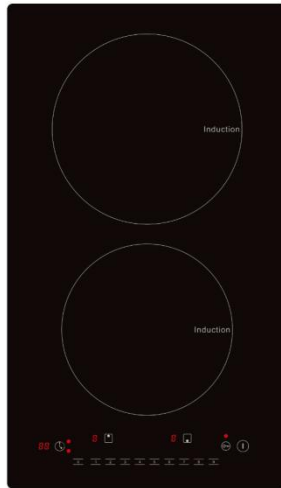


Induction Hob User Manual

MODEL:I2V-04

Induction Hob

MODEL:I2V-04



	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:(1)This device may not cause harmful interference, and (2)this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
 	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

CONTENTS

BEFORE USE	4
SAFETY INSTRUCTIONS	5
INSTALLATION	7
ELECTRICAL CONNECTION	9
INSTRUCTION FOR USE	10
TEMPERATURE LEVEL TABLE	13
TECHNICAL INFORMATION	14
CLEANING	15
TROUBLESHOOTING GUIDE	15
NOISES MADE BY THE HOB	16
AFTER-SALES SERVICE	16

BEFORE USE

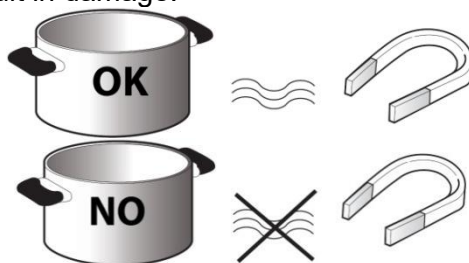
IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol “INDUCTION SYSTEM” (Figure below) or enameled pots. Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.



EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.



- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10cm.

SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS ARE VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.



This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the

local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.

- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough to connect the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with a minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- **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 old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- 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 hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children shall not make cleaning and user maintenance without supervision.
- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

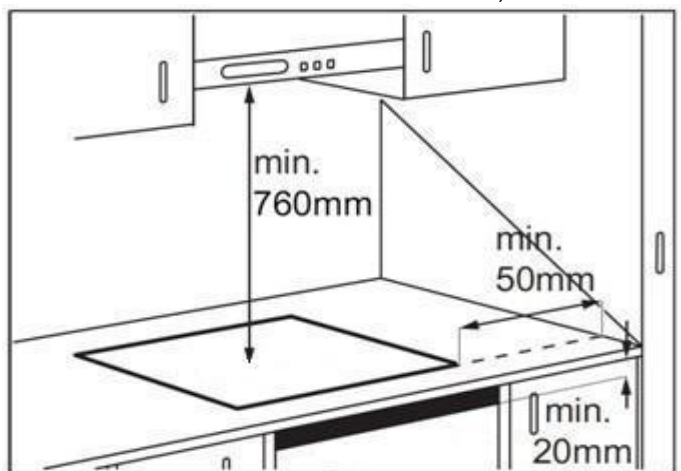


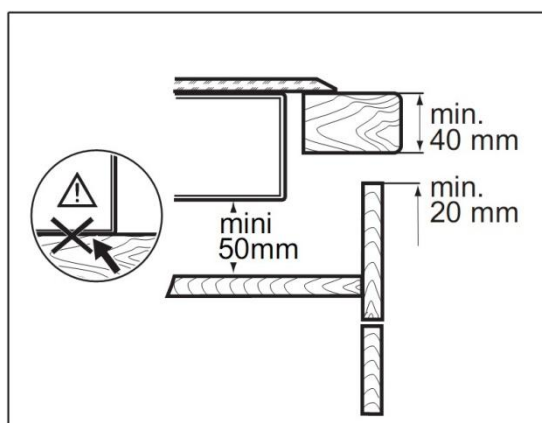
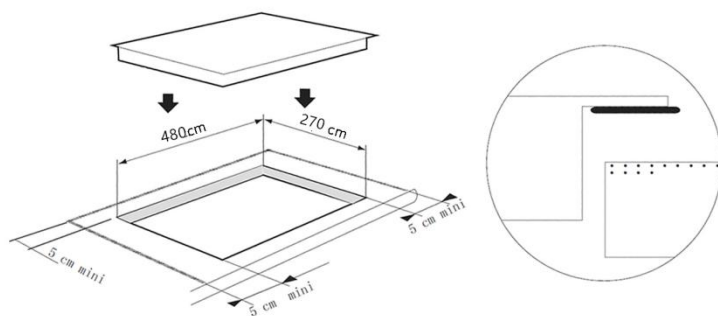
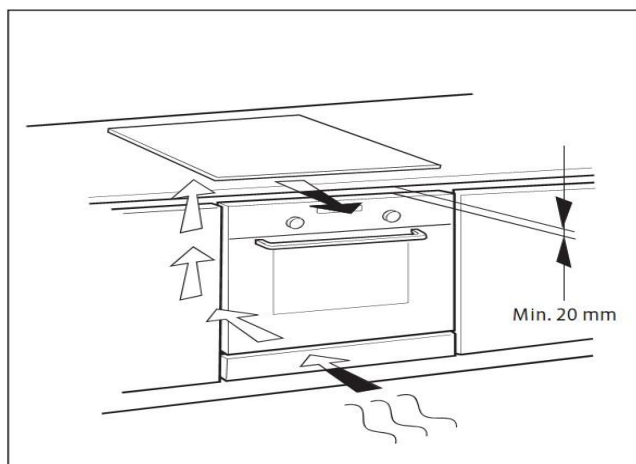
- **CAUTION!** Surface remains hot after use! Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.

INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.

For built-in dimensions and installation instruction, see in below figures







- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure (mini. 50mm).
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the **minimum required** clearance (min. 20 mm) on the worktop for air flow out.
- If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.

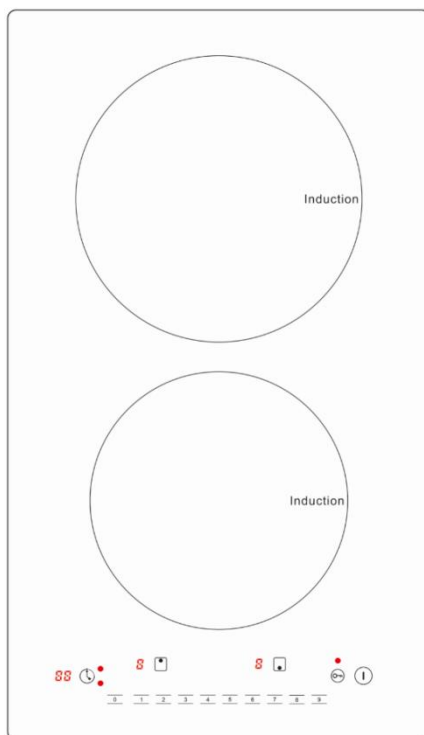
ELECTRICAL CONNECTION



- Disconnect the appliance from the power supply.
- Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to remove the hob from the worktop.
- Make sure the voltage specified on the rating label located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

INSTRUCTION FOR USE

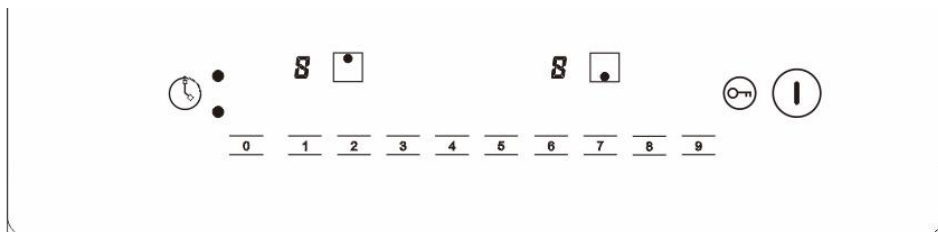
GENERAL OVERVIEW



To avoid permanently damaging the glass-ceramic top, do not use:

- Pots with bottoms that are not perfectly flat.
- Metal pots with an enameled bottom.

CONTROL PANEL LAYOUT



Switching the hob On/Off



To switch the hob on, press the  button and the cooking zone displays light up. To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated

If the hob has been in use, the residual heat indicator “H” remains lit until the cooking zones have cooled down.

If no heating zone is selected within 120 seconds of switching on, the hob switches off automatically.

Switching on and adjusting cooking zones



Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, select the zone using the corresponding button: the display shows level 0.

Each cooking zone has various power levels, adjustable with the 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 buttons, going from “1”: min. level, to “9”: max. level.

Specifically function



Select the cooking zone you wish, and press the same number level button twice; the point corresponding display shows . The cooking zone will work high level . Push the number level again, Then the cooking zone will recover to previous level.

Deactivation of cooking zones

Select the cooking zone you wish to switch off. Press the corresponding button.

Press the key “ 0 ” to set the level to “0”. The cooking zone switches off and the residual heat indicator “H” lights up.

Child lock



This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob. To activate the child lock function, switch on the hob and hold button  for three seconds; the timer shows Lo. Then the control panel is locked.

To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure. The Lo goes off and the hob is active again.

Timer



The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes (1 hour and 39 minutes) for all cooking zones.

Select the cooking zone to be used with the timer, press the button with the **clock symbol**



then set the desired cooking time using the

0 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 buttons of the

timer function (see figure). After a few seconds, the timer begins the countdown. Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the hob switches off automatically.

To deactivate the timer, press the “ 0 ” button to set the display showing “00” or hold the button with the clock symbol for at least 4 seconds.

Auto switch off

The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob at all. The relationship between the power level and default switch off time is shown in below figure.

Power level	The hob automatically switch off after
1-3	8 hours
4-6	4 hours
7-9	2 hours

CONTROL PANEL WARNINGS



Residual heat indicator

The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot.

If the display shows , the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.

When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator – Error code “E0”

If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the symbol “E0” mean “no pot” will appear in the display (see figure at side). If no pot is detected within 180 seconds, the hob switches off.

TEMPERATURE LEVEL TABLE

Temperature level		Type of cooking	Level use (indicating cooking experience and habits)
Max level	9	Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling
High level	7-8	Browning - sautéing - boiling - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling
	6-7	Browning – cooking – stewing - sautéing - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling , preheating accessories
	4-5	Cooking – stewing - sautéing - grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta

Medium level	3-4	Cooking – simmering	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta
	2-3	– thickening - creaming	Ideal for long-cooking recipes (less than a liter in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk)
Low level	1-2	Melting – defrosting – keeping	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone)
	1	– food warm - creaming	Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory)
Power off	0/H	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”)



Note: The data in the table is for guidance only. The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power.

The power of the cooking zones can be different in some small ranges. It changes with the material and dimensions of the cookware.

TECHNICAL INFORMATION

Voltage: 120V 60 Hz

Max. power: 1750W

CLEANING



- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer’s instructions).

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section “Instructions for use”.
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

Error code	Possible Cause	Remedy
E0	No Pan or did not detect the pan	Put on the pan
E2	NTC short or open	Contact the after-sales service and specify the error code
E3	High voltage	Contact the after-sales service and specify the error code

E4	Low voltage	Contact the after-sales service and specify the error code
E5-E8	A lot of possibilities, the cooktop must be sent in for repair	Contact the after-sales service and specify the error code
E7	Hob too hot because of bad airflow or the fan is broken	Contact the after-sales service and specify the error code

- C/CC Error: automatic safety shut-off for liquid overflow
This means that the touch panel was watered with liquid.

NOISES MADE BY THE HOB

Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms). These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.

In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible. This is perfectly normal and essential for proper appliance functioning.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault
- the product type and exact model
- your full address
- your telephone number

If any repairs are required, contact an authorized After-Sales Service Centre (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available.

Energy saving

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

Manuel d'utilisation de la plaque à induction

MODÈLE : I2V-04

Plaque à induction

MODÈLE : I2V-04



	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.
 	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit être collecté séparément dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. appareils

CONTENU

AVANT UTILISATION.....	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
INSTALLATION.....	7
RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	9
MODE D'EMPLOI.....	10
TABLEAU DES NIVEAUX DE TEMPÉRATURE.....	13
INFORMATIONS TECHNIQUES.....	14
NETTOYAGE.....	15
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	15
BRUITS DE LA TABLE DE CUISSON.....	16
SERVICE APRES-VENTE.....	16

AVANT UTILISATION

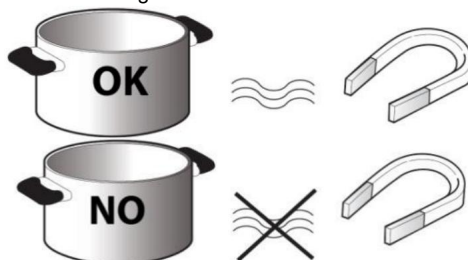
IMPORTANT : Les zones de cuisson ne s'allumeront pas si les récipients ne sont pas de la taille appropriée. Utilisez uniquement des récipients portant le symbole « SYSTÈME D'INDUCTION » (Figure ci-dessous) ou des récipients émaillés. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer la table de cuisson.



