ménagères. La collecte de tels déchets se fait séparément car un traitement spécial est nécessaire.**

Cet appareil est étiqueté en conformité avec la directive européenne 2012/19/EU pour les déchets électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, pouvant résulter autrement d'une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être remis au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination des déchets spécialisée. Pour toute information concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit renseignez-vous auprès de votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

# Informations sur les plaques électriques domestiques pour le règlement de la Commission 66/2014/EU

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle			
Type de table de cuisson	Plaque à induction		
Nombre de zones et/ou zones de cuisson		1	
Technologie de chauffage (zones de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques pleines)		Cuisson par induction	
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	$\phi$	19.5	cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson à chauffage électrique, arrondies aux 5 mm les plus proches	L W	N/A	
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	186.6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg	EC plaque de cuisson électrique	186.6	Wh/kg

## Service après-vente

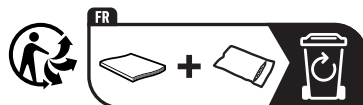
Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez-nous au 04 88 78 59 99. Pour obtenir les informations sur les produits ou le commandant des pièces détaillées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

## Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié [www.expercure.fr](http://www.expercure.fr) Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



Points de collecte sur [www.quefaireedesdechets.fr](http://www.quefaireedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Importé par : SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE



# **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **-Electrical Shock Hazard**

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

## **-Cut Hazard**

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

## **-Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.  
**CAUTION:** 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 a fire.

- **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.
- **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.  
**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.  
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## **Operation and maintenance**

### **-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.

## **-Health Hazard**

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

## **-Hot Surface Hazard**

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

## **-Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a 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.

## **-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.

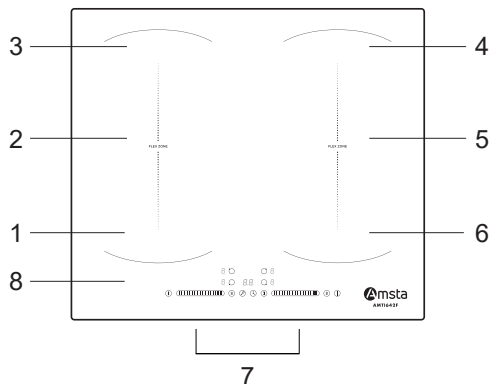


- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or 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 for domestic use only. Any other use is improper, among others, It must not be used:
  - in kitchen areas reserved for staff in stores, offices and other professional environments;
  - in farms, lodges, guest rooms;
  - by guests of hotels, motels and residential environments
  - in catering and other similar applications.
- **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.

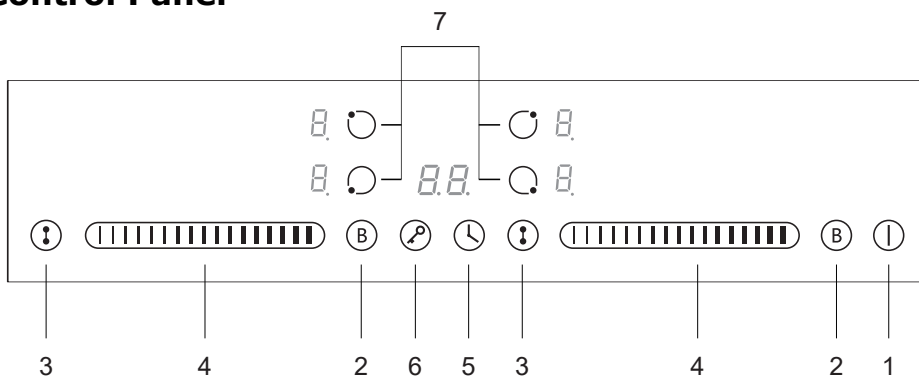
# Product Introduction

## Top View



1. Max. 1800/2000W zone
2. Max. 3000/3600W zone
3. Max. 1900/2000W zone
4. Max. 1900/2000W zone
5. Max. 3000/3600W zone
6. Max. 1800/2000W zone
7. Control panel
8. Glass plate

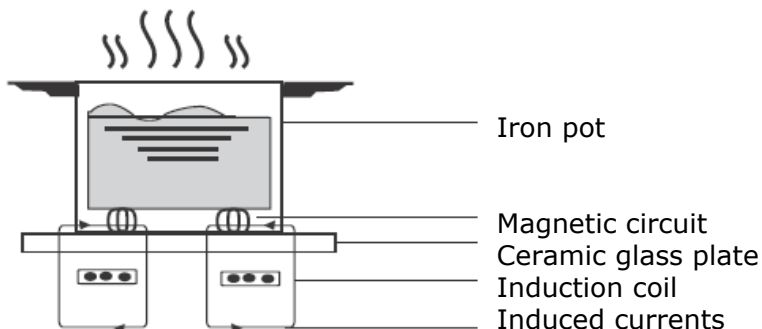
## Control Panel



1. On/Off control
2. Boost
3. Flexible Area control
4. Power / Timer slider touch control
5. Timer control
6. Keylock control
7. Heating zone selection controls

## 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.



## 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.

## Technical Specification

Cooking Hob	AMTI642F
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

## Cooking Guidelines



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

### Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- 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.

### 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.

### 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.

## 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.

## 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.

## 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautéing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

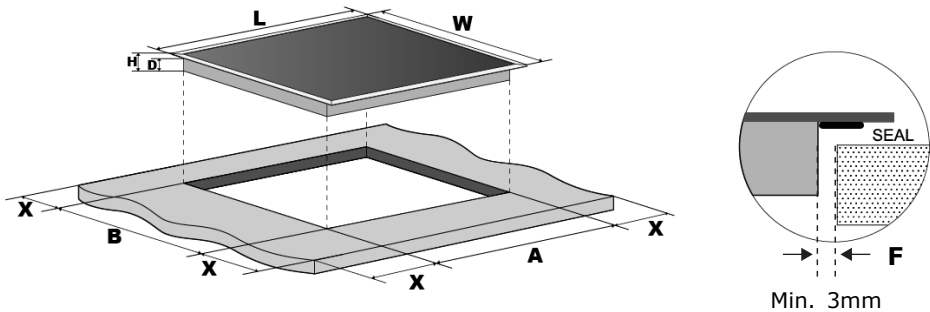
# Installation

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant 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.

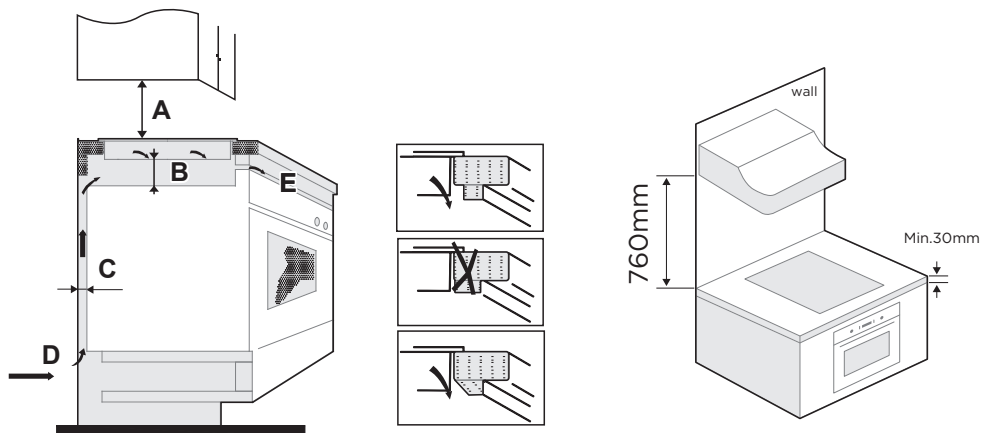


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



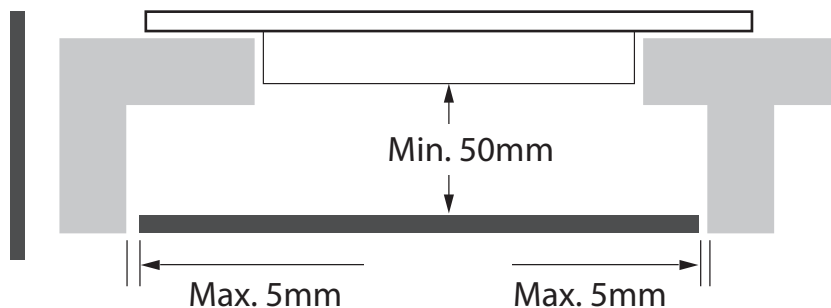
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

## 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.



## 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.

## After installing the hob, make sure that

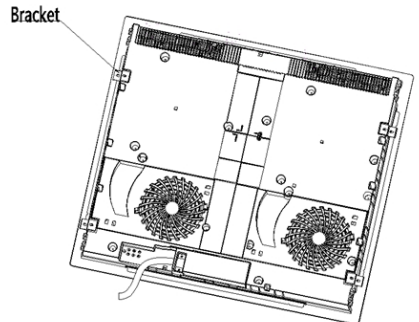
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

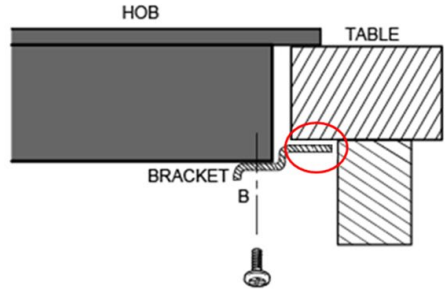
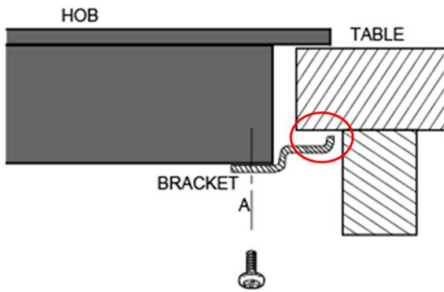
## Before locating the fixing brackets

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

## Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 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).

## 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.

## Connecting the hob to the mains power supply



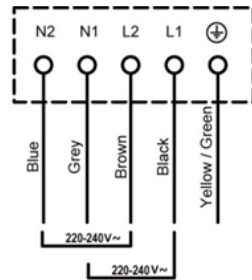
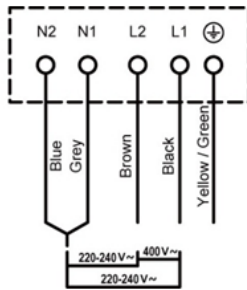
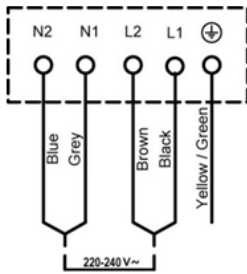
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

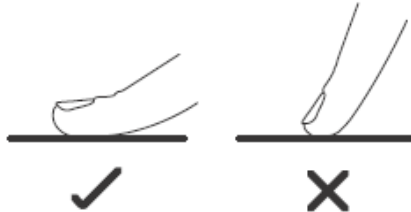


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

# Operation of Product

## Touch Controls

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



## Choosing the right Cookware



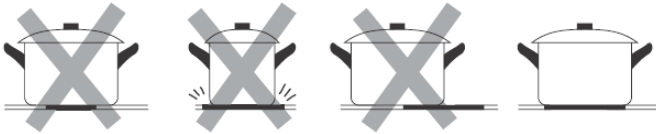
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If **L** 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.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



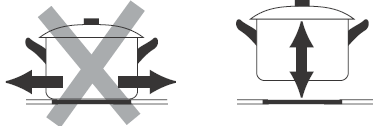
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.