CASSEROLES ET POÊLES EXISTANTES

Utilisez un aimant pour vérifier si la casserole est adaptée à la plaque à induction : casseroles et les casseroles ne conviennent pas si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Assurez-vous que les casseroles ont un fond lisse, sinon elles pourraient se rayer la plaque de cuisson. Vérifiez la vaisselle.

Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des dommages.



Le diamètre du fond des casseroles ou des poêles doit être d'au moins 10 cm.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES SONT TRÈS IMPORTANTES

IMPORTANT

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des messages de sécurité importants, à lire et à toujours respecter.



Il s'agit du symbole d'avertissement/de mise en garde-sécurité, concernant la sécurité, l'avertissement des risques potentiels pour les utilisateurs et les autres

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le risque potentiel auquel ils font référence et indiquent comment réduire les risques de blessures, de dommages et de décharges électriques en raison d'une utilisation incorrecte de l'appareil. Veillez à respecter les suivant :

L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'installation.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un spécialiste technicien, conformément aux instructions du fabricant et aux

réglementations locales de sécurité en vigueur. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation. L'appareil doit être relié à la terre. Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour connecter l'appareil, dans l'armoire, jusqu'à l'alimentation électrique. Pour une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec un écart de contact minimum de 3 mm est requis. N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil. Les pièces électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après installation.

L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique pour la cuisson des aliments. d'autres utilisations sont autorisées (par exemple, le chauffage des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage incorrect des commandes. **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant 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 s'ils sont continuellement supervisés.

Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et surveillés pour s'assurer qu'ils ne ne jouez pas avec.

Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil pendant et après son utilisation. ne laissez pas l'appareil entrer en contact avec des chiffons ou d'autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants aient suffisamment refroidi.

Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de l'appareil. Les huiles et les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Soyez prudent lorsque vous cuisinez aliments riches en graisses et en huile.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été supervisés ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil. sans surveillance. Un

interrupteur d'air ou un disjoncteur (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuterie ou système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse.

dangereux et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas à le détecteur de casserole.



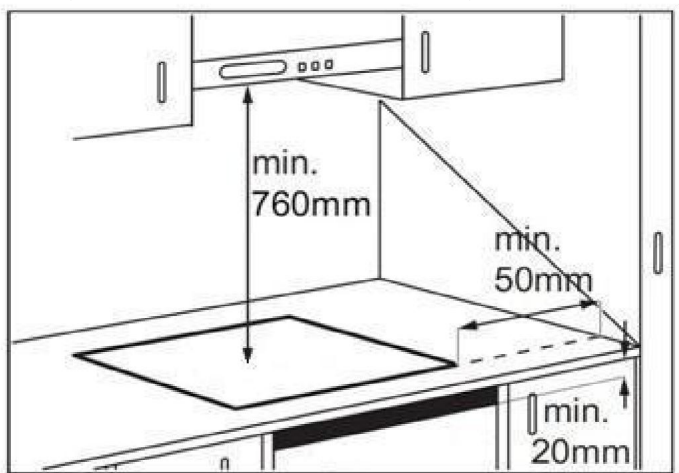
ATTENTION ! La surface reste chaude après utilisation ! Ne pas toucher la surface plaque supérieure juste après avoir retiré la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure il fera encore très chaud.

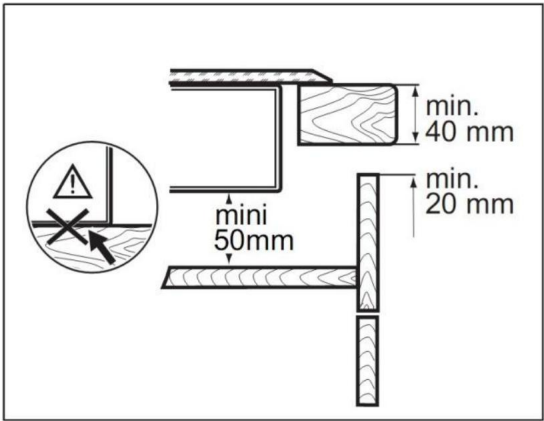
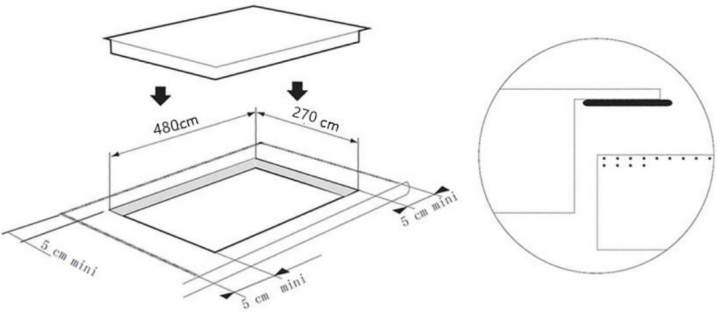
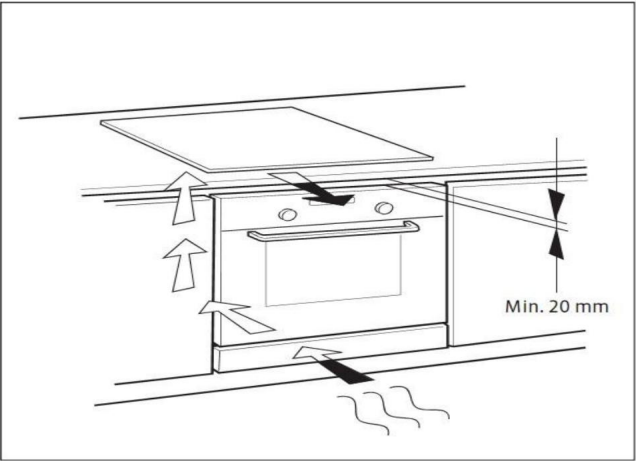
INSTALLATION

Après avoir déballé le produit, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

Pour les dimensions intégrées et les instructions d'installation, voir les figures ci-dessous







La distance entre le dessous de l'appareil et le
le panneau séparateur doit respecter les dimensions indiquées dans le
figurine (mini. 50mm).

Afin d'assurer le bon fonctionnement du produit, ne pas obstruer
le dégagement minimum requis (min. 20 mm) sur le plan de travail pour
flux d'air vers l'extérieur.

Si un four sous plan est installé, assurez-vous que le four est équipé d'un
système de
refroidissement. N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, de sorte qu
les circuits électroniques n'entrent pas en contact avec la vapeur ou l'humidité
ce qui pourrait les endommager.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié
qui connaissent les règles de sécurité et d'installation en vigueur.

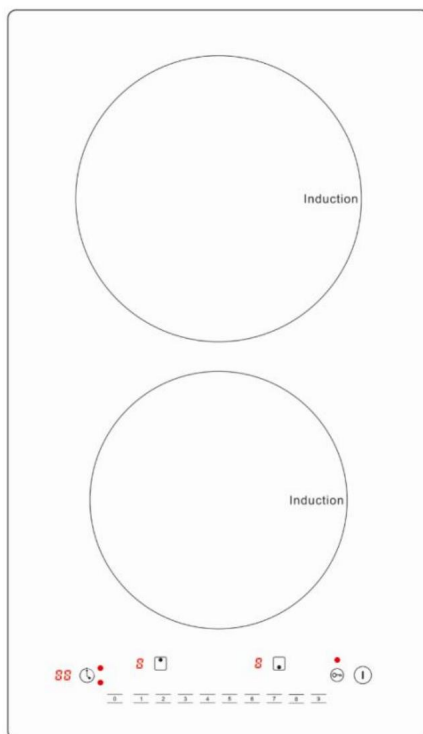
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou animaux
et pour les dommages matériels résultant du non-respect des
règlements prévus dans le présent chapitre.

Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour pouvoir retirer la table de cuisson du
plan de travail.

Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique située sur le
le fond de l'appareil est le même que celui de la maison.

MODE D'EMPLOI

APERÇU GÉNÉRAL

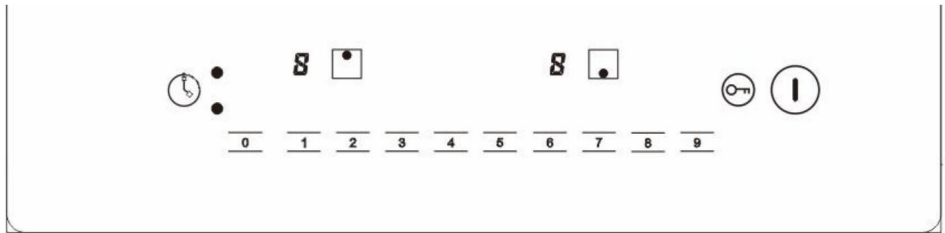


Pour éviter d'endommager définitivement la plaque vitrocéramique, ne

utilisation:

Pots dont le fond n'est pas parfaitement plat.
Casseroles en métal avec fond émaillé.

DISPOSITION DU PANNEAU DE CONTRÔLE



Allumer/éteindre la table de cuisson



Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton et le voyant de cuisson. Les affichages de zone s'allument. Pour éteindre, appuyez sur le même bouton jusqu'à ce que les écrans s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si la table de cuisson a été utilisée, l'indicateur de chaleur résiduelle « H » reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson se refroidissent.

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 120 secondes suivant la mise en marche, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Mise en marche et réglage des zones de cuisson



Une fois la table de cuisson allumée et la casserole positionnée sur la zone de cuisson choisie, sélectionnez la zone à l'aide des touches bouton correspondant : l'écran affiche le niveau 0.

Chaque zone de cuisson dispose de différents niveaux de puissance, réglables avec le / allant de « 1 » : niveau min. à « 9 » : niveau max. : 6 / 7 / 8 / 9 boutons,

Fonction spécifique



Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et appuyez sur le même numéro bouton de niveau deux fois ; l'écran correspondant au point affiche .

La zone de cuisson fonctionnera à un niveau élevé. Appuyez à nouveau sur le niveau numérique, puis la zone de cuisson reviendra au niveau précédent.

Désactivation des zones de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre. Appuyez sur la touche correspondante bouton.

Appuyez sur la touche  pour régler le niveau sur « 0 ». La zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle « H » s'allume.

Sécurité enfant



Cette fonction verrouille les commandes pour éviter tout accident mise en marche de la table de cuisson. Pour activer la fonction de sécurité enfant, allumez la table de cuisson et maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes ; la minuterie affiche Lo. Le panneau de commande est alors verrouillé.

Pour désactiver le verrouillage du panneau de commande, répétez la procédure d'activation. Lo s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.

Minuteur



La minuterie peut être utilisée pour régler le temps de cuisson pour un maximum de 99 minutes (1 heure et 39 minutes) pour toutes les zones de cuisson. Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie, appuyez sur la touche

bouton avec le symbole de l'horloge



puis réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches

  /  /  /  /  /  /  /  /  boutons de la

Après quelques secondes, la minuterie démarre le compte à rebours. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la minuterie, appuyez sur le bouton  pour régler l'affichage indiquant « 00 » ou maintenez le bouton avec le symbole de l'horloge pendant au moins 4 secondes.

Arrêt automatique

La table de cuisson s'éteint automatiquement si vous n'avez pas réglé le temps de cuisson, j'ai oublié d'éteindre la plaque de cuisson et je n'ai pas du tout utilisé la plaque de cuisson. la relation entre le niveau de puissance et le temps d'arrêt par défaut est indiquée dans ci-dessous la figure.

Niveau de puissance	La table de cuisson s'éteint automatiquement après
1-3	8 heures
4-6	4 heures
7-9	2 heures

AVERTISSEMENTS DU PANNEAU DE COMMANDE



Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque cuisson zone. Ces indicateurs alertent l'utilisateur lorsque les zones de cuisson sont toujours chaud.



Si l'écran affiche que la zone de cuisson est encore chaude. Si la chaleur résiduelle l'indicateur d'une zone de cuisson donnée est allumé, cette zone peut être utilisée, par exemple, pour garder un plat au chaud ou faire fondre du beurre. Lorsque la zone de cuisson refroidit, l'affichage s'éteint.