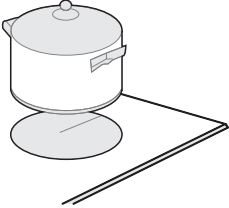

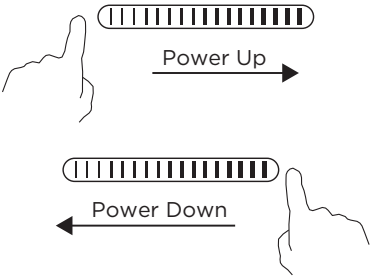


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.




# How to use

## Start cooking

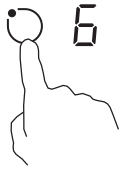



<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li></ul>	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li></ul>	

## If the display flashes alternately with the heat setting

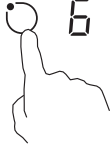
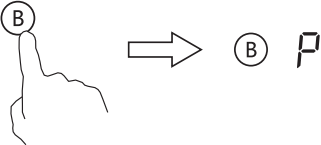
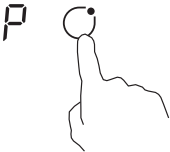
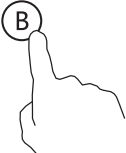
This means that:

- 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 disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

# Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to “ ”. Make sure the display shows “0”</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>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.</p>	

# Using the Boost function

<b>Activate the boost function</b>	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (B), the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
<b>Cancel the Boost function</b>	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

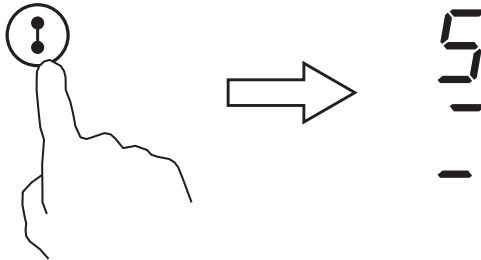


# FLEXIBLE AREA

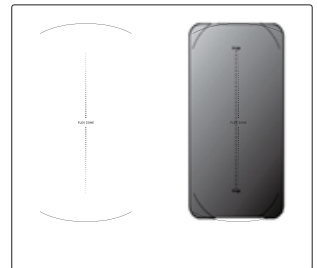
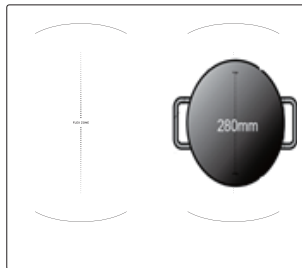
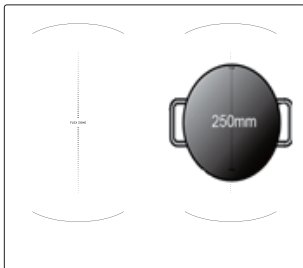
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

## As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:  
Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware  
(Square or Oval cookware are acceptable)

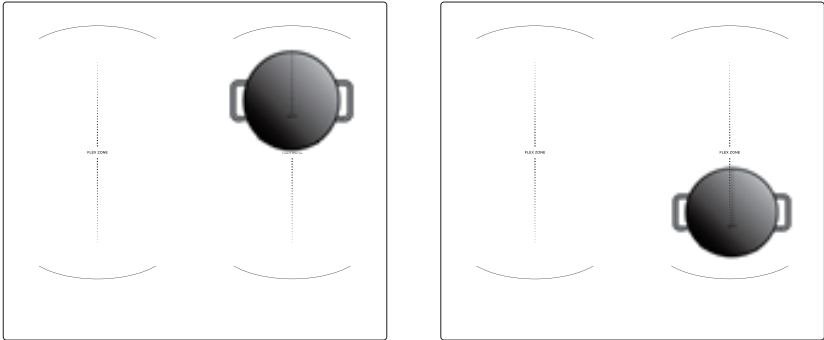


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

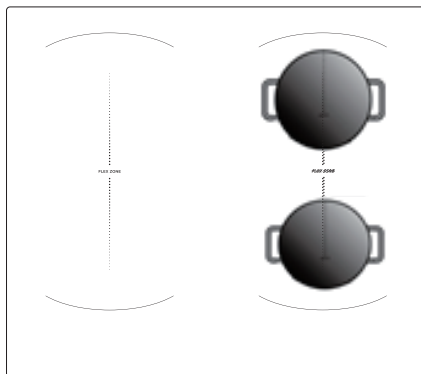
### As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

# 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.

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



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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.

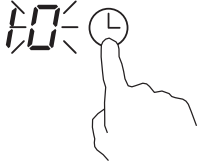
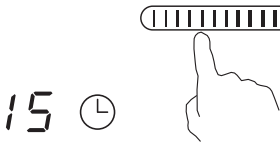

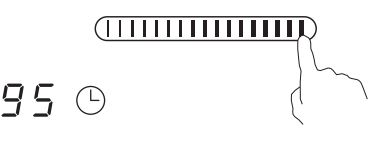

# Timer control

You can use the timer in two different ways:

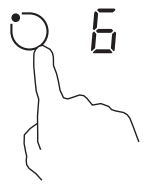

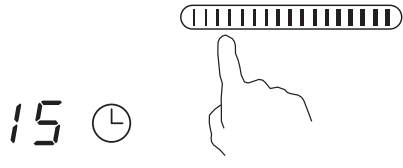
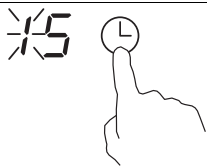
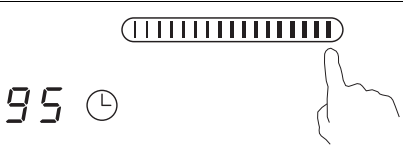


- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

## a) Using the Timer as a Minute Minder

**If you are not selecting any cooking zone**

<p>Make sure the cooktop is turned on.          Note: you can use the minute minder <u>at least one zone shall be active.</u></p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the "1" will flash</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

## 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.	
<u>In short time</u> , touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time . NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

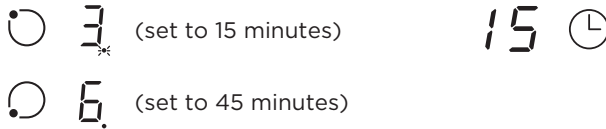


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

### Set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:





Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:



Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

### C) Cancel the timer


Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer	
Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

### 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.

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Hints and Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
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.



<p>Pans do not become hot and appears in the display.</p>	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
<p>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).</p>	<p><b>Technical fault.</b></p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>

## 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
<b>No Auto-Recovery</b>		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

## 2) Specific Failure & Solution

<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution A</b>	<b>Solution B</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 "u" .	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.


## Guarantee

The warranty does not cover wear parts of the product, or problems or damage resulting from:

1. surface damage due to normal wear of the product;
2. defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
3. any incident, abuse, misuse, unauthorized modification, disassembly or repair;
4. improper maintenance, use not in accordance with product instructions, or connection to incorrect voltage;
5. any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product is removed.

## Important instructions for environment

 <p><b>Correct disposal of this product</b></p>	<p>Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product: This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE). This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.</p>
---	--



## Information for domestic electric hobs for Commission Regulation 66/2014/EU

	Symbol	Value	Unit
Model identification			
Type of hob	Induction cooker		
Number of cooking zones and/or areas		1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction Cooking	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	$\Phi$	19.5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	186.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	186.6	Wh/kg

# **Advertencias de seguridad**

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su estufa.

## **Instalación**

### **- Peligro de descarga eléctrica**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o muerte.

## **- Peligro de corte**

- Tenga cuidado: los bordes de los paneles están afilados.
- Si no se tiene cuidado, se podrían producir lesiones o cortes.

## **- Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

- Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato 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 ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrado.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas.

- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No use un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
- Después del uso, apague la placa de cocción con su control y no confíe en el detector de sartenes.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un temporizador independiente.
- Peligro de incendio: no guarde artículos sobre las superficies de cocción.

**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

**ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

- **ADVERTENCIA:**El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.  
Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén bajo supervisión continua.
- **ADVERTENCIA:**Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **PRECAUCIÓN:**El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.  
Peligro de incendio: no guarde artículos sobre las superficies de cocción.

- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicado por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como apto o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de resguardos inapropiados puede causar accidentes.

## **Operación y mantenimiento**

### **- Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine en una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la estufa se rompe o agrieta, apague el aparato.  
inmediatamente a la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de cocción en la pared antes de limpiarla o mantenimiento.

- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o muerte.
- Peligro para la salud**
- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
  - Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
  - El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.
- Peligro de superficie caliente**
- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

## **- Peligro de corte**

- La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se tiene cuidado, se podrían producir lesiones o cortes.

## **- Instrucciones de seguridad importantes**

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición provoca derrames humeantes y grasientos que pueden encenderse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.

- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se paren o se suban a él.



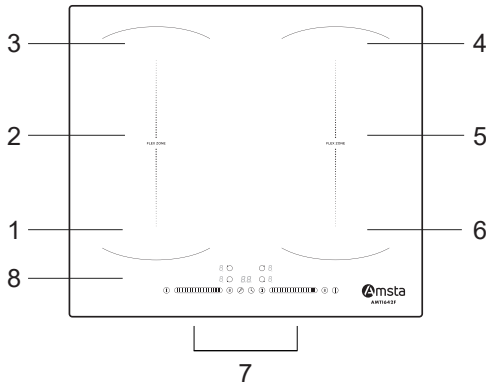
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o para sus alrededores.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que recomendado específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la estufa.
- No se pare sobre su estufa.
- No utilice recipientes con bordes dentados ni los arrastre por la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayarlo.
- No use estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la cubierta, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier otro uso es impropio, entre otros, no deberá utilizarse:
  - en las zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
  - en granjas, albergues, habitaciones de huéspedes;

- por huéspedes de hoteles, moteles y entornos residenciales
  - en restauración y otras aplicaciones similares.
- **ADVERTENCIA:**El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
  - Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
  - Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que supervisado continuamente.