Indicateur de potentiomètre incorrect ou manquant – Code d'erreur « E0 »

Si vous utilisez un pot qui n'est pas adapté, pas correctement positionné ou pas des dimensions correctes pour votre plaque à induction, le Le symbole « E0 » signifiant « pas de pot » apparaîtra sur l'écran (voir la figure à côté). Si aucun récipient n'est détecté dans les 180 secondes, la table de cuisson s'éteint désactivé.

TABLEAU DES NIVEAUX DE TEMPÉRATURE

Température niveau		Type de cuisson	Utilisation du niveau (indiquant l'expérience en cuisine et habitudes)
Max niveau	9	Friture - ébullition	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire produits surgelés, cuisson rapide
Haut niveau	7-8	Faire dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire revenir, maintenir une ébullition vive, cuisiner et griller
	6-7	Browning – cuisson - mijoter - sauter - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une légère ébullition, cuire et griller, préchauffer accessoires
	4-5	Cuisine – mijoter - sauter - griller	Idéal pour mijoter, maintenir une ébullition douce, cuisiner (longue durée). Crémer les pâtes

Niveau moyen	3-4	Cuisson – mijotage – épaississement - crémage	Idéal pour les recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis, poissons) avec des liquides (ex : eau, vins, bouillon, lait), crémier les pâtes. <u>Idéal pour les</u>
	2-3		recettes à cuisson longue (volume inférieur à un litre : riz, sauces, rôtis, poissons) avec des liquides (ex : eau, vins, bouillon, lait)
Niveau bas	1-2	Faire fondre – décongeler – conserver – les aliments chaud - crémage	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler les petits produits et garder au chaud les aliments <u>fraîchement cuits (ex : sauces, soupes, minestrone)</u>
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments fraîchement cuits, pour crémier les risottos et pour maintenir au chaud les plats <u>de service (avec accessoire adapté à l'induction)</u>
Éteindre	0/H	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou éteinte (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, signalée par un « H »)



Remarque : les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement. La relation entre le réglage de la température et la consommation d'énergie de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le réglage de la température, cela n'est pas proportionnel à l'augmentation de la consommation d'énergie de la zone de cuisson.

La puissance des zones de cuisson peut varier selon les petites gammes. Elle varie en fonction du matériau et des dimensions des ustensiles de cuisine.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V 60 Hz

Puissance max. : 1750 W

NETTOYAGE



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

Avant le nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont allumées.

éteint et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») ne s'affiche pas.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de tampons à récurer. Leur utilisation pourrait éventuellement abîmer le verre.

Après chaque utilisation, nettoyez la table de cuisson (quand elle est froide) pour éliminer les éventuels dépôts et les taches dues aux résidus alimentaires.

Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être immédiatement supprimés.

Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre. Utilisez un chiffon doux, du papier absorbant ou un nettoyant spécifique pour plaques de cuisson. (suivre les instructions du fabricant).

GUIDE DE DÉPANNAGE

Lisez et suivez les instructions données dans la section « Mode d'emploi ».

Vérifiez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée. Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.

Si, lorsque la table de cuisson est allumée, des codes alphanumériques apparaissent sur la affiche, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Si la table de cuisson ne peut pas être éteinte après son utilisation, débranchez-la du secteur. alimentation électrique.

Erreur code	Cause possible	Remède
E0	Pas de casserole ou n'a pas détecté le poêle	Mettre sur la poêle
E2	NTC court ou ouvert	Contactez le service après-vente et spécifier le code d'erreur
E3	Haute tension	Contactez le service après-vente et spécifier le code d'erreur

E4	Basse tension	Contactez le service après-vente et précisez le code erreur
E5-E8	Beaucoup de possibilités, la table de cuisson doit être envoyée en réparation	Contactez le service après-vente et précisez le code erreur
E7	La plaque de cuisson est trop chaude à cause d'une mauvaise le flux d'air ou le ventilateur est cassé	Contactez le service après-vente et précisez le code erreur • Erreur C/CC :

arrêt automatique de sécurité en cas de débordement de liquide

Cela signifie que le panneau tactile a été arrosé de liquide.

BRUITS FAIT PAR LA PLAQUE DE CUISSON

Les plaques à induction peuvent produire des sifflements ou des crépitements pendant leur fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et des poêles en raison des caractéristiques de leur fond (par exemple, un fond composé de plusieurs couches de matériaux ou un fond irrégulier). Ces bruits varient en fonction des casseroles et des poêles utilisées et de la quantité d'aliments qu'elles contiennent, et ne sont pas révélateurs d'un quelconque défaut.

De plus, la table à induction est équipée d'un système de refroidissement interne pour contrôler la température des composants électroniques ; par conséquent, pendant le fonctionnement et pendant plusieurs minutes après l'arrêt de la table, le bruit du ventilateur de refroidissement sera audible. Ce phénomène est parfaitement normal et indispensable au bon fonctionnement de l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le service après-vente : 1. Voyez si vous pouvez résoudre le problème vous-même à l'aide du « Guide de dépannage ».

2. Éteignez l'appareil puis rallumez-le pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après les vérifications ci-dessus, contactez le Service Après-Vente le plus proche.

Précisez toujours :

une brève description du défaut le type
de produit et le modèle exact votre adresse
complète
votre numéro de téléphone

Si des réparations sont nécessaires, contactez un service après-vente agréé

Centre (pour garantir l'utilisation de pièces de rechange d'origine et des réparations correctes).

Des pièces de rechange sont disponibles.

Économie d'énergie

Pour un résultat optimal, il est conseillé de :

Utiliser des casseroles et des poêles dont la largeur du fond est égale à celle de la zone de cuisson.

Utiliser uniquement des casseroles et des poêles à fond

plat. Dans la mesure du possible, laisser les couvercles des

casseroles fermés pendant la cuisson. Utiliser un autocuiseur pour économiser encore

plus d'énergie et de temps. Placer la casserole au milieu de la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson

Bedienungsanleitung für Induktionskochfelder

MODELL:I2V-04

Induktionskochfeld

MODELL: I2V-04



	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Als solche gekennzeichnete Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

INHALT

VOR DEM GEBRAUCH.....	4
SICHERHEITSHINWEISE.....	5
INSTALLATION.....	7
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	9
GEBRAUCHSANWEISUNG.....	10
TEMPERATUREBENENTABELLE.....	13
TECHNISCHE INFORMATIONEN.....	14
REINIGUNG.....	15
ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE.....	15
GERÄUSCHE VOM KOCHFELD.....	16
KUNDENDIENST.....	16

VOR DEM GEBRAUCH

WICHTIG: Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten, wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben. Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol „INDUKTIONSSYSTEM“ (Abbildung unten) oder emaillierte Töpfe. Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.



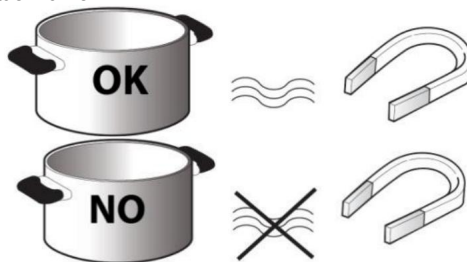
VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN

Mit einem Magneten prüfen Sie, ob der Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist: Töpfe und Pfannen sind ungeeignet, wenn sie nicht magnetisch detektierbar sind. ☹

Achten Sie darauf, dass Töpfe einen glatten Boden haben, sonst können sie Kochfeld. Geschirr prüfen.

☹ Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Kochfeld-Bedienfelds.

Dies könnte zu Schäden führen.



☹ Der Bodendurchmesser von Töpfen oder Pfannen sollte mindestens 10cm betragen.

SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE DER ANDEREN SIND SEHR WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise.

zu lesen und stets zu beachten.



Dies ist das Warn-/Achtungs-Sicherheitssymbol, das sich auf die Sicherheit bezieht und vor möglichen Risiken für Benutzer und andere warnt.

Alle sicherheitsrelevanten Hinweise geben das potenzielle Risiko an, auf das sie sich beziehen.

und zeigen auf, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und Stromschlägen verringert werden kann durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes. Beachten Sie unbedingt die Folgendes

beachten: ☹ Das Gerät muss von der Stromversorgung getrennt werden, bevor Sie einen Installationsvorgang durchführen.

☹ Die Installation und Wartung muss von einem Fachbetrieb durchgeführt werden. Techniker, unter Beachtung der Herstelleranweisungen und der

örtlichen Sicherheitsvorschriften. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des
• Das Gerät muss geerdet sein. • Das Netzkabel muss lang genug sein,
um das Gerät anzuschließen,

im Schrank, an die Stromversorgung.

• Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein

Es ist ein allpoliger Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm erforderlich. •
Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

• Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts. • Die
elektrischen Teile dürfen nach dem Ausschalten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
Installation.

• Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch zum Garen von Speisen bestimmt.

Eine andere Verwendung (z. B. Beheizung von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller lehnt
keine Haftung für unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Einstellung der
Bedienelemente. • **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden heiß
Vermeiden Sie bei der Verwendung die Berührung der Heizelemente.
Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig
beaufsichtigt.

• Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen
vom Gerät ferngehalten und beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie
• Berühren Sie die

Heizelemente des Geräts während und nach dem Gebrauch nicht.

Lassen Sie das Gerät nicht mit Tüchern oder anderen
brennbare Materialien, bis alle Komponenten ausreichend abgekühlt sind.

• Legen Sie keine brennbaren Materialien auf oder neben das Gerät. •
Überhitzte Öle und Fette entzünden sich leicht. Seien Sie vorsichtig beim Kochen
Lebensmittel mit hohem Fett- und

Ölgehalt. • Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden
und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder
Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie unter Aufsicht stehen
oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes und
verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem
Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten .
• Ein Luftschalter oder

Leistungsschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) sollte in der
Fach unter dem Gerät.

• Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um zu vermeiden,
Möglichkeit eines elektrischen

Schlages. • Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen
Timer oder separates Fernbedienungssystem.

- ⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel ab oder eine Löschdecke.
- ⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern. ⚠ Keine Dampfreiniger verwenden.

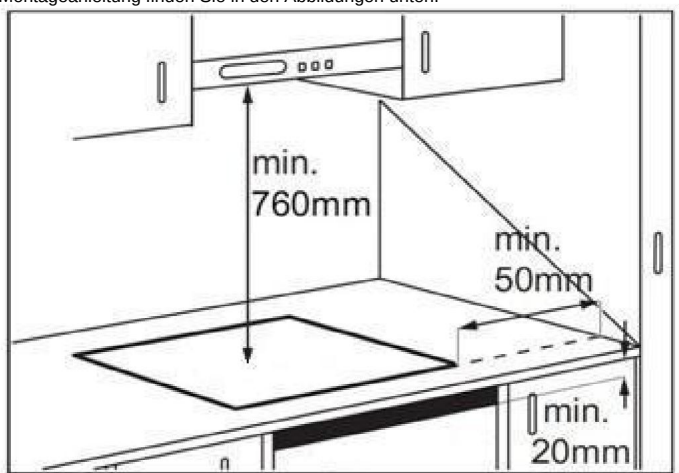
- ⚠ Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche, da diese heiß werden können. ⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch mit der entsprechenden Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf der Pfannendetektor.

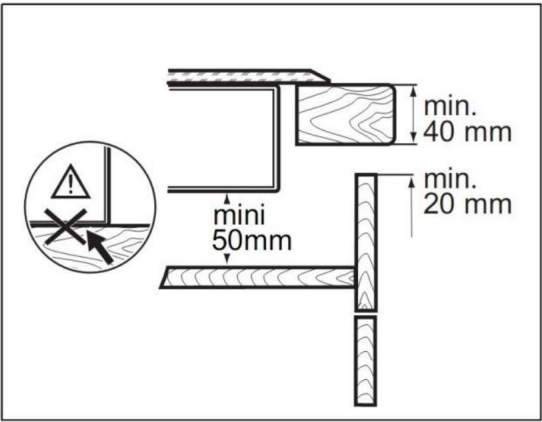
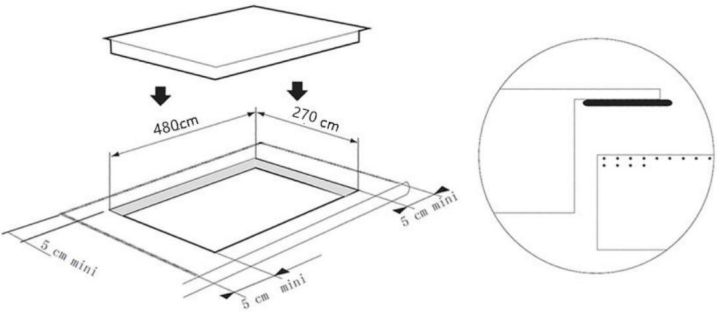
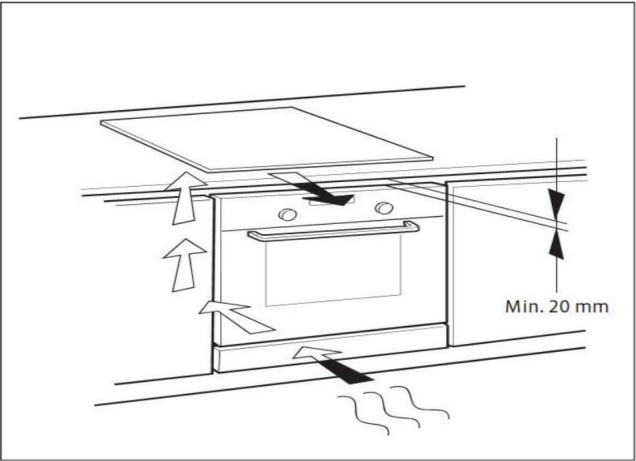


- ⚠ **ACHTUNG!** Die Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß! Berühren Sie nicht die Topf oder Pfanne sofort nach dem Herausnehmen der Pfanne oder des Topfes, da die immer noch sehr heiß sein.

INSTALLATION

- Überprüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf eventuelle Transportschäden.
Bei Problemen wenden Sie sich an den Händler oder den Kundendienst.
Einbaumaße und Montageanleitung finden Sie in den Abbildungen unten.







• Der Abstand zwischen der Geräteunterseite und der Trennwand muss die in der Figur (minimum 50mm).

- Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Produkts zu gewährleisten, blockieren Sie nicht den erforderlichen Mindestabstand (mindestens 20 mm) auf der Arbeitsplatte für Luft strömt heraus.
- Wenn ein Unterbaubackofen installiert ist, achten Sie darauf, dass der Backofen mit einem
• Installieren Sie das Kochfeld nicht über einer Geschirrspül- oder Waschmaschine, da die elektronischen Schaltkreise kommen nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung die sie beschädigen könnten.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

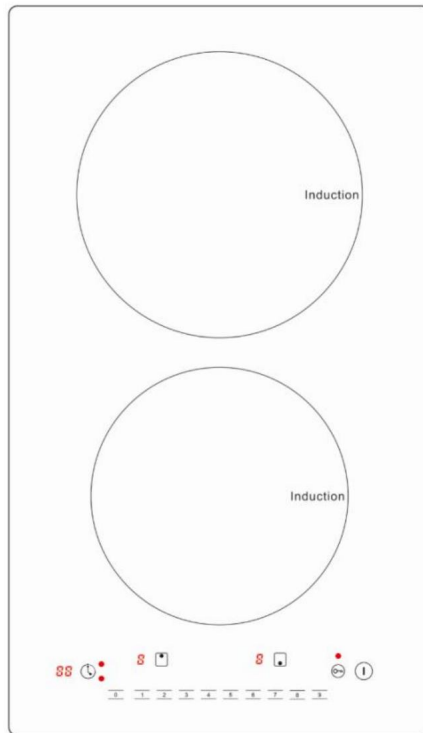


• Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Die Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden die mit den aktuellen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut sind. • Der Hersteller lehnt jede Haftung für Verletzungen von Personen oder Tieren ab, sowie für Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der Die in diesem Kapitel enthaltenen Vorschriften.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld vom Arbeitsplatte.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung Die Unterseite des Geräts ist die gleiche wie die des Hauses.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ALLGEMEINER ÜBERBLICK

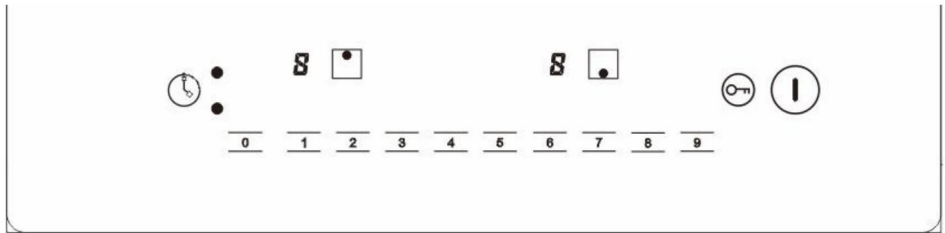


Um eine dauerhafte Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden,

Verwendung:

- Töpfe mit nicht vollkommen ebenem Boden.
- Metalltöpfe mit emailliertem Boden.

BEDIENFELD-LAYOUT



Kochfeld ein-/ausschalten



Zum Einschalten des Kochfelds die Taste  drücken und die Kochfläche Zonenanzeigen leuchten auf. Zum Ausschalten drücken Sie die gleiche Taste bis die Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen sind deaktiv

Wenn das Kochfeld in Betrieb war, leuchtet die Restwärmeanzeige „H“ weiter, bis die Kochzonen sind abgekühlt.

Wird innerhalb von 120 Sekunden nach dem Einschalten keine Kochzone gewählt, schaltet das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Kochzonen einschalten und einstellen



Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und die Pfanne auf der gewünschte Kochzone wählen Sie die Zone mit dem entsprechende Taste: im Display erscheint die Stufe 0.

Jede Kochzone verfügt über verschiedene Leistungsstufen, einstellbar mit der / geht von „1“: min3 Pegel4 bis „9“5 6 / 7 / 8 / 9 Knöpfe, max. Pegel.

Spezielle Funktion



Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und drücken Sie die gleiche Nummer Level-Taste zweimal; die entsprechende Anzeige zeigt . Die Die Kochzone arbeitet auf hoher Stufe. Drücken Sie die Zahlenstufe erneut, dann wird die Kochzone auf die vorherige Stufe zurückgesetzt.

Deaktivierung von Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten. Drücken Sie die entsprechende Taste.

Durch Drücken der Taste  wird die Stufe auf „0“ eingestellt. Die Kochzone schaltet und die Restwärmanzeige „H“ leuchtet.

Kindersicherung



Mit dieser Funktion werden die Bedienelemente gesperrt, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Kochfelds. Um die Kindersicherung zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste  drei Sekunden lang gedrückt. Timer zeigt Lo. Dann ist das Bedienfeld gesperrt.

Um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang. Lo erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.

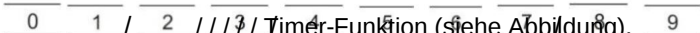
Timer



Mit dem Timer können Sie die Garzeit auf maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) für alle Kochzonen. Wählen Sie die Kochzone aus, die mit dem Timer verwendet werden soll, drücken Sie die

Schaltfläche mit dem Uhrensymbol



Stellen Sie anschließend die gewünschte Garzeit mit den  Tasten des Timer-Funktion (siehe Abbildung).

Nach einigen Sekunden startet der Timer die Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Taste , um das Display anzuzeigen „00“ oder halten Sie die Taste mit dem Uhrensymbol mindestens 4 Sekunden lang gedrückt.

Automatische Abschaltung

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie keine Kochzeit eingestellt haben, vergessen, das Kochfeld auszuschalten und es überhaupt nicht zu bedienen. Verhältnis zwischen Leistungsstufe und Standard-Abschaltzeit wird in Abbildung unten.

Leistungsstufe	Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn
1-3	8 Stunden
4-6	4 Stunden
7-9	2 Stunden

WARNHINWEISE ZUM BEDIENFELD



Restwärmeanzeige

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochstufe ausgestattet.

Diese Anzeigen machen den Benutzer darauf aufmerksam, wenn die Kochzonen noch heiß.



Zeigt das Display an, dass die Kochzone noch heiß ist. Wenn die Restwärme

Die Kontrollleuchte einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone beispielsweise verwendet werden, um ein Gericht warm zu halten oder Butter zu schmelzen.

Wenn die Kochzone abkühlt, erlischt die Anzeige.

Falsche oder fehlende Potentiometeranzeige – Fehlercode „E0“

Wenn Sie einen Topf verwenden, der nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die richtigen Abmessungen für Ihr Induktionskochfeld hat,

Symbol „E0“ bedeutet „kein Topf“ erscheint im Display (siehe Abbildung auf

Seite). Wenn innerhalb von 180 Sekunden kein Topf erkannt wird, schaltet das Kochfeld aus.

TEMPERATUREBENENTABELLE

Temperatur Ebene		Art der Kochen	Ebenennutzung (Hinweis auf Kocherfahrung und Gewohnheiten)
Max Ebene	9	Braten - Kochen	Ideal zum Anbraten, Ankochen, Braten tiefgekühlte Produkte, schnellkochend
Hoch Ebene	7-8	Anbraten - Sautieren - Kochen - Grillen	Ideal zum Sautieren, Kochen und Grillen
	6-7	Bräunung – Kochen - Dünsten - Sautieren - Grillen	Ideal zum Sautieren, Aufrechterhalten eines leichten Siedezustands, Kochen und Grillen, Vorwärmen Zubehör
	4-5	Kochen – Dünsten - Sautieren - Grillen	Ideal zum Schmoren, sanften Köcheln, Kochen (über einen längeren Zeitraum). Nudeln cremig machen

Mittleres Niveau	3-4	Kochen – Köcheln –	Ideal für lang kochende Rezepte (Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), zum Aufschlagen von
	2-3	Andicken - Aufschlagen	Nudeln. Ideal für lang kochende Rezepte (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedriges Niveau	1-2	Schmelzen – Auftauen – Aufbewahren –	Ideal zum Weichmachen von Butter, schonenden Schmelzen von Schokolade, Auftauen kleiner Produkte und Warmhalten frisch gekochter Speisen (zB Saucen, Suppen, Minestrone)
	1	von Lebensmitteln warm - aufrahmen	Ideal zum Warmhalten frisch gegarter Speisen, zum Aufschlagen von Risottos und zum Warmhalten von Serviergeschirr (mit induktionsgeeignetem Zubehör)
Ausschalten	0/H	Auflagefläche	Kochfeld im Standby- oder Aus-Modus (eventuell Restwärme am Ende des Garvorgangs, angezeigt durch ein „H“)



Hinweis: Die Daten in der Tabelle dienen nur zur Orientierung. Die Beziehung zwischen Kochstufe und Stromverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Eine Erhöhung der Kochstufe ist nicht proportional zur Erhöhung des Stromverbrauchs der Kochzone.

Die Leistung der Kochzonen kann bei einigen Kleinherden unterschiedlich sein. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 120 V, 60 Hz.

Max. Leistung: 1750 W.

REINIGUNG



• Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. •

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind.
ausgeschaltet ist und die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuerschwämme. Ihre Verwendung

• Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem

Gebrauch (wenn es abgekühlt ist), um alle Ablagerungen zu entfernen.
und Flecken durch Speisereste. • Zucker

oder stark zuckerhaltige Lebensmittel beschädigen das Kochfeld und müssen
sofort entfernt.

• Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen. •

Verwenden Sie ein weiches Tuch, saugfähiges Küchenpapier oder einen speziellen Kochfeldreiniger.
(befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers).

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

• Lesen und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt
„Gebrauchsanweisung“.

• Prüfen Sie, dass die Stromzufuhr nicht unterbrochen ist. • Trocknen Sie das
Kochfeld nach der Reinigung gründlich ab.

• Wenn beim Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes auf dem
Anweisungen zur Anzeige finden Sie in der folgenden Tabelle.

• Wenn sich das Kochfeld nach Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es vom
Stromversorgung.

Fehler Code	Mögliche Ursache	Abhilfe
E0	Kein Pan oder hat nicht erkannt, Pfanne	Auf die Pfanne legen
E2	NTC kurzgeschlossen oder offen	Kontaktieren Sie den Kundendienst und Geben Sie den Fehlercode an
E3	Hochspannung	Kontaktieren Sie den Kundendienst und Geben Sie den Fehlercode an

E4	Niederspannung	Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an
E5-E8 Viele	Möglichkeiten, das Kochfeld muss zur Reparatur eingeschickt werden	Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an
E7 Kochfeld	zu heiß wegen schlechter Luftstrom oder der Lüfter ist defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an • C/

CC Fehler: automatische Sicherheitsabschaltung bei Flüssigkeitsüberlauf

Dies bedeutet, dass das Touchpanel mit Flüssigkeit benetzt wurde.