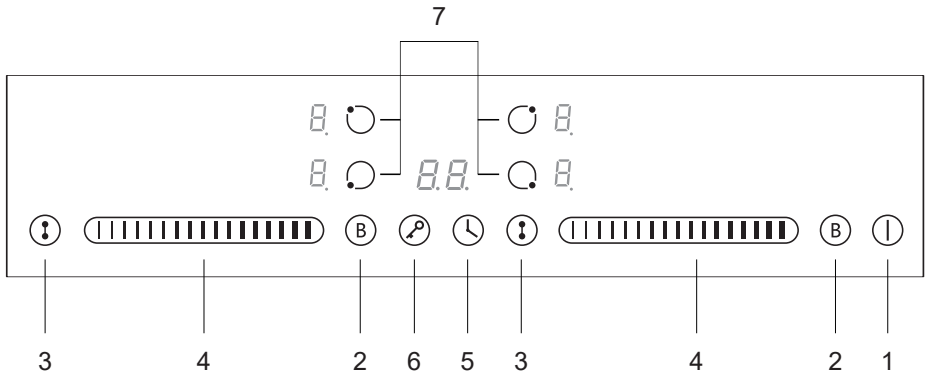
# Introducción del producto

## Vista superior



1. Máx. Zona 1800/2000W
2. Máx. Zona 3000/3600W
3. Máx. Zona 1900/2000W
4. Máx. Zona 1900/2000W
5. Máx. Zona 3000/3600W
6. Máx. Zona 1800/2000W
7. Placa de vidrio
8. Panel de control

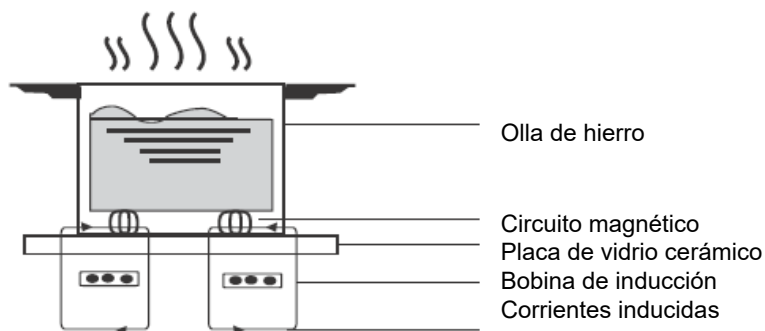
## Panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Impulso
3. Control de área flexible
4. Control táctil deslizante de encendido/temporizador
5. Control de temporizador
6. Control de bloqueo de teclas
7. Controles de selección de zona de calentamiento

## Teoría de trabajo

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de vidrio. El vaso se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta.



## Antes de utilizar su Nueva Placa de Inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención al apartado 'Advertencias de seguridad'.
- Retira cualquier película protectora que pueda quedar todavía en tu placa de Inducción.

## Especificación técnica

placa de cocción	AMTI642F
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de suministro	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia Eléctrica Instalada	7400W
Tamaño del producto L × W × H (mm)	590X520X62
Dimensiones de montaje A×B (mm)	560X490

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

## Directrices de cocina



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

### Consejos de cocina

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

### Hervir, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

### Filete abrasador

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Cepille ambos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
4. Voltee el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo quieras. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presiona el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más 'bien cocido' estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

## Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precalentar la sartén brevemente y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, cambie la zona de cocción a un ajuste más bajo, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

## Detección de artículos pequeños

Cuando se ha dejado una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor, llave) sobre la placa, la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

## Ajustes de calor

Los ajustes a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida</li><li>• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente</li><li>• hervir a fuego lento</li><li>• calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentamiento</li><li>• cocinando arroz</li><li>• cocción a fuego lento rápido</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• panqueques</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• cocinar pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• llevar la sopa a ebullición</li><li>• abrasador</li><li>• agua hirviendo</li></ul>

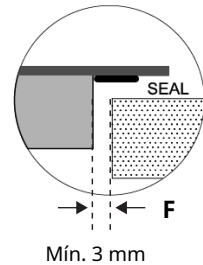
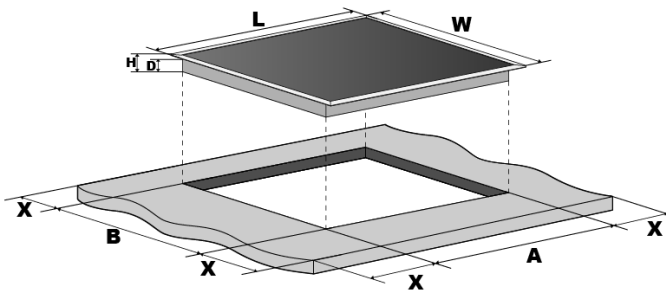
# Instalación

## Selección de equipos de instalación.

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo. A los efectos de la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (la madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben usarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:



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



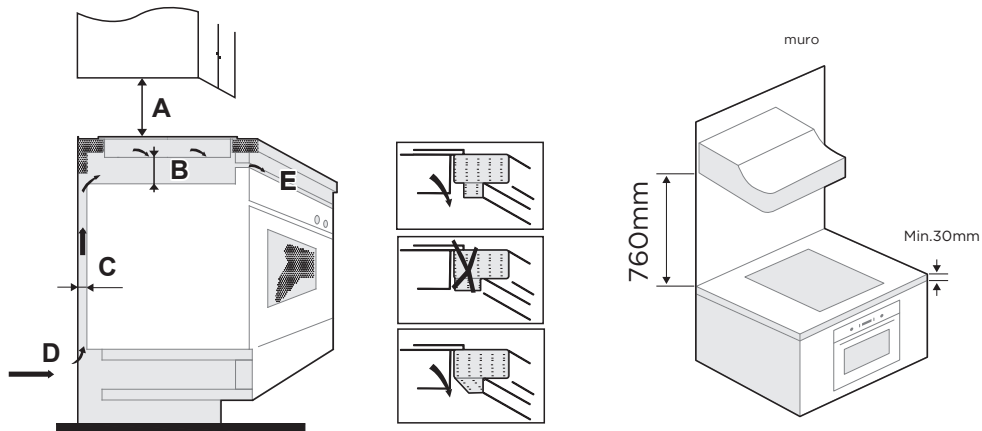
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B(mm)	X (mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 + 1	490+4 + 1	50 min.	3 min.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de la cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo



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

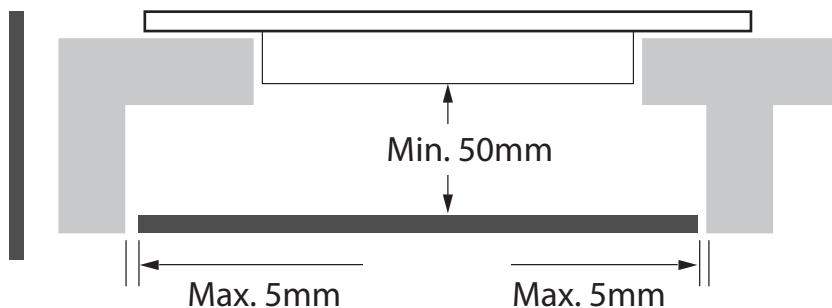




A (mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

## ADVERTENCIA: Cómo garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la encimera sobrecalentado o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la encimera. Siga los requisitos a continuación.



Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su lugar.



- 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.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

## Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentaciones aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y reglamentos de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de entrehierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El seccionador será de fácil acceso para el cliente con la encimera instalada.
- Consulte las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

## Después de instalar la placa, asegúrese de que

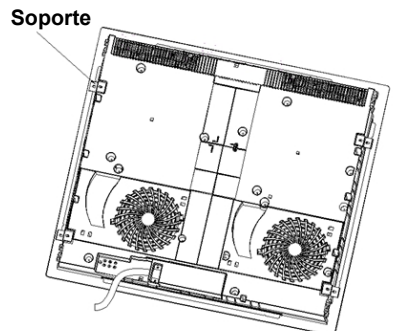
- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la encimera.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.

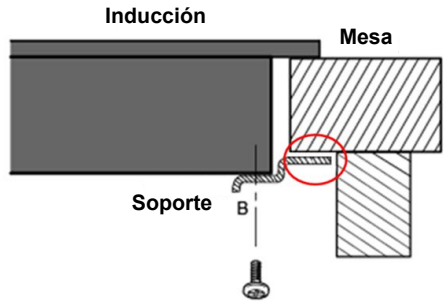
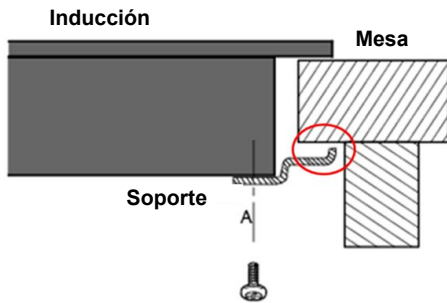
## Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.

## Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa en la superficie de trabajo con los soportes de tornillos en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de la superficie de la mesa.





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

## Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

## Conexión de la placa a la red eléctrica



Esta placa de cocción debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por personal debidamente cualificado. Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

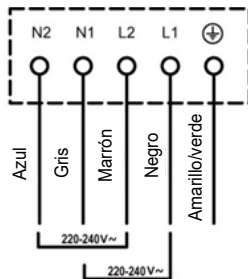
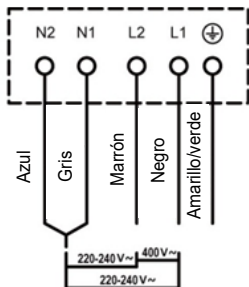
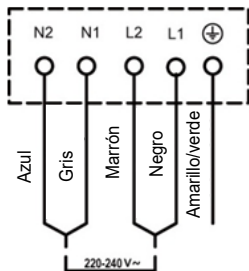
1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. El voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier alteración solo debe ser realizada por un electricista calificado.



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el aparato se va a conectar directamente a la red eléctrica se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima entre contactos de 3 mm.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y reemplazado únicamente por técnicos autorizados.

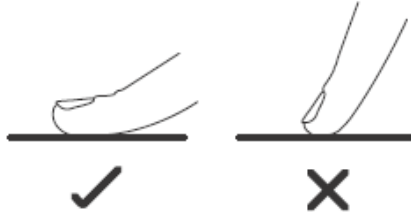


La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

# Operación del Producto

## Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Usa la yema de tu dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que ningún objeto (p. ej., un utensilio o un paño) los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.




## Elegir la batería de cocina adecuada



- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la sartén.

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para inducción.



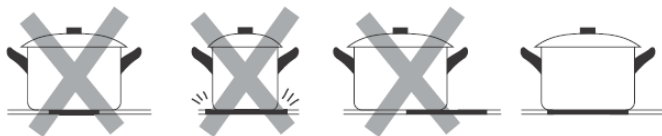
- Si no tienes un imán:
  1. Pon un poco de agua en la sartén que quieras comprobar.
  2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base de la sartén, solo se calentará el área ferromagnética, es posible que el resto de la base no alcance una temperatura suficiente para cocinar.
- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como el aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección de la sartén.
- Si la base de la sartén es similar a las imágenes debajo, es posible que no se detecte la sartén.



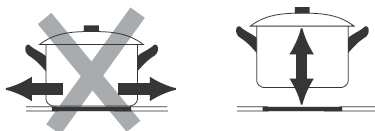
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla, se utilizará una energía ligeramente más amplia en su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. La placa podría no detectar ollas de menos de 140 mm. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.


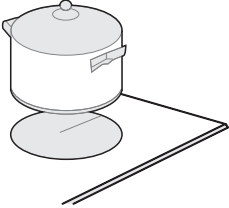

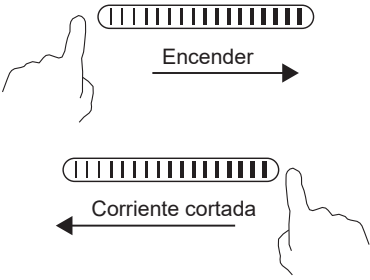


Levante siempre las sartenes de la placa de inducción; no las deslice, ya que pueden rayar el cristal.




# Cómo utilizar

## Empezar a cocinar


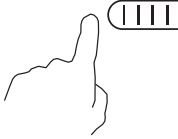


<p>Toque el control ON/OFF. Después de encender, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran “—” o “— —”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de modo de espera.</p>	
<p>Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.</li></ul>	
<p>Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador al lado de la tecla parpadeará</p>	
<p>Seleccione una configuración de calor tocando el control deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.</li><li>• Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.</li></ul>	

## Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de calor

Esto significa que:


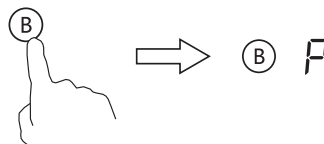
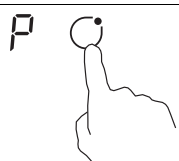
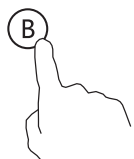
- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para cocinar por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción. No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción. La pantalla “  ” desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada sobre ella.

## Terminar de cocinar

<p>Tocando el mando de selección de zona de calefacción que se desea apagar</p>	
<p>Apague la zona de cocción tocando el control deslizante en "I". Asegúrese de que la pantalla muestre "0"</p>	
<p>Apague toda la estufa tocando el control ON/OFF.</p>	
<p><b>Cuidado con las superficies calientes</b> 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 sartenes, use la placa de cocción que aún está caliente.</p>	



## Uso de la función Impulsar

<b>Activar la función de impulso</b>	
Tocando el mando de selección de zona de calentamiento.	
Al tocar el control de impulso (B) , se muestra el indicador de zona "P" y la potencia alcanzan Max.	
<b>Cancelar la función Boost</b>	
Tocando el control de selección de la zona de calefacción que desea cancelar la función de refuerzo	
Al tocar el control "Boost" (B) para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá a su configuración original.	

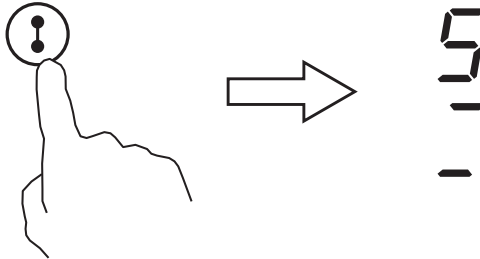
- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su posición original después de 5 minutos.
- Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

## ZONA FLEXIBLE

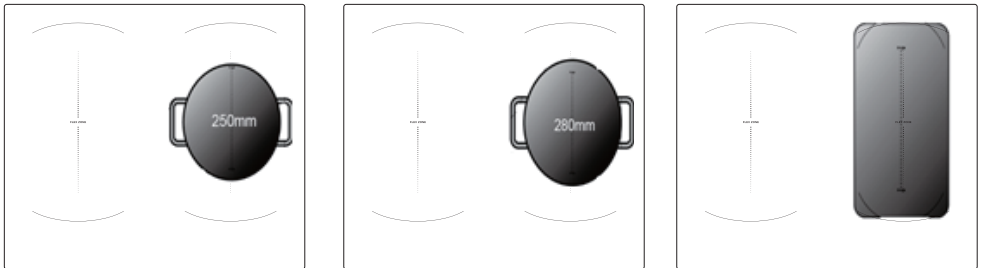
- Esta zona se puede utilizar como una única zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.
- El área libre está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

### Como gran zona

1. Para activar el área libre como una sola gran zona,  
Tocar el control de área flexible



2. Como una zona grande, sugerimos el uso de la siguiente manera: Utensilios de cocina: utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan utensilios de cocina cuadrados u ovalados)

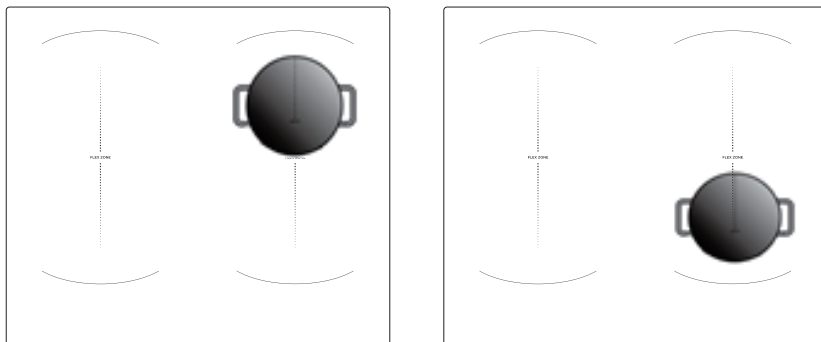


No recomendamos otras operaciones excepto las tres operaciones mencionadas anteriormente porque podrían afectar el calentamiento del aparato.

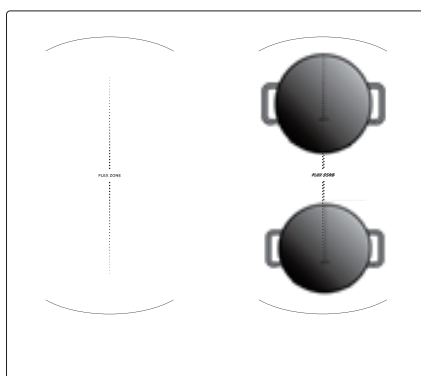
## Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calefacción.

(a) Coloque una bandeja en el lado derecho hacia arriba o en el lado derecho hacia abajo de la zona flexible.



(b) Coloque dos recipientes a ambos lados de la zona flexible.



Aviso: asegúrese de que la sartén sea más grande que 12 cm.

# Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

<b>Para bloquear los controles</b>	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
<b>Para desbloquear los controles</b>	
Toque y mantenga presionado el control de bloqueo por un momento.	



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF ①, siempre puedes apagar la placa de inducción con el control ON/OFF ① en caso de emergencia, pero primero deberás desbloquear la placa en la siguiente operación.

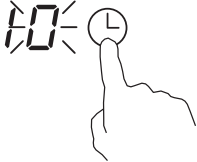
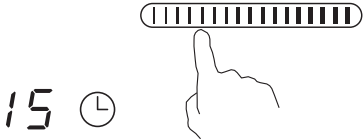
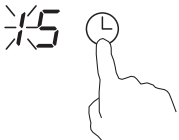
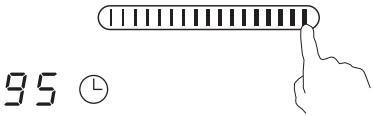

## Control de temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

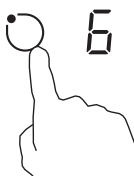
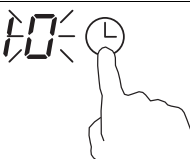
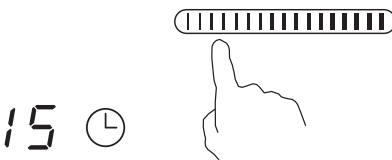
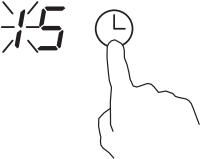
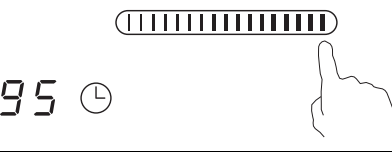


- a) Puedes usarlo como un minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo establecido.
- b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El temporizador máximo es de 99 min.

### a) Uso del temporizador como un minuterero

**Si no está seleccionando ninguna zona de cocción**

<p>Asegúrese de que la estufa esté encendida. Nota: puedes usar el minuterero <u>menos una zona</u> deberá estar activa.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea.</p>	
<p>Establezca la hora tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)</p>	
<p>Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará</p>	
<p>Establezca el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.</p>	
<p>Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante</p>	
<p>El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el ajuste del tiempo.</p>	

## b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Establecer una zona	
Tocando el control de selección de zona de calefacción para el que desea configurar el temporizador.	
En poco tiempo, toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.	
Establezca la hora tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)	
Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará.	
Establezca el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.	
Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada.	
Cuando expire el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	

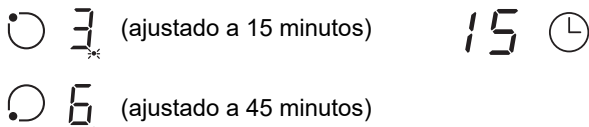


Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Las imágenes que se muestran arriba son solo de referencia y prevalecerá el producto final.

### Establecer más zonas:

Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona; Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción relevantes están encendidos. La pantalla de minutos muestra el min. Temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea. Lo que se muestra a continuación:



Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo min. el temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán. Lo que se muestra a la derecha:



Toque el control de selección de zona de calentamiento, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

### C) Cancelar el cronómetro

Tocando el control de selección de la zona de calefacción que desea cancelar el temporizador	
Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadea	
Toque el control deslizante para configurar el temporizador en "00", el temporizador se cancela	

### Horarios de trabajo predeterminados

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

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



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

# Cuidado y Limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa.</li> <li>2. Aplique un limpiador de superficies de cocción mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la estufa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se apaga la energía de la estufa, no habrá "superficie caliente" indicación pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente. Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza ásperos/ abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su Es adecuado un limpiador o un estropajo.</li> <li>• No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal puede mancharse.</li> </ul>
<p>Ebulliciones, derretimientos, y azucarado caliente derrames en el vaso</p>	<p>Elimínelos inmediatamente con una loncha de pescado, una espátula o un raspador de hoja de afeitar adecuado para placas de cocina de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la estufa en la pared.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la estufa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Ensuciarse todos los días vidrio' arriba.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine las manchas que dejan los alimentos derretidos y azucarados los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, puede ser difícil quitarlos o incluso dañar permanentemente el superficie de vidrio.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de un raspador está afilada como una navaja. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Derrames en el controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa.</li> <li>2. Absorbe el derrame</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Seque completamente el área con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la estufa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que la estufa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.</li> </ul>



## Consejos

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
la induccion la encimera no puede ser encendido	Ninguna energía.	Asegúrate de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o área. Si revisó todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
El toque los controles son insensible.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección 'Uso de su estufa de inducción' para obtener instrucciones.
El toque los controles son difícil para funcionar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar el control S.
Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. inadecuado, abrasivo estropajo o limpieza productos que se utilizan.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunas sartenes hacen crepitante o ruidos de chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción hace un bajo zumbido cuando se usa en un ajuste de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la configuración de calor.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos calentamiento excesivo. Puede continúa corriendo incluso después de haber girado el placa de inducción apagada.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No apagues la placa de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando.