GERÄUSCHE VOM KOCHFELD

Bei Induktionskochfeldern kann es im Normalbetrieb zu Pfeif- oder Knistergeräuschen kommen, die durch die Beschaffenheit des Kochgeschirrs (z.B. mehrschichtiger Kochgeschirrboden, unebener Kochgeschirrboden) verursacht werden. Diese Geräusche variieren je nach Kochgeschirr und Kochgutmenge und sind kein Hinweis auf einen Defekt.

Darüber hinaus ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem zur Temperaturregelung der elektronischen Teile ausgestattet. Daher ist während des Betriebs und einige Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds das Geräusch des Kühlventilators hörbar. Dies ist völlig normal und für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts unerlässlich.

KUNDENDIENST

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden: 1. Versuchen Sie, das

Problem mithilfe der „Anleitung zur Fehlerbehebung“ selbst zu lösen.

2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um zu prüfen, ob das Problem behoben wurde.

Wenn das Problem nach den oben genannten Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Geben Sie immer an:

• eine kurze Beschreibung des Fehlers •
den Produkttyp und das genaue Modell • Ihre
vollständige Adresse
• Ihre Telefonnummer

Wenn Reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst Center (um die Verwendung von Original-Ersatzteilen und eine fachgerechte Reparatur sicherzustellen). Ersatzteile sind lieferbar.

Energieeinsparung

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir: •

Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Bodenbreite der Kochzone entspricht. • Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. • Lassen Sie beim Kochen möglichst die Topfdeckel aufgesetzt. • Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen. • Stellen Sie den Topf in die Mitte der auf dem Kochfeld markierten Kochzone.

Manuale d'uso del piano cottura a induzione

MODELLO: I2V-04

Piano cottura a induzione

MODELLO:I2V-04



	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: (1) Questo dispositivo non può causare interferenze dannose e (2) Questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.
 	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. dispositivi

CONTENUTO

PRIMA DELL'USO.....	4
ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
INSTALLAZIONE.....	7
COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	9
ISTRUZIONI PER L'USO.....	10
TABELLA DEI LIVELLI DI TEMPERATURA.....	13
INFORMAZIONI TECNICHE.....	14
PULIZIA.....	15
GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	15
RUMORI PRODOTTI DAL PIANO COTTURA.....	16
SERVIZIO POST-VENDITA.....	16

PRIMA DELL'USO

IMPORTANTE: Le zone di cottura non si accendono se le pentole non sono della giusta dimensione. Utilizzare solo pentole con il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (figura sotto) o pentole smaltate. Posizionare la pentola sulla zona di cottura richiesta prima di accendere il piano cottura.



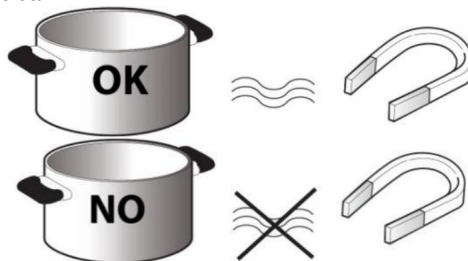
PENTOLE E PADELLE ESISTENTI

Utilizzare una calamita per verificare se la pentola è adatta al piano a induzione: pentole e le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. ÿ

Assicurarsi che le pentole abbiano un fondo liscio, altrimenti potrebbero graffiarsi il piano cottura. Controlla i piatti.

ÿ Non appoggiare mai pentole o padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano cottura.

Ciò potrebbe causare danni.



ÿ Il diametro del fondo delle pentole o delle padelle deve essere di almeno 10 cm.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LA TUA SICUREZZA E QUELLA DEGLI ALTRI SONO MOLTO IMPORTANTI

IMPORTANTE

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti messaggi di sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di avvertenza/attenzione-sicurezza, relativo alla sicurezza, all'avviso di potenziali rischi per gli utenti e altri

Tutti i messaggi rilevanti per la sicurezza specificano il potenziale rischio a cui si riferiscono e indicare come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche a causa di un uso non corretto dell'apparecchio. Assicurarsi di rispettare le seguente: ÿ

L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima effettuare qualsiasi operazione di installazione.

ÿ L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da personale specializzato tecnico, nel rispetto delle istruzioni del fabbricante e delle

norme di sicurezza locali vigenti. Non riparare o sostituire alcuna parte di l'apparecchio, a meno che non sia espressamente indicato nel manuale dell'utente. ÿ L'apparecchio deve essere collegato a terra. ÿ Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio, montato nell'armadio, all'alimentazione.

ÿ Per un'installazione conforme alle attuali norme di sicurezza, è necessario un interruttore onnipolare con una distanza minima tra i contatti di 3 mm. ÿ Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ÿ Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio. ÿ Le parti elettriche non devono essere accessibili all'utente dopo installazione.

ÿ L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico per la cottura di alimenti. è consentito un altro utilizzo (ad esempio riscaldamento di locali). Il Produttore declina ogni responsabilità per uso improprio o impostazione errata dei comandi. ÿ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante utilizzare. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente supervisionato.

ÿ Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e sorvegliati per assicurarsi che non lo facciano non giocarci. ÿ Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio durante e dopo l'uso. Non permettere che l'apparecchio entri in contatto con panni o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti non si siano sufficientemente raffreddati.

ÿ Non posizionare materiali infiammabili sopra o vicino all'apparecchio. ÿ Oli e grassi surriscaldati prendono fuoco facilmente. Prestare attenzione durante la cottura prodotti alimentari ricchi di grassi e oli. ÿ

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se è stata data loro supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con il apparecchio. I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente senza supervisione. ÿ Un

interruttore dell'aria o un interruttore automatico (non fornito) deve essere installato nel scomparto sotto l'elettrodomestico.

ÿ Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare possibilità di scosse elettriche. ÿ

L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un interruttore esterno. timer o sistema di controllo remoto separato.

⚠ **ATTENZIONE:** La cottura senza supervisione su un piano cottura con grassi o olio può essere pericoloso e può provocare un incendio. **NON** tentare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura. ⚠ Non utilizzare pulitori a vapore.

⚠ Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.

⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite il relativo comando e non fare affidamento il rilevatore di pentole.



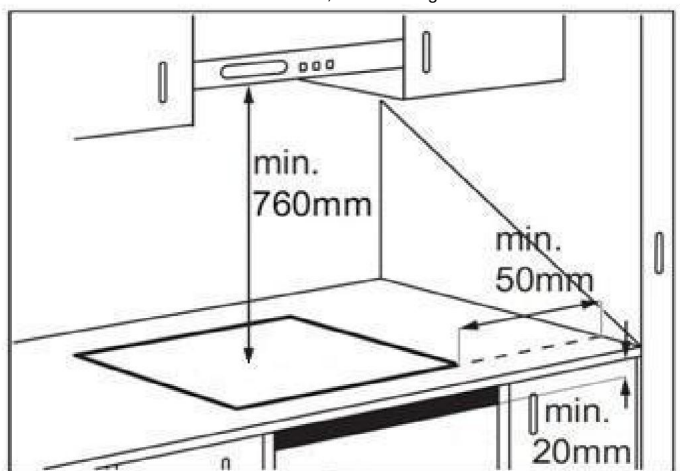
⚠ **ATTENZIONE!** La superficie rimane calda dopo l'uso! Non toccare la piastra superiore subito dopo aver rimosso la pentola o la padella, poiché la piastra superiore sarà ancora molto caldo.

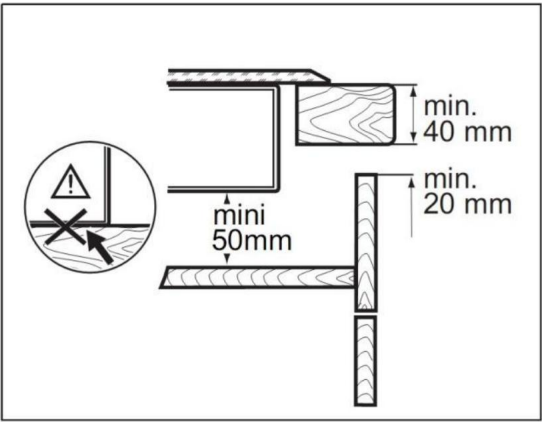
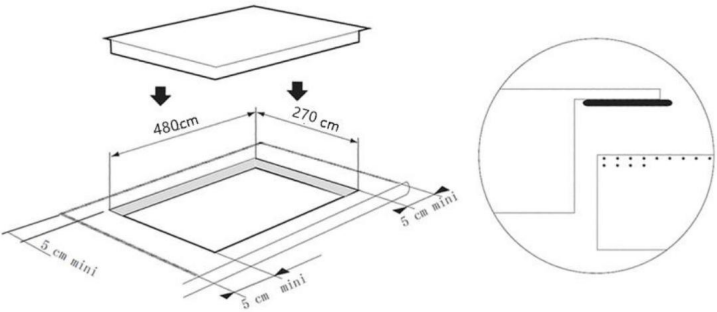
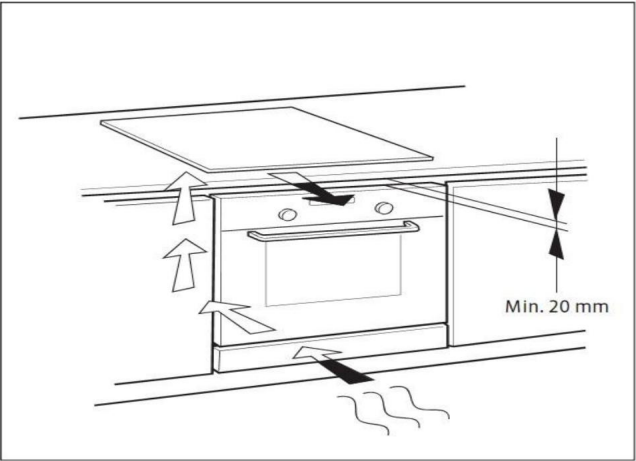
INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il prodotto, verificare eventuali danni subiti durante il trasporto.

In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Post-Vendita.

Per le dimensioni di incasso e le istruzioni di installazione, vedere le figure sottostanti







⚠ La distanza tra la parte inferiore dell'apparecchio e la
il pannello separatore deve rispettare le dimensioni indicate nel
figura (min. 50mm).

- ⚠ Per garantire il corretto funzionamento del prodotto, non ostruire
la distanza minima richiesta (min. 20 mm) sul piano di lavoro per
flusso d'aria in uscita.
- ⚠ Se è installato un forno sottotop, assicurarsi che il forno sia dotato di un
sistema di

raffreddamento. ⚠ Non installare il piano cottura sopra una lavastoviglie o una lavatrice, in modo che
i circuiti elettronici non entrano in contatto con vapore o umidità
che potrebbero danneggiarli.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



⚠ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

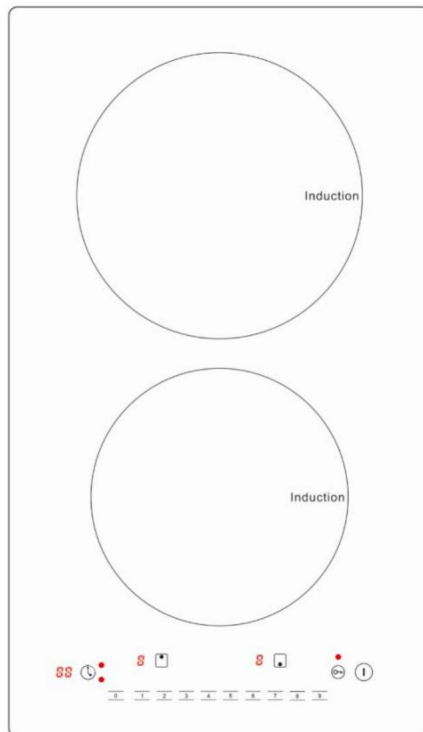
- ⚠ L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato
che conoscono le attuali norme di sicurezza e di installazione. ⚠ Il
costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o animali
e per i danni arrecati alla proprietà derivanti dalla mancata osservanza delle
norme previste nel presente capitolo.

⚠ Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano cottura dall'apparecchio.
piano di lavoro.

- ⚠ Assicurarsi che la tensione specificata sull'etichetta dei dati nominali posta sul
la parte inferiore dell'elettrodomestico è uguale a quella di casa.