<p>Las sartenes no calentarse y aparece en el mostrar.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocinar por inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrado en él.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'.</p> <p>Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).</p>	<p>Falta técnica.</p>	<p>Anote las letras y los números de error, apague la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>

## Visualización e inspección de fallas

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar o desmontar la placa de la superficie de trabajo.

### Solución de problemas

1) El código de falla ocurre durante el uso y la solución del cliente;

Código de falla	Problema	Solución
<b>Sin recuperación automática</b>		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica: circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa de cerámica.
E2	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica: cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de placa de cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Falla del sensor de temperatura del IGBT - circuito abierto.	Reemplace la placa de alimentación.
E5	Fallo del sensor de temperatura del IGBT: cortocircuito	
E6	Alta temperatura de IGBT.	Espere a que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

## 2) Falla específica y solución

Falla	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay suministro de energía.	Verifique si el enchufe está bien asegurado en el tomacorriente y si el tomacorriente funciona.	
	Falla en la conexión del tablero de alimentación auxiliar y del tablero de visualización.	Verifique la conexión.	
	La placa de alimentación adicional está dañada.	Reemplace la potencia accesoria junta.	
	El tablero de visualización está dañado.	Reemplace la pantalla junta.	
Algunos botones no pueden funciona, o la pantalla LED no es normal.	El tablero de exhibición esta dañado.	Reemplace la tablero de visualización.	
El modo de cocción El indicador se enciende, pero la calefacción no arranca.	Alta temperatura de la encimera.	Temperatura ambiente puede ser demasiado alto. La entrada de aire o la salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algo malo con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, reemplácelo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Reemplazar el poder junta.	
La calefacción se detiene repentinamente durante el funcionamiento y la pantalla parpadea "u".	Pan Type es incorrecto.	Utilice la olla adecuada (consulte la manual de instrucciones.)	El circuito de detección de sartén está dañado, reemplace la placa de alimentación
	El diámetro de la olla es demasiado pequeña.		
	La cocina se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere la temperatura para volver a la normalidad. Presione "ON/OFF" para reiniciar la unidad.	
Zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostraría "u".	Falla en la conexión de la placa de alimentación y la placa de visualización;	Verifique la conexión.	
	La placa de visualización de la parte de comunicación es dañado.	Reemplace el tablero de visualización.	
	La placa principal está dañada.	Reemplazar el poder junta.	
Sonidos del motor del ventilador anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Los anteriores son el juicio e inspección de fallas comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

## EXCLUSIONES DE GARANTÍA:

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes de:

1. deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
2. defectos o deterioro por contacto del producto con líquidos y por corrosión por herrumbre o presencia de insectos;
3. cualquier incidente no autorizado, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación;
4. cualquier operación de mantenimiento incorrecta, uso que no esté de acuerdo con las instrucciones relativas al producto o conexión a un voltaje incorrecto;
5. cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.

La garantía quedará anulada si se retira la placa de identificación y/o el número de serie del producto.

## Instrucciones importantes para el medio ambiente.



**Eliminación correcta  
de este producto**

La Directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los electrodomésticos usados no se tiren al flujo normal de residuos municipales. Los dispositivos usados deben recolectarse por separado para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales de los que están hechos y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del contenedor tachado se coloca en todos los productos para recordarle las obligaciones de la recogida selectiva. Los consumidores deben comunicarse con las autoridades locales o su distribuidor con respecto al procedimiento a seguir para la extracción de su dispositivo.

## Servicio Postventa

Para contactar con nuestro servicio postventa por una avería, llame al +34 900533621 .

Si necesita información sobre un producto o pedir piezas de repuesto, llame al +34 900533621.

## Información sobre placas eléctricas domésticas para el Reglamento de la Comisión 66/2014/EU

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo			
Tipo de placa	Cocina de inducción		
Número de zonas y/o áreas de cocción		1	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas macizas)		Cocina por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos	$\phi$	19.5	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: largo y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica, redondeado al 5 mm más cercano	L W	N/A	
Consumo energético por zona o superficie de cocción calculado por kg	EC cocina electrica	186.6	Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg.	EC quemador electrico	186.6	Wh/kg

## **Avisos de segurança**

Sua segurança é importante para nós. Por favor, leia estas informações antes de usar seu cooktop.p.

### **Instalação**

- **Risco de Choque Elétrico**
- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Alterações no sistema de fiação doméstica devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

## **- Perigo de corte**

- Tome cuidado - as bordas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

## **- Importantes instruções de segurança**

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou usar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- Por favor, disponibilize esta informação para a pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso pode reduzir seus custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.



- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que forneça a desconexão total da fonte de alimentação.
- A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvido.

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

- **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placas de vitrocerâmica ou material semelhante que protegem partes sob tensão.
- Um limpador a vapor não deve ser usado.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do fogão, pois podem esquentar
- Não use um limpador a vapor para limpar seu cooktop.
- Após o uso, desligue o elemento do fogão pelo seu controle e não confie no detector de painelas.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou separado sistema de controle remoto.
- Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.

**CUIDADO:**O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente.

**AVISO:**Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar num incêndio.

- **AVISO:**O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso.

Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionado continuamente.

- **AVISO:** Use apenas proteções de fogão projetadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou proteções da placa incorporadas no aparelho. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- **AVISO:** Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

**CUIDADO:**O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuamente. Perigo de incêndio: não armazene itens nas superfícies de cozimento.

- **AVISO:**Use apenas proteções de fogão projetadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou proteções da placa incorporadas no aparelho. O uso de proteções inadequadas pode causar acidentes.

## **Operação e manutenção**

### **- Risco de Choque Elétrico**

- Não cozinhe em um cooktop quebrado ou rachado. Se a superfície do cooktop quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente à rede eléctrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop na parede antes de limpar ou manutenção.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

### **- Perigo à saúde**

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.

- No entanto, pessoas com marcapassos cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou fabricante do implante antes de usar este aparelho para se certificar de que seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte.

## **- Perigo de Superfície Quente**

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe seu corpo, roupas ou qualquer outro item que não seja uma panela adequada entrar em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.



- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não ficam salientes sobre outras zonas de cozedura ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e queimaduras.

### **- Perigo de corte**

- A lâmina afiada de um raspador de fogão fica exposta quando a tampa de segurança é retraída. Use com extremo cuidado e guarde sempre com segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

## **- Importantes instruções de segurança**

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso. Boilover causa fumaça e respingos gordurosos que podem pegar fogo.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pela sua campo eletromagnético.

- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer ou aquecer a divisão.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cozimento e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque). Não confie no recurso de detecção de panelas para desligar as zonas de cozimento ao remover as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde itens de interesse para crianças em armários acima do aparelho. Crianças subindo no cooktop podem se ferir gravemente.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área de uso do aparelho.

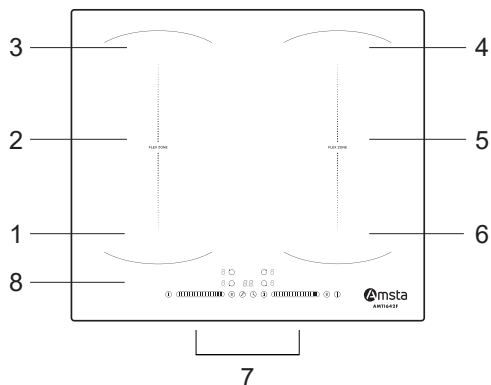
- Crianças ou pessoas com deficiência que limitem a sua capacidade de utilização do aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve estar convencido de que eles podem usar o aparelho sem perigo para si ou para seus arredores.
- Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser feitos por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o seu cooktop.
- Não fique em cima do seu cooktop.
- Não use panelas com bordas irregulares ou arraste as panelas pela superfície do vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.

- Não use esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o seu cooktop, pois podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Qualquer outro uso é impróprio, entre outros, Não deve ser utilizado:
  - nas áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
  - em fazendas, pousadas, quartos de hóspedes;
  - por hóspedes de hotéis, motéis e ambientes residenciais
  - na restauração e outras aplicações similares.

- **AVISO:**O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso.
- Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionado continuamente.

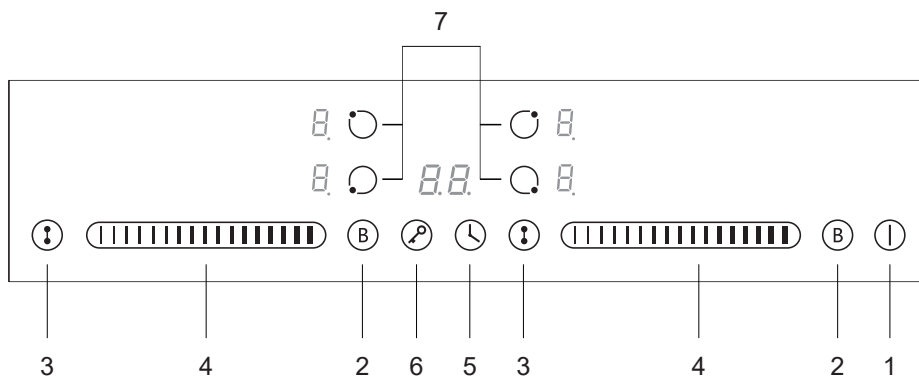
# Introdução do produto

## Vista do topo



1. máx. zona 1800/2000W
2. máx. zona 3000/3600W
3. máx. zona 1900/2000W
4. máx. zona 1900/2000W
5. máx. zona 3000/3600W
6. máx. zona 1800/2000W
7. Placa de vidro
8. Painel de controle

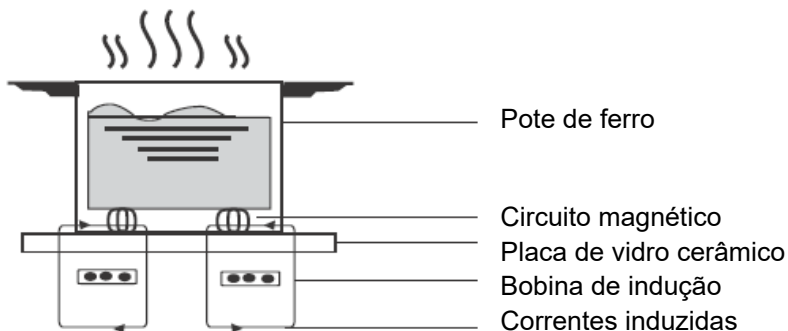
## Painel de controle



1. Controle liga/desliga
2. Aumente
3. Controle de área flexível
4. Controle de toque do controle deslizante de energia/temporizador
5. Controle do temporizador
6. Controle de bloqueio
7. Controles de seleção de zona de aquecimento

## Teoria de trabalho

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ele funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, ao invés de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente o aquece.



## Antes de usar a sua nova placa de indução

- Leia este guia, prestando atenção especial à seção 'Avisos de segurança'.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na sua placa de indução.

## Especificação técnica

Fogão	AMTI642F
Zonas de cozimento	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Energia Elétrica Instalada	7400W
Tamanho do produto L×L×A(mm)	590X520X62
Dimensões de construção A×B (mm)	560X490

Peso e Dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar nossos produtos, podemos alterar especificações e projetos sem aviso prévio



## Diretrizes culinárias



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, principalmente se você estiver usando o PowerBoost. As temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio

## Dicas de Culinária

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza o ajuste de temperatura.
- A utilização de uma tampa reduz os tempos de cozadura e poupa energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza a configuração quando a comida estiver bem aquecida.

## Fervendo, cozinhando arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta de 85°C, quando as bolhas sobem ocasionalmente à superfície do líquido de cozimento. É a chave para deliciosas sopas e ensopados macios porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também deve cozinhar molhos à base de ovo e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta do que a configuração mais baixa para garantir que o alimento seja cozido corretamente no tempo recomendado.

## Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e abaixe a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do grau de cozimento que você deseja. Os tempos podem variar de cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o quão cozido está -quanto mais firme, mais 'bem passado' ele estará.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos para que ele relaxe e fique macio antes de servir.

## Para refogar

1. Escolha um wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro qualquer carne, reserve e mantenha quente.
5. Refogue os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozimento em um nível mais baixo, retorne a carne à panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para garantir que estejam bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

## Detecção de Pequenos Artigos

Quando um tamanho inadequado ou panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado na placa, a placa entra automaticamente em modo de espera em 1 minuto. A ventoinha continuará a cozinhar na placa de indução durante mais 1 minuto.

## Configurações de calor

As configurações abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo sua panela e a quantidade que você está cozinhando. Experimente a placa de indução para encontrar as configurações que melhor se adequam a você.

Configuração de calor	Aptidão
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos</li><li>• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li><li>• fervura suave</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• aquecimento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reaquecimento</li><li>• fervura rápida</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• cozinhando arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• panquecas</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• refogar</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• cozinhar macarrão</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• fritar</li><li>• queimando</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• levar a sopa para ferver</li><li>• água fervente</li></ul>

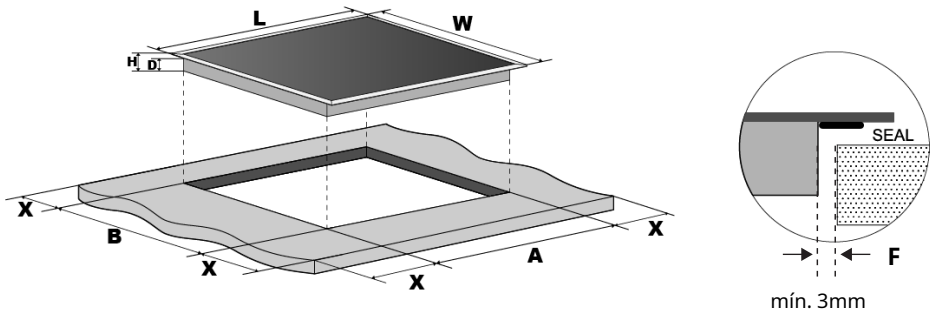
# Instalação

## Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho. Para fins de instalação e uso, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm ao redor do furo. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho isolado e resistente ao calor (madeira e material fibroso ou higroscópico similar não devem ser usados como material de superfície de trabalho, a menos que seja impregnado) para evitar choque elétrico e deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo:



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

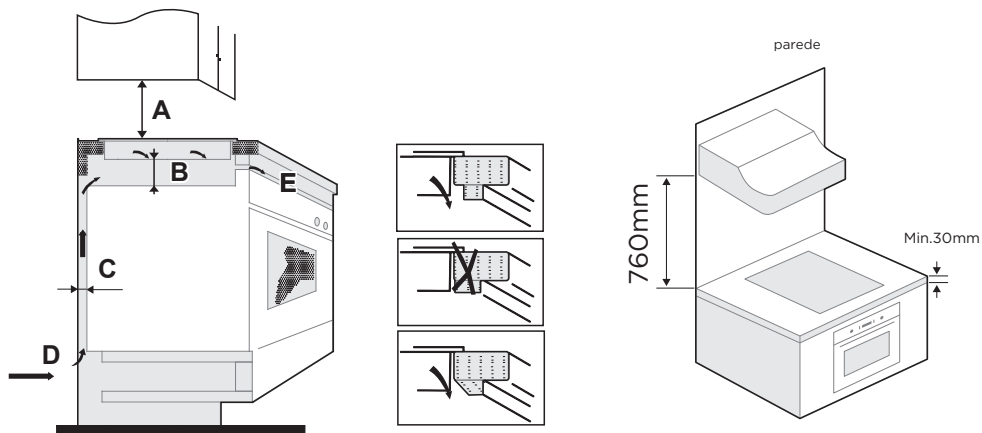


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de fogão de indução está bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que o fogão de indução esteja em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo



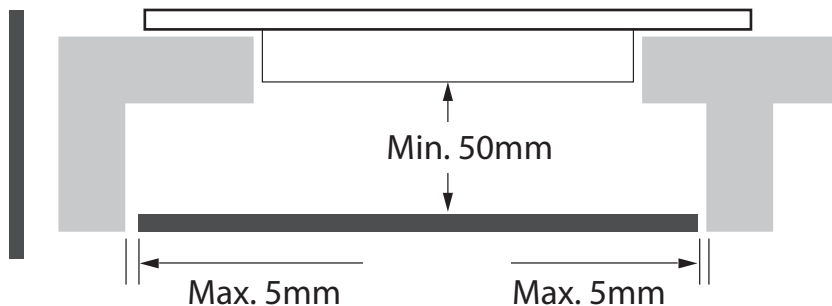
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Sortie d'air 5 mm

## AVISO: Garantindo Ventilação Adequada

Certifique-se de que a placa do fogão de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar contactos acidentais com o fundo da placa sobreaquecido ou choques eléctricos inesperados durante o trabalho, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE certificar-se de que estes orifícios não estão bloqueados pela bancada quando coloca a placa na posição.



- Esteja ciente de que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel, deve resistir a temperaturas não inferiores a 150°C, para evitar o descolamento do painel.
- A parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

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

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum membro estrutural interfere nos requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa estiver instalada por cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração incorporada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de espaço livre e normas e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado que fornece desconexão total da fonte de alimentação principal está incorporado na fiação permanente, montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de fiação.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de entreferro de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de fiação local permitirem essa variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Você consulta as autoridades locais de construção e os regulamentos em caso de dúvida sobre a instalação.
- Você usa acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como ladrilhos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do fogão.

## Depois de instalar a placa, certifique-se de que

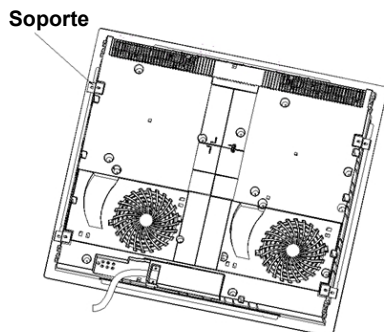
- O cabo de alimentação não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco de fora do gabinete para a base do fogão.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo cliente.

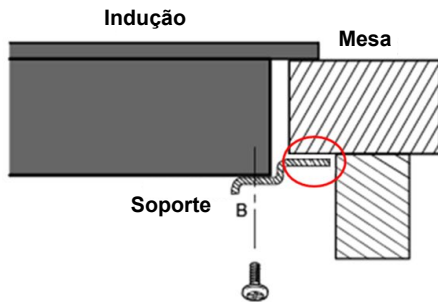
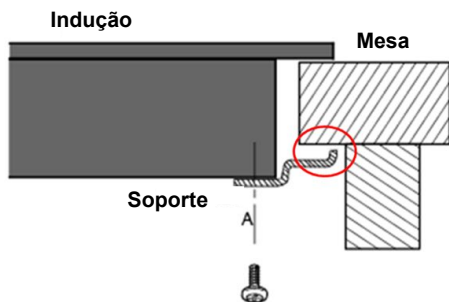
## Antes de localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles salientes da placa.

## Ajustando a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho por meio de suportes de parafuso na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adequar às diferentes espessuras do tampo da mesa.





Em nenhuma circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver figura).

## Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Por favor, nunca conduza a operação sozinho.
2. O fogão não deve ser instalado diretamente acima de lava-louças, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos do fogão.
3. A placa de aquecimento por indução deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação de calor para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Um limpador a vapor não deve ser usado.

## Ligar a placa à rede eléctrica



Esta placa deve ser ligada à rede eléctrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se:

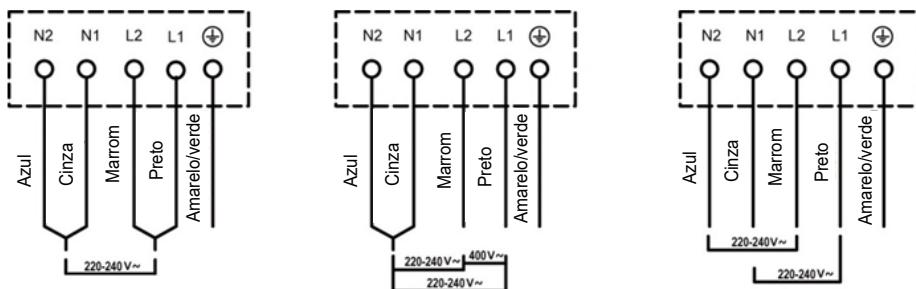
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação
3. As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de identificação.

Para conectar a placa à rede eléctrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem causar superaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não ultrapasse 75°C em nenhum ponto.