ISTRUZIONI PER L'USO

PANORAMICA GENERALE



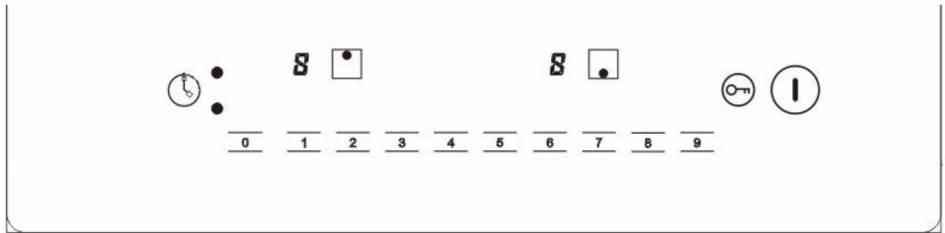
Per evitare di danneggiare in modo permanente il piano in vetroceramica, non

utilizzare:

Pentole con fondo non perfettamente piatto.

• Pentole di metallo con fondo smaltato.

DISPOSIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Accensione/spengimento del piano cottura



Per accendere il piano cottura premere il pulsante e la cottura i display delle zone si accendono. Per spegnerli, premere lo stesso pulsante fino allo spegnimento dei display. Tutte le zone cottura sono disattivate.

Se il piano cottura è stato utilizzato, la spia di calore residuo "H" rimane accesa fino a quando le zone di cottura si sono raffreddate.

Se entro 120 secondi dall'accensione non viene selezionata alcuna zona di cottura, il piano cottura si spegne automaticamente.

Accensione e regolazione delle zone di cottura



Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sul zona di cottura scelta, selezionare la zona utilizzando il pulsante corrispondente: il display visualizza il livello 0.

Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con il / che va da "1" livello minimo, a "9" livello massimo. pulsanti, livello massimo.

Funzione specifica



Selezionare la zona di cottura desiderata e premere lo stesso numero pulsante di livello due volte; il display corrispondente al punto mostra . Il la zona di cottura funzionerà a livello alto. Premere di nuovo il numero di livello, quindi la zona di cottura tornerà al livello precedente.

Disattivazione delle zone di cottura

Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere. Premere il tasto corrispondente pulsante.

Premere il tasto per impostare il livello a "0". La zona di cottura si spegne e si accende la spia del calore residuo "H".

Blocco bambini



Questa funzione blocca i comandi per evitare azionamenti accidentali accensione del piano cottura. Per attivare la funzione di blocco bambini, accendere il piano cottura e tenere premuto il pulsante per tre secondi; il timer mostra Lo. Quindi il pannello di controllo è bloccato.

Per disattivare il blocco del pannello di controllo, ripetere la procedura di attivazione. Lo si spegne e il piano cottura torna attivo.

Timer



Il timer può essere utilizzato per impostare il tempo di cottura per un massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) per tutte le zone di cottura.

Selezionare la zona di cottura da utilizzare con il timer, premere il tasto pulsante con il simbolo dell'orologio



quindi impostare il tempo di cottura desiderato utilizzando il

0 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 pulsanti del

Dopo alcuni secondi, il timer inizia a

conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne automaticamente.

Per disattivare il timer, premere il pulsante per impostare il display che mostra "00" oppure tenere premuto il pulsante con il simbolo dell'orologio per almeno 4 secondi.

Spegnimento automatico

Il piano cottura si spegnerà automaticamente se non hai impostato il tempo di cottura, ha dimenticato di spegnere il piano cottura e non lo ha utilizzato affatto. la relazione tra il livello di potenza e il tempo di spegnimento predefinito è mostrata in figura sottostante.

Livello di potenza	Il piano cottura si spegne automaticamente dopo
1-3	8 ore
4-6	4 ore
7-9	2 ore

AVVERTENZE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Indicatore di calore residuo



Il piano cottura è dotato di indicatore di calore residuo per ogni cottura zona. Questi indicatori avvertono l'utente quando le zone di cottura sono ancora caldo.



Se il display mostra che la zona di cottura è ancora calda. Se il calore residuo l'indicatore di una determinata zona di cottura è acceso, quella zona può essere utilizzata, ad esempio, per mantenere caldo un piatto o per sciogliere il burro. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

Indicatore pentola non corretto o mancante – Codice errore “E0”

Se si utilizza una pentola non adatta, non posizionata correttamente o non delle dimensioni corrette per il tuo piano cottura a induzione, il simbolo "E0" significa "nessuna pentola" apparirà sul display (vedere la figura a lato). Se non viene rilevata alcuna pentola entro 180 secondi, il piano cottura commuta spento.

TABELLA LIVELLI TEMPERATURA

Temperatura livello		Tipo di cucina	Utilizzo di livello (indicando l'esperienza di cucina e abitudini)
Massimo livello	9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare la cottura, friggere prodotti surgelati, bollitura rapida
Alto livello	7-8	Rosolare - rosolare - bollire - grigliare	Ideale per rosolare, mantenere un bollore vivace, cucinare e grigliare
	6-7	Doratura – cucinando – stufare - rosolare - grigliare	Ideale per rosolare, mantenere una leggera ebollizione, cucinare e grigliare, preriscaldare accessori
	4-5	Cottura – stufare - rosolare - grigliare	Ideale per stufare, mantenere una leggera ebollizione, cucinare (per lunghi periodi di tempo). Mantecare la pasta

Livello medio	3-4	Cottura – sobbollire – addensamento - crematura	Ideale per ricette a lunga cottura (riso, sughi, arrosti, pesce) con liquidi (es. acqua, vini, brodo, latte), mantecatura della pasta Ideale per ricette a
	2-3		lunga cottura (inferiore al litro di volume: riso, sughi, arrosti, pesce) con liquidi (es. acqua, vini, brodo, latte)
Basso livello	1-2	Sciogliere – scongelare – conservare – cibo Caldo - crematura	Ideale per ammorbidire il burro, sciogliere delicatamente il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e mantenere caldi i cibi appena cotti (ad esempio salse, zuppe, minestrone)
	1		Ideale per mantenere caldi i cibi appena cotti, per mantecare i risotti e per mantenere caldi i piatti da portata (con accessorio adatto all'induzione)
Spegnimento	0/ora	Superficie di supporto	Piano cottura in modalità stand-by o spento (possibile calore residuo di fine cottura, segnalato da una "H")



Nota: i dati nella tabella sono solo a scopo orientativo. La relazione tra l'impostazione del calore e il consumo di energia della zona di cottura non è lineare. Quando si aumenta l'impostazione del calore, non è proporzionale all'aumento del consumo di energia della zona di cottura.

La potenza delle zone di cottura può variare in alcuni piccoli intervalli. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

INFORMAZIONI TECNICHE

Tensione: 120V 60 Hz

Potenza massima: 1750W

PULIZIA



• Non utilizzare pulitori a vapore. • Prima della

pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano accese.

spento e che l'indicatore di calore residuo ("H") non venga visualizzato.

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive o pagliette. Il loro utilizzo

potrebbe rovinare il vetro. • Dopo ogni utilizzo,

pulire il piano cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi
e macchie dovute a residui di cibo. • Lo zucchero

o i cibi ad alto contenuto di zucchero danneggiano il piano cottura e devono essere
immediatamente rimosso.

• Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. • Utilizzare

un panno morbido, carta assorbente da cucina o un detergente specifico per piani cottura
(seguire le istruzioni del produttore).

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

• Leggere e seguire le istruzioni fornite nella sezione
"Istruzioni per l'uso".

• Controllare che l'alimentazione elettrica non sia stata interrotta. • Asciugare
accuratamente il piano cottura dopo averlo pulito.

• Se all'accensione del piano cottura compaiono dei codici alfanumerici sul display,
display, consultare la tabella seguente per le istruzioni.

• Se non è possibile spegnere il piano cottura dopo averlo utilizzato, scollegarlo dalla presa di corrente.
Alimentazione elettrica.

Errore codice	Possibile causa	Rimedio
E0	Nessun Pan o non ha rilevato il padella	Mettere sulla padella
E2	NTC corto o aperto	Contattare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore
E3	Alta tensione	Contattare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore

E4	Bassa tensione	Contattare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore
E5-E8 Molte	possibilità, il piano cottura deve essere inviato per la riparazione	Contattare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore
E7 Piano	cottura troppo caldo a causa di un cattivo il flusso d'aria o la ventola sono rotti	Contattare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore • Errore C/

CC: spegnimento automatico di sicurezza per traboccamento di liquido

Ciò significa che il pannello touch è stato bagnato con del liquido.

RUMORI PRODOTTI DALLA FORNELLA

I piani cottura a induzione possono emettere suoni di fischio o crepitio durante il normale funzionamento, che in realtà provengono dalle pentole e dalle padelle a causa delle caratteristiche dei fondi (ad esempio, fondi realizzati con più strati di materiale o fondi irregolari). Questi rumori variano a seconda delle pentole e delle padelle utilizzate e della quantità di cibo che contengono e non sono indicativi di un difetto di alcun tipo.

Inoltre, il piano cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per controllare la temperatura delle parti elettroniche; di conseguenza, durante il funzionamento e per diversi minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, sarà udibile il rumore della ventola di raffreddamento. Ciò è perfettamente normale ed essenziale per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

SERVIZIO POST- VENDITA

Prima di contattare il Servizio Post-vendita: 1. Verificare se è possibile

risolvere autonomamente il problema con l'aiuto della "Guida alla risoluzione dei problemi".

2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema è stato eliminato.

Se il problema persiste dopo i controlli sopra indicati, contattare il Servizio Post-Vendita più vicino.

Specificare sempre:

• una breve descrizione del guasto • il tipo di prodotto e il modello esatto • il tuo indirizzo completo • il tuo numero di telefono

Se sono necessarie riparazioni, contattare un Servizio Post-Vendita autorizzato Centro (per garantire l'utilizzo di ricambi originali e riparazioni corrette). Sono disponibili pezzi di ricambio.

Risparmio energetico

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di: •

Utilizzare pentole e padelle con una larghezza del fondo pari a quella della zona di cottura. •

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto. •

Quando possibile, tenere il coperchio delle pentole durante la cottura.

• Utilizzare una pentola a pressione per risparmiare ancora più energia e tempo. •

Posizionare la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata sul piano cottura.

Manual de usuario de la placa de inducción

MODELO:I2V-04

Placa de inducción

MODELO:I2V-04



	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.
	Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. dispositivos

CONTENIDO

ANTES DE USAR.....	4
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
INSTALACIÓN.....	7
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	9
INSTRUCCIONES DE USO.....	10
TABLA DE NIVELES DE TEMPERATURA.....	13
INFORMACIÓN TÉCNICA.....	14
LIMPIEZA.....	15
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	15
RUIDOS QUE PRODUCE LA PLACA DE HORNO.....	16
SERVICIO POSTVENTA.....	16

ANTES DE USAR

IMPORTANTE: Las zonas de cocción no se encenderán si las ollas no son del tamaño adecuado. Utilice únicamente ollas que tengan el símbolo “SISTEMA DE INDUCCIÓN” (figura siguiente) u ollas esmaltadas. Coloque la olla en la zona de cocción deseada antes de encender la placa.



OLLAS Y SARTENES EXISTENTES

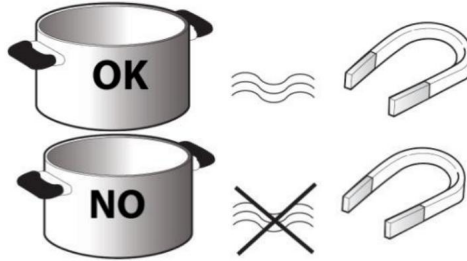
Utilice un imán para comprobar si la olla es apta para la placa de inducción: ollas y

Las ollas no son adecuadas si no son detectables magnéticamente.

Asegúrese de que las ollas tengan un fondo liso, de lo contrario podrían rayarse.
la placa de cocina. Revisar los platos.

Nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa de cocción.

Esto podría ocasionar daños.



El diámetro del fondo de las ollas o sartenes debe ser de al menos 10 cm.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

IMPORTANTE

Este manual y el propio aparato proporcionan mensajes de seguridad importantes,

Para ser leído y observado siempre.



Este es el símbolo de advertencia/precaución-seguridad, en relación con la seguridad, advertencia de posibles riesgos para los usuarios y otros

Todos los mensajes relevantes para la seguridad especifican el riesgo potencial al que se refieren.

e indicar cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas.

debido a un uso incorrecto del aparato. Asegúrese de cumplir con las siguientes:

El aparato debe desconectarse de la fuente de alimentación antes

realizar cualquier operación de instalación.

La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un técnico especializado.

técnico, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las

Normas de seguridad locales vigentes. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique específicamente en el manual del usuario.

El aparato debe estar conectado a tierra. El

cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para conectar el aparato, en el gabinete, a la fuente de alimentación.

Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, se requiere un

Se requiere un interruptor omnipolar con una distancia mínima de contacto de 3 mm. No utilice enchufes múltiples ni cables alargadores.

No tire del cable de alimentación del aparato. Las partes eléctricas no deben ser accesibles para el usuario después de instalación.

El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico para cocinar alimentos. No

Se permite cualquier otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). El fabricante declina cualquier uso. cualquier responsabilidad por uso inapropiado o ajuste incorrecto de los controles.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante

Uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisado.

Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y vigilarse para garantizar que no se produzcan daños. No juegue con él.

No toque los elementos calefactores del aparato durante y después de su uso.

No permita que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado lo suficiente.

No coloque materiales inflamables sobre el aparato ni cerca de él. Los aceites y grasas sobrecalentados se incendian fácilmente. Preste atención al cocinar.

Productos alimenticios ricos en grasas y aceites. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años. y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o Falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión. o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y Comprenda los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el Los niños no deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento . sin supervisión. Se

debe instalar un interruptor de aire o un disyuntor (no suministrado) en el compartimento debajo del aparato.

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar que se agriete.

Posibilidad de descarga eléctrica.

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

ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde alimentos sobre las superficies de cocción. No utilice limpiadores a vapor.

No se deben manipular objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas. colocados sobre la superficie de la placa de cocción ya que pueden

calentarse. Después del uso, apague la placa de cocción mediante su control y no confíe en El detector de cacerolas.



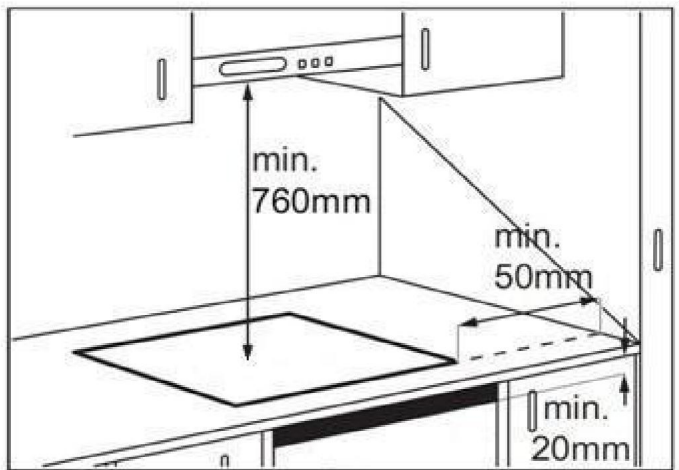
¡PRECAUCIÓN! ¡La superficie permanece caliente después del uso! No toque la placa superior inmediatamente después de retirar la olla o la sartén, ya que la placa superior Todavía hace mucho calor.

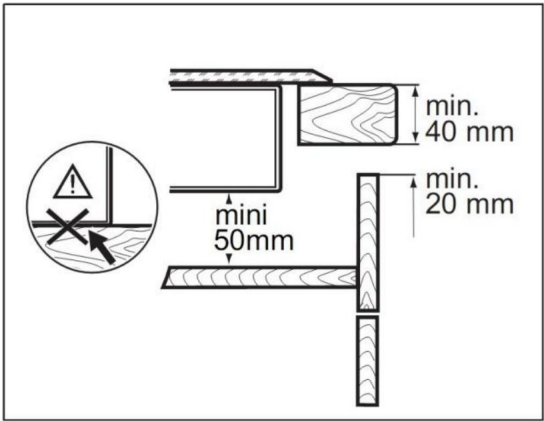
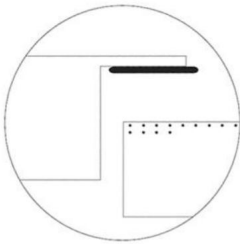
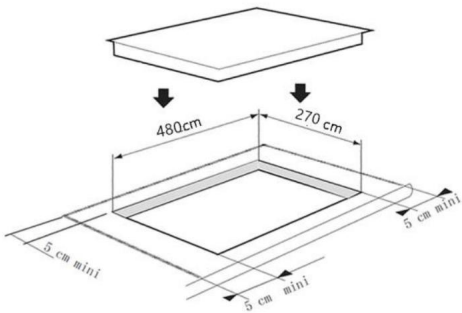
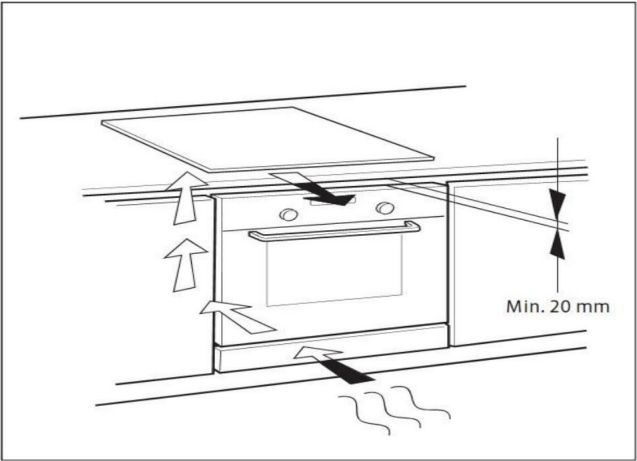
INSTALACIÓN

Después de desembalar el producto, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte.

En caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio Postventa.

Para conocer las dimensiones incorporadas y las instrucciones de instalación, consulte las figuras siguientes.







La distancia entre la parte inferior del aparato y la
El panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en el
figura (mini. 50mm).

Para garantizar el correcto funcionamiento del producto, no obstruya
el espacio libre mínimo requerido (mín. 20 mm) en la encimera para

Flujo de aire hacia fuera.

Si se instala un horno debajo de la encimera, asegúrese de que el horno esté equipado con un
sistema de

refrigeración. No instale la placa de cocción encima de un lavavajillas o una lavadora, de modo que

Los circuitos electrónicos no entran en contacto con vapor ni humedad.

que podrían dañarlos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

La instalación debe ser realizada por personal calificado.

que conozcan las normas de seguridad e instalación vigentes. El

fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o animales.

y por los daños a la propiedad resultantes del incumplimiento de las
regulaciones previstas en este capítulo.

El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para poder retirar la placa de cocción del aparato.

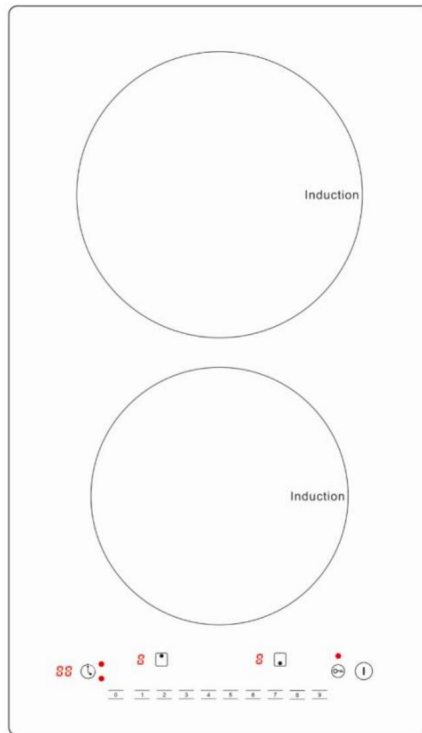
encimera.

Asegúrese de que el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación ubicada en el

La parte inferior del aparato es la misma que la de la vivienda.

INSTRUCCIONES DE USO

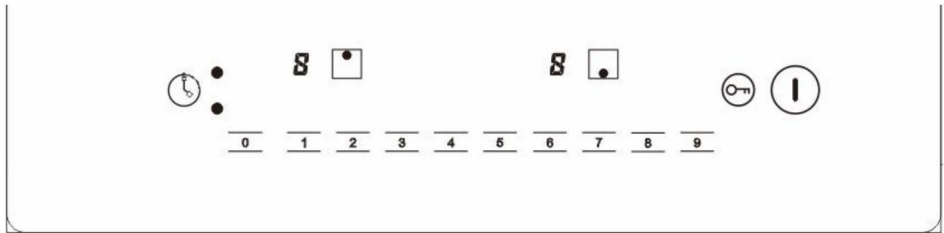
VISIÓN GENERAL



Para evitar dañar permanentemente la placa vitrocerámica, no

USO: Ollas con fondos que no son perfectamente planos.
Ollas de metal con fondo esmaltado.

DISPOSICIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Encender y apagar la placa de cocción



Para encender la placa, pulse el botón y el temporizador de cocción. Las pantallas de las zonas se iluminan. Para apagar, presione el mismo botón hasta que se apaguen las pantallas. Todas las zonas de cocción están Desactivado.

Si la placa ha estado en uso, el indicador de calor residual "H" permanece encendido hasta que las zonas de cocción se han enfriado.

Si no se selecciona ninguna zona de calentamiento dentro de los 120 segundos posteriores al encendido, la placa se apaga automáticamente.

Encendido y ajuste de las zonas de cocción



Una vez que la placa está encendida y la sartén está colocada sobre la zona de cocción elegida, seleccione la zona mediante el botón correspondiente: la pantalla muestra el nivel 0.

Cada zona de cocción tiene varios niveles de potencia, ajustables con el / va desde "1" a nivel mínimo, hasta "9": 6 / 7 / 8 / 9 botones, nivel máximo.

Función específica



Seleccione la zona de cocción que desee y presione el mismo número.

Presione dos veces el botón de nivel; el punto correspondiente en la pantalla muestra. La zona de cocción funcionará a un nivel alto. Vuelva a presionar el número de nivel y la zona de cocción volverá al nivel anterior.

Desactivación de zonas de cocción

Seleccione la zona de cocción que desea apagar. Pulse el botón correspondiente.
botón.

" — " 
Pulse la tecla para poner el nivel en "0". La zona de cocción se apaga.
y el indicador de calor residual "H" se enciende.

Bloqueo para niños



Esta función bloquea los controles para evitar maniobras accidentales.
encendido de la placa de cocción. Para activar la función de bloqueo para niños,
Encienda la placa y mantenga presionado el  durante tres segundos;
El temporizador muestra "Lo". Entonces el panel de control está bloqueado.

Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación.
Lo se apaga y la placa vuelve a estar activa.

Minutero



El temporizador se puede utilizar para establecer el tiempo de cocción para un máximo de
99 minutos (1 hora y 39 minutos) para todas las zonas de cocción.
Seleccione la zona de cocción que desea utilizar con el temporizador, presione el botón

Botón con el símbolo del reloj



A continuación, configure el tiempo de cocción deseado utilizando el

  /         botones de la

de unos segundos, el temporizador comienza a funcionar.
cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica y
La placa de cocción se apaga automáticamente. " — "

Para desactivar el temporizador, presione el botón  para configurar la pantalla que muestra
"00" o mantenga presionado el botón con el símbolo del reloj durante al menos 4 segundos.

Apagado automático

La placa se apagará automáticamente cuando no configure el tiempo de cocción.
Me olvidé de apagar la placa y no la puse en funcionamiento en absoluto.
La relación entre el nivel de potencia y el tiempo de apagado predeterminado se muestra en
figura debajo.

Nivel de potencia	La placa se apaga automáticamente después
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

ADVERTENCIAS DEL PANEL DE CONTROL



Indicador de calor residual

La placa de cocción está equipada con un indicador de calor residual para cada cocción. zona. Estos indicadores alertan al usuario cuando las zonas de cocción aún están caliente.



Si la pantalla muestra que la zona de cocción aún está caliente. Si el calor residual

El indicador de una zona de cocción determinada se enciende y se puede utilizar esa zona, por ejemplo, Mantener caliente un plato o derretir la mantequilla.

Cuando la zona de cocción se enfría, la pantalla se apaga.

Indicador de potenciómetro incorrecto o faltante: código de error "E0"

Si está utilizando una olla que no es adecuada o que no está colocada correctamente o no de las dimensiones correctas para su placa de inducción, la

El símbolo "E0" significa que "no hay olla" y aparecerá en la pantalla (ver figura a continuación). lado). Si no se detecta ninguna olla en 180 segundos, la placa se apaga.

apagado.