Verifique com um electricista se o sistema eléctrico doméstico é adequado sem alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deverá ser realizada pelo agente pós-venda com ferramentas específicas para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver sendo conectado diretamente à rede elétrica deverá ser instalado um disjuntor omnipolar com abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deve garantir que foi feita a ligação elétrica correta e que está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

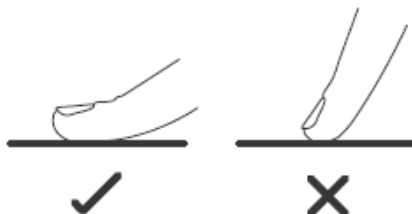


A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

# Operação do Produto


## Controles de toque

- Os controles respondem ao toque, então você não precisa aplicar nenhuma pressão.
- Use a ponta do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a operação dos controles.



## Escolhendo a panela certa



- Use apenas panelas com uma base adequada para cozimento por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Pode verificar se o seu tacho é adequado realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Se  não piscar no visor e a água estiver esquentando, a panela está adequada.
- Não são adequados tachos fabricados com os seguintes materiais: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente o fundo da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base poderá não aquecer a temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais como o alumínio isso poderá afetar o aquecimento e a detecção da panela.
- Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a panela pode não ser detectada.

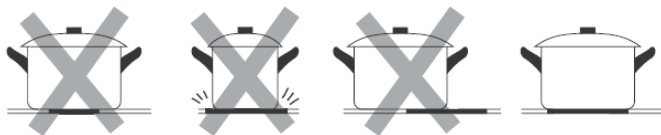




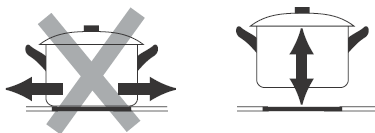
Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, fica plana contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozimento. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Usando uma panela, uma energia um pouco mais ampla será usada em sua eficiência máxima. Se você usar potes menores, a eficiência pode ser menor do que o esperado. Panelas com menos de 140 mm podem não ser detectadas pelo fogão. Centralize sempre a panela na zona de cozedura.


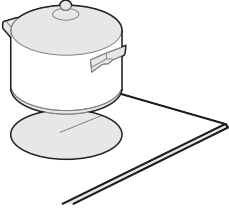

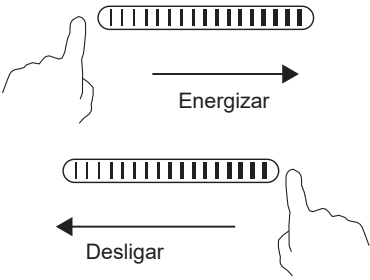


Sempre levante as panelas do fogão de indução – não deslize, ou elas podem riscar o vidro.




## Como usar

### Comece a cozinhar

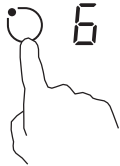



<p>Toque no controle ON/OFF. Depois de ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os visores mostram “—” ou “— —”, indicando que a placa de indução entrou no estado de modo de espera.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.</li></ul>	
<p>Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento, um indicador ao lado da tecla piscará</p>	
<p>Selecione uma configuração de calor tocando no controle deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se você não escolher uma configuração de calor em 1 minuto, a placa de indução será desligada automaticamente. Você precisará começar novamente na etapa 1.</li><li>• Você pode modificar a configuração de calor a qualquer momento durante o cozimento.</li></ul>	

### Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor


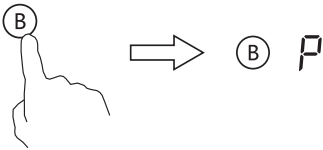
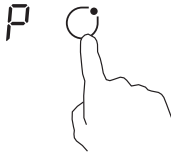
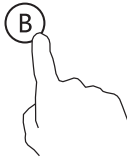
Isso significa que:

- você não colocou uma panela na zona de cozimento correta ou,
- a panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozedura. Nenhum aquecimento ocorre a menos que haja uma panela adequada na zona de cozimento. O visor “  ” desaparecerá automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada sobre ele.

## Termine de cozinhar

<p>Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento que você deseja desligar</p>	
<p>Desligue a zona de cozimento tocando o controle deslizante em "I". Certifique-se de que o visor mostra "0"</p>	
<p>Desligue todo o cooktop tocando no controle ON/OFF.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes H mostrará qual zona de cozedura está quente ao toque. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar a uma temperatura segura. Também pode ser usado como uma função de economia de energia, se você quiser aquecer mais panelas, use a placa que ainda está quente.</p>	

## Usando a função Boost

Ative a função de impulso	
Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento.	
Tocar no controle de reforço (B), mostra o indicador de zona "P" e a potência atingem Max.	
Cancelar a função Boost	
Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento que você deseja cancelar a função boost	
Tocando no controle "Boost" (B) para cancelar a função Boost, a zona de cozimento retornará à sua configuração original.	

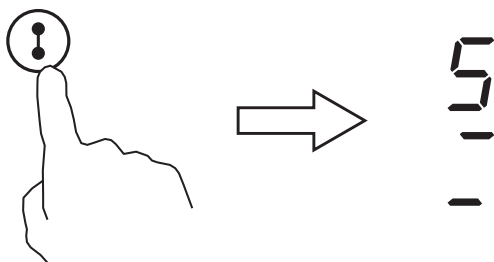
- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração de calor original for igual a 0, ela retornará a 9 após 5 minutos.

## ÁREA FLEXÍVEL

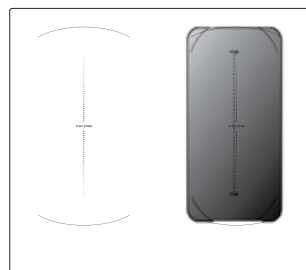
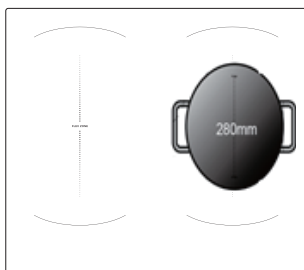
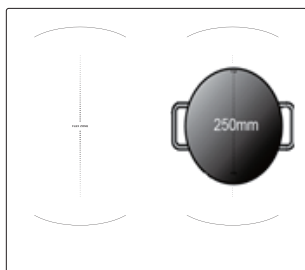
- Esta zona pode ser utilizada como zona única ou como duas zonas distintas, consoante as necessidades de cozedura a qualquer momento.
- A área livre é composta por dois indutores independententes que podem ser controlados separadamente.

### Como grande zona

1. Para ativar a área livre como uma única zona grande,  
Tocar no controle Área Flexível.



2. Como uma zona grande, sugerimos o seguinte:  
Painéis: painéis de 250 mm ou 280 mm de diâmetro  
(painéis quadradas ou ovais são aceitáveis)

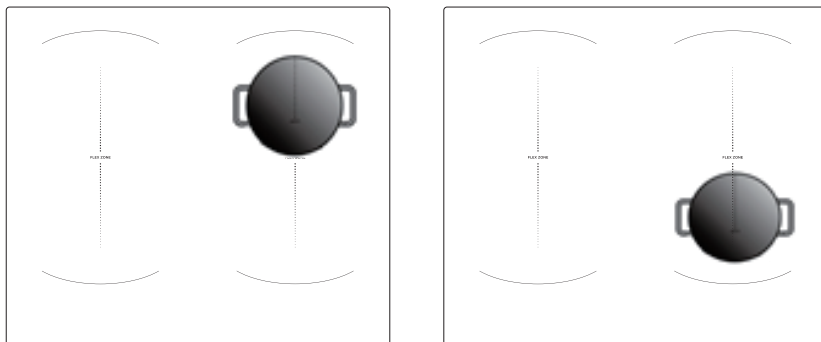


Não recomendamos outras operações, exceto as três operações mencionadas acima, pois podem afetar o aquecimento do aparelho

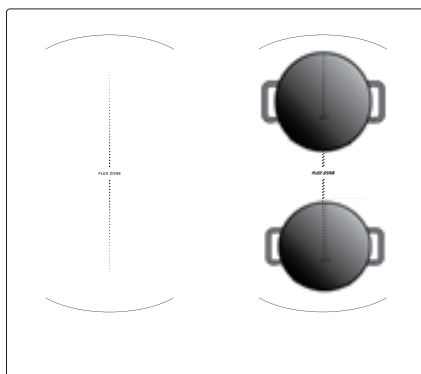
## Como duas zonas independentes

Para usar a área flexível como duas zonas diferentes, você pode ter duas opções de aquecimento.

(a) Coloque uma panela no lado direito para cima ou no lado direito para baixo da zona flexível.



(b) Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível.



Nota: Certifique-se de que a forma tem mais de 12 cm.

## Bloqueando os controles

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle ON/OFF, são desativados.

<b>Para bloquear os controles</b>	
Toque no controle de bloqueio	O indicador do temporizador mostrará "Lo"
<b>Para desbloquear os controles</b>	
Toque e segure o controle de bloqueio por um tempo.	



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controles estão desactivados excepto o ON/OFF ①, pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na próxima operação.

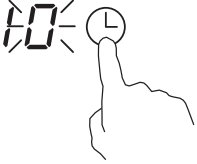

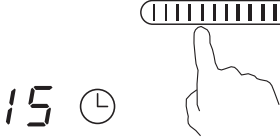
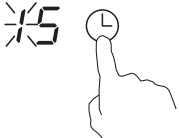
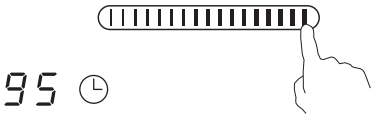

## Controle do temporizador

Você pode usar o timer de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um cronômetro. Nesse caso, o timer não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.
- Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozimento após o tempo definido terminar. O cronômetro máximo é de 99 min.

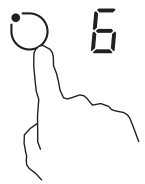

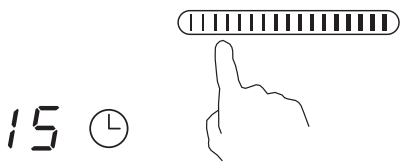
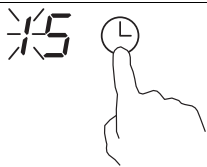
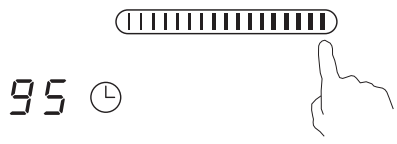


### a) Usando o cronômetro como um contador de minutos

Se você não está selecionando nenhuma zona de cozimento

<p>Certifique-se de que o cooktop está ligado. Nota: você pode usar o contador de <u>minutos pelo menos uma zona deve estar ativa.</u></p>	
<p>Toque no controle do timer, o "10" aparecerá no visor do timer. e o "0" pisca.</p>	
<p>Defina a hora tocando no controle deslizante. (por exemplo, 5)</p>	
<p>Toque no controle do timer novamente, o "1" piscará</p>	
<p>Defina o tempo tocando no controle deslizante (por exemplo, 9), agora o cronômetro definido é de 95 minutos.</p>	
<p>Quando o tempo for definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante</p>	
<p>A campainha soará por 30 segundos e o indicador do timer mostrará "- -" quando o tempo de configuração terminar.</p>	



## b) Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Definir uma zona	
Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento para o qual deseja definir o timer.	
A curto prazo, toque no controle do timer, o "10" aparecerá no visor do timer e o "0" piscará.	
Defina a hora tocando no controle deslizante. (por exemplo, 5)	
Toque no controle do timer novamente, o "1" piscará.	
Defina o tempo tocando no controle deslizante (por exemplo, 9), agora o cronômetro definido é de 95 minutos.	
Quando o tempo for definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O display mostrará o tempo restante. NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acenderá indicando que a zona está selecionada.	
Quando o tempo de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.	

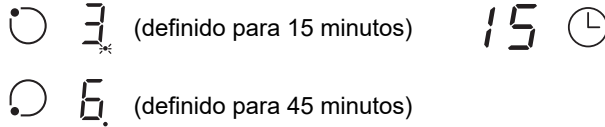


Outras zonas de cozimento continuarão funcionando se forem ligadas anteriormente.

As imagens acima são apenas para referência, e o produto final prevalecerá.

### definir mais zonas:

As etapas para definir mais zonas são semelhantes às etapas para definir uma zona; Ao definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes acendem-se. O visor de minutos mostra o min. cronômetro. O ponto da zona correspondente pisca. O mostrado como abaixo:



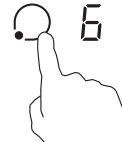
Assim que a contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desligada. Em seguida, ele mostrará o novo min. temporizador e o ponto da zona correspondente irão piscar. O mostrado como certo:



Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, o timer correspondente será mostrado no indicador do timer.

## C) Cancelar o cronômetro

Tocando no controle de seleção da zona de aquecimento que você deseja cancelar o timer



Tocando o controle do temporizador, o indicador pisca



Toque no controle deslizante para definir o temporizador para "00", o temporizador é cancelado

## Horário de trabalho padrão

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para seu fogão de indução. Ele desliga automaticamente se você esquecer de desligar o cozimento. Os tempos de trabalho padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de poder	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é removida, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e a placa desliga automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com marca-passo cardíaco devem consultar seu médico antes de usar esta unidade.

## Cuidado e Limpeza

O que?	Como?	Importante!
Sujidade diária em vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixado por comida ou não açucarado transbordamentos no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a energia do cooktop.</li> <li>2. Aplique um limpador de fogão enquanto o vidro ainda estiver quente (mas não quente!)</li> <li>3. Enxágue e seque com um pano limpo ou toalha de papel.</li> <li>4. Volte a ligar a alimentação da placa de cozinhar.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a energia do cooktop for desligada, não haverá nenhuma 'superfície quente' indicação, mas a zona de cozinhar ainda pode estar quente! Tome extremo cuidado.</li> <li>• Esfregões resistentes, alguns esfregões de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu limpador ou esfregão é adequado.</li> <li>• Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul>
Boilovers, derretimentos e respingos de açúcar quente no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma fatia de peixe, espátula ou lâmina de barbear adequada para placas de vidro de indução, mas cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a energia do cooktop na parede.</li> <li>2. Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou derramamento em uma área fria do fogão.</li> <li>3. Limpe a sujeira ou derramamento com um pano de prato ou toalha de papel.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 para 'Sujeira diária em vidro' acima.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derramados o mais rápido possível. Se deixarem arrefecer sobre o vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente o superfície de vidro.</li> <li>• Perigo de corte: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina de um raspador fica extremamente afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre com segurança e fora do alcance das crianças.</li> </ul>
Derramamentos no controles de toque	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a energia do cooktop.</li> <li>2. Absorva o derramamento</li> <li>3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano limpo e úmido.</li> <li>4. Limpe a área completamente seca com uma toalha de papel.</li> <li>5. Ligue novamente a energia do cooktop.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Dicas e sugestões

<b>Problema</b>	<b>Causas Possíveis</b>	<b>O que fazer</b>
A indução fogão não pode ser ligadas.	Nenhum poder.	Certifique-se de que a placa de indução esteja conectada à fonte de alimentação e que esteja ligada. Verifique se há uma queda de energia em sua casa ou área. Se verificou tudo e o problema persiste, chame um técnico qualificado.
O toque os controles são sem resposta.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Consulte a seção 'Usando seu cooktop de indução' para obter instruções.
O toque os controles são difícil de operar.	Pode haver uma leve película de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do dedo ao tocar nos controles.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar no controles.
o vidro é ser riscado.	Painéis com bordas ásperas. Inadequado, abrasivo esfregão ou limpeza produtos que estão sendo usados.	Use painéis com bases planas e lisas. Consulte 'Escolha do utensílio certo'. Consulte 'Cuidados e limpeza'.
Algumas painelas fazem torresmo ou ruídos de clique.	Isto pode ser causado pela construção do seu utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de maneira diferente).	Isso é normal para painelas e não indica uma falha.
A placa de indução faz um baixo zumbido quando usado em um configuração de alta temperatura.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você diminuir a configuração de aquecimento.
Ruído do ventilador vindo do placa de indução.	Um ventilador de resfriamento embutido em seu fogão de indução foi ativado para evitar que os componentes eletrônicos superaquecimento. Pode continue a funcionar mesmo depois de virar o placa de indução desligada.	Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desligue a alimentação da placa de indução na parede enquanto a ventoinha estiver a funcionar.

<p>As panelas não ficam quente e aparece no mostrar.</p>	<p>A placa de indução não consegue detectar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.</p> <p>A placa de indução não consegue detectar a panela porque é muito pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrado nele.</p>	<p>Use panelas adequadas para cozimento por indução. Consulte a secção 'Escolha do tacho certo'.</p> <p>Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.</p>
<p>A indução fogão ou uma zona de cozedura virou desligado inesperadamente, um sons de tom e um código de erro é exibido (tipicamente alternando com um ou dois dígitos no cozimento exibição do temporizador).</p>	<p>Falha técnica.</p>	<p>Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.</p>

## Exibição e Inspeção de Falha

A placa de indução está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com este teste o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

### Solução de problemas

1) O código de falha ocorre durante o uso do & Solution pelo cliente;

Código de falha	Problema	Solução
<b>Sem recuperação automática</b>		
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica – curto-circuito.	
Eb	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	Alta temperatura do sensor de placa de cerâmica.	Aguarde até que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão “ON/OFF” para reiniciar a unidade.
E4	Sensor de temperatura da falha do IGBT – circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E5	Sensor de temperatura da falha do IGBT – curto-circuito	
E6	Alta temperatura do IGBT.	Aguarde a temperatura do IGBT voltar ao normal. Toque no botão “ON/OFF” para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; caso contrário, substitua o ventilador.
E7	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E8	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Reinsira a conexão entre a placa do visor e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.

## 2) Falha Específica e Solução

<b>Falha</b>	<b>Problema</b>	<b>Solução A</b>	<b>Solução B</b>
O LED não acende quando a unidade está conectada.	Sem energia fornecida.	Verifique se o plugue está bem preso na tomada e se tomada está funcionando.	
	O acessório placa de energia e a placa de exibição falha conectada.	Verifica a conexão.	
	O acessório placa de energia é danificado.	Substitua o poder acessório quadro.	
	A placa de exibição está danificado.	Substitua a tela quadro.	
Alguns botões não podem funcionar, ou o display LED não está normal.	A placa de exibição está danificado.	Substitua o placa de exibição.	
O modo de cozimento O indicador acende, mas o aquecimento não inicia.	Temperatura alta da placa.	Temperatura ambiente pode ser muito alto. A entrada de ar ou a saída de ar podem estar bloqueadas.	
	Há algo errado com o fã.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; caso contrário, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a energia quadro.	
Paradas de aquecimento de repente durante operação e o display pisca “ <u>u</u> ”.	Pan Type está errado.	Use a panela adequada (consulte o manual de instruções.)	Frigideira detecção circuito é danificado, substitua o poder quadro.
	O diâmetro do vaso é muito pequeno.		
	O fogão superaqueceu;	A unidade está superaquecida. Aguarde a temperatura para voltar ao normal. Pressione “ON/OFF” botão para reiniciar a unidade.	
Zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibiria “ <u>u</u> ”.	A placa de alimentação e a placa de exibição falha conectada;	Verifique a conexão.	
	A placa de exibição da parte de comunicação é danificado.	Substitua o placa de exibição.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a energia quadro.	
Sons do motor do ventilador anormal.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

Os itens acima são o julgamento e a inspeção de falhas comuns. Por favor, não desmonte a unidade sozinho para evitar perigos e danos à placa de indução.

## Garantia

A garantia não cobre peças de desgaste do produto, nem problemas ou danos resultantes de:

1. deterioração da superfície devido ao desgaste normal do produto;
2. defeitos ou deterioração por contato do produto com líquidos e por corrosão por ferrugem ou presença de insetos;
3. qualquer incidente não autorizado, abuso, uso indevido, modificação, desmontagem ou reparo;
4. qualquer operação de manutenção incorreta, uso em desacordo com as instruções relativas ao produto ou ligação a uma tensão incorreta;
5. qualquer uso de acessórios não fornecidos ou aprovados pelo fabricante.

A garantia será anulada se a placa de identificação e/ou o número de série do produto.

Para intervenção técnica devido a avaria, bem como para informações sobre produtos ou para solicitar peças de reposição, entre em contato conosco no seguinte endereço de e-mail: [clientes@relogic.es](mailto:clientes@relogic.es)



**Descarte correto  
deste produto**

A Diretiva Europeia 2012/19 / UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE) exige que os eletrodomésticos usados não sejam jogados no lixo comum municipal. Os dispositivos usados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais de que são feitos e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo de lixeira riscada está afixado em todos os produtos para lembrá-lo das obrigações de coleta seletiva. Os consumidores devem entrar em contato com as autoridades locais ou seu revendedor sobre o procedimento a seguir para a remoção de seu dispositivo.



## Informações para placas eléctricas domésticas para Regulamento da Comissão 66/2014/EU

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo			
Tipo de fogão	Fogão de indução		
Número de zonas de cozimento e/ou áreas		1	
Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)		Cozinha por indução	
Para zonas ou áreas de cozimento circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozimento com aquecimento elétrico, arredondado para os 5 mm mais próximos	$\phi$	19.5	cm
Para zonas ou áreas de cozimento não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozimento com aquecimento elétrico, arredondado para os 5 mm mais próximos	L W	N/A	
Consumo de energia por zona ou área de cozimento calculado por kg	EC cozimento elétrico	186.6	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	EC fogão elétrico	186.6	Wh/kg