TABLA DE NIVELES DE TEMPERATURA

Temperatura nivel		Tipo de cocinando	Uso de nivel (indicando experiencia en la cocina y hábitos)
Máximo nivel	9	Freír - hervir	Ideal para dorar, empezar a cocinar, freír. Productos ultracongelados, de ebullición rápida.
Alto nivel	7-8	Dorar - saltear - hervir - asar	Ideal para saltear, mantener un hervor vivo, cocinar y asar a la parrilla.
	6-7	Browning- cocinando - guisar - saltear - asar a la parrilla	Ideal para saltear, mantener un hervor ligero, cocinar y asar a la parrilla, precalentar. accesorios
	4-5	Cocinar – guisar - saltear - asar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener un hervor suave, cocinar (durante un largo periodo de tiempo). Pasta cremosa

Nivel medio	3-4	Cocinar – hervir a fuego lento	Ideal para recetas de cocción prolongada (arroz, salsas, asados, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vinos, caldos, leche), cremar pastas Ideal
	2-3	– espesante - cremante	para recetas de cocción prolongada (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, asados, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vinos, caldos, leche)
Nivel bajo	1-2	Derretir – descongelar – conservar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente chocolate, descongelar productos pequeños y mantener calientes alimentos recién cocinados (por ejemplo, salsas, sopas, minestrone).
	1	– alimentos cálido - cremando	Ideal para mantener calientes los alimentos recién cocinados, para cremar risottos y para mantener calientes los platos para servir (con accesorio apto para inducción)
Apagado	0/H	Superficie de apoyo	Placa de cocción en modo stand-by o apagada (posible calor residual al final de la cocción, indicado mediante una "H")



Nota: Los datos de la tabla son solo orientativos. La relación entre la temperatura y el consumo de energía de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta la temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de energía de la zona de cocción.

La potencia de las zonas de cocción puede variar en algunos rangos pequeños. Varía según el material y las dimensiones de los utensilios de cocina.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Voltaje: 120V 60 Hz

Potencia máxima: 1750W

LIMPIEZA



No utilice limpiadores a vapor.

Antes de limpiar, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas. apagado y que el indicador de calor residual ("H") no se muestra.

IMPORTANTE: No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su uso podría acabar arruinando el cristal.

Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier depósito y manchas debidas a restos de comida.

El azúcar o los alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa y deben limpiarse eliminado inmediatamente

La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del cristal.

Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador específico para vitrocerámicas. (siga las instrucciones del fabricante).

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea y siga las instrucciones que se dan en la sección "Instrucciones de uso".

Compruebe que no se haya cortado el suministro eléctrico. Seque bien la placa después de limpiarla.

Si al encender la placa aparecen códigos alfanuméricos en la pantalla pantalla, consulte la siguiente tabla para obtener instrucciones.

Si no es posible apagar la placa después de usarla, desconéctela de la red. fuente de alimentación.

Error código	Posible causa	Recurso
E0	No hay Pan o no se detectó el cacerola	Poner en la sartén
E2	NTC corto o abierto	Contacte con el servicio postventa y especifique el código de error
E3	Alto voltaje	Contacte con el servicio postventa y especifique el código de error

E4	Bajo voltaje	Contacte con el servicio posventa y especifique el código de error.
E5-E8	Muchas posibilidades, la placa de cocina debe enviarse a reparar.	Contacte con el servicio posventa y especifique el código de error.
E7	La placa de cocción está demasiado caliente debido a un mal funcionamiento. flujo de aire o el ventilador está roto	Póngase en contacto con el servicio posventa y especifique el código de

error • Error C/CC: apagado automático de seguridad por desbordamiento de líquido

Esto significa que el panel táctil fue rociado con líquido.

RUIDOS QUE HACE LA ENCIMERA

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal, que en realidad provienen de las ollas y sartenes como resultado de las características de sus bases (por ejemplo, bases compuestas por varias capas de material o bases irregulares). Estos ruidos varían en función de las ollas y sartenes utilizadas y de la cantidad de alimentos que contengan, y no son indicativos de ningún tipo de defecto.

Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de refrigeración interno para controlar la temperatura de los componentes electrónicos, por lo que durante el funcionamiento y durante varios minutos después de apagar la placa, se oirá el ruido del ventilador de refrigeración. Esto es perfectamente normal y esencial para el correcto funcionamiento del aparato.

SERVICIO POSTVENTA

Antes de contactar con el Servicio Postventa: 1. Compruebe si puede solucionar el problema usted mismo con la ayuda de la “Guía de solución de problemas”.

2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si se ha eliminado el problema.

Si después de realizar las comprobaciones anteriores el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

Especifique siempre:

una breve descripción del fallo el tipo
de producto y el modelo exacto su dirección
completa
tu número de teléfono

Si es necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado.
Centro (para garantizar el uso de repuestos originales y reparaciones correctas).
Hay repuestos disponibles.

Ahorro de energía

Para obtener resultados óptimos, se recomienda:

Utilizar ollas y sartenes con un ancho de fondo igual al de la zona de cocción. Utilizar solo ollas
y sartenes con fondo plano. Siempre que sea posible,
mantener las ollas tapadas durante la cocción. Utilizar una olla a
presión para ahorrar aún más energía y tiempo. Colocar la olla en el centro de la
zona de cocción marcada en la placa.

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

MODEL:I2V-04

Płyta indukcyjna

MODEL:I2V-04



	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) To urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń i (2) to urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działania.
	Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. urządzenia

ZAWARTOŚĆ

PRZED UŻYCIEM.....	4
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
INSTALACJA.....	7
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	9
INSTRUKCJA UŻYCIA.....	10
TABELA POZIOMÓW TEMPERATUR.....	13
INFORMACJE TECHNICZNE.....	14
CZYSZCZENIE.....	15
INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW.....	15
HAŁASY WYDAJĄCE SIĘ PRZES PŁYTĘ KUCHENNĄ.....	16
SERWIS POSPRZEDAŻOWY.....	16

PRZED UŻYCIEM

WAŻNE: Strefy gotowania nie włączają się, jeśli garnki nie mają odpowiedniego rozmiaru. Używaj wyłącznie garnków oznaczonych symbolem „INDUCTION SYSTEM” (rysunek poniżej) lub garnków emaliowanych. Umieść garnek na wymaganej strefie gotowania przed włączeniem płyty.

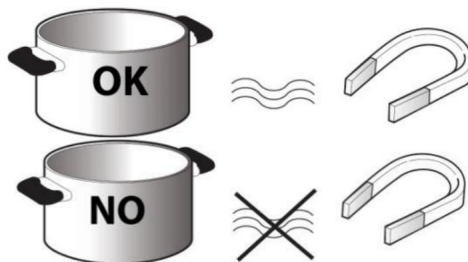


ISTNIEJĄCE GARNKI I PATELNI

Sprawdź za pomocą magnesu, czy garnek nadaje się do kuchenki indukcyjnej: garnki i patelnie nie nadają się do tego, jeśli nie są wykrywalne magnetycznie.

Upewnij się, że garnki mają gładkie dno, w przeciwnym razie mogą się zarysować płyta grzewcza. Sprawdź naczynia.

Nigdy nie stawiaj gorących garnków lub patelni na powierzchni panelu sterowania płyty kuchennej. Może to spowodować uszkodzenie.



Średnica dna garnków lub patelni powinna wynosić co najmniej 10 cm.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO I BEZPIECZEŃSTWO INNYCH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, należy czytać i zawsze przestrzegać.



To jest symbol ostrzegawczy/przestrogi-bezpieczeństwa, dotyczący bezpieczeństwa, ostrzegający o potencjalnych zagrożeniach dla użytkowników i innych

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają potencjalne ryzyko, do którego się odnoszą. i wskaż, jak ograniczyć ryzyko obrażeń, uszkodzeń i porażenia prądem z powodu nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Upewnij się, że przestrzegasz następujące

czynności: Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przeprowadzania jakichkolwiek operacji instalacyjnych.

Montaż i konserwację należy zlecić wyspecjalizowanemu personelowi. technik, zgodnie z instrukcjami producenta i

lokalne przepisy bezpieczeństwa obowiązujące. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że w instrukcji obsługi podano inaczej. Urządzenie musi być uziemione. Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć urządzenie, w szafie, do zasilacza.

Aby instalacja spełniała obowiązujące przepisy bezpieczeństwa, wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą styków 3 mm. Nie należy używać gniazd wielogniazdkowych ani przedłużaczy.

Nie należy ciągnąć za kabel zasilający urządzenia.

Części elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w celu gotowania żywności. Nie dozwolone jest inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent odmawia jakiegokolwiek odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka, chyba że są stale nadzorowane.

Dostępne części mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Dzieci muszą należy trzymać je z dala od urządzenia i obserwować, czy nie baw się nim.

Nie dotykaj elementów grzejnych urządzenia podczas i po użyciu. nie dopuszczać do kontaktu urządzenia z tkaninami lub innymi przedmiotami materiałów łatwopalnych do momentu, aż wszystkie elementy dostatecznie ostygną.

Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.

Przegrzane oleje i tłuszcze łatwo się zapalają. Zachowaj ostrożność podczas gotowania produkty spożywcze bogate w tłuszcz i

olej. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub brak doświadczenia i wiedzy, jeśli byli nadzorowani lub instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji przez użytkownika bez nadzoru. W

urządzeniu należy zainstalować wyłącznik powietrza lub wyłącznik obwodu (nie wchodzi w zakres dostawy). Komora pod urządzeniem.

Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwość porażenia prądem

elektrycznym. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego źródła zasilania. timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodę, ale wyłącz urządzenie i przykryj płomień np. pokrywką lub koc gaśniczy.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych. Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

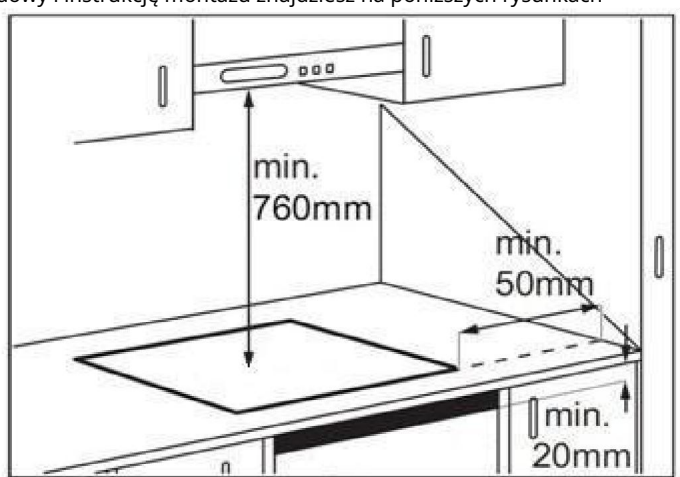
Nie należy używać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki. umieszczać na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać. Po użyciu wyłącz element płyty kuchennej za pomocą jego sterowania i nie polegaj na detektor patelni.

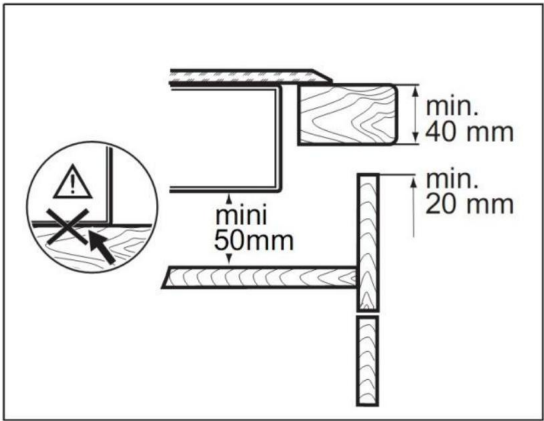
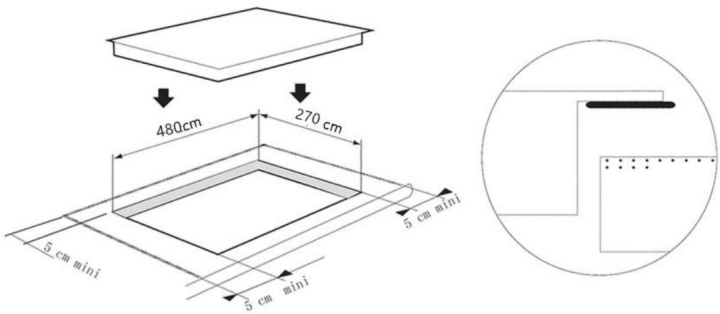
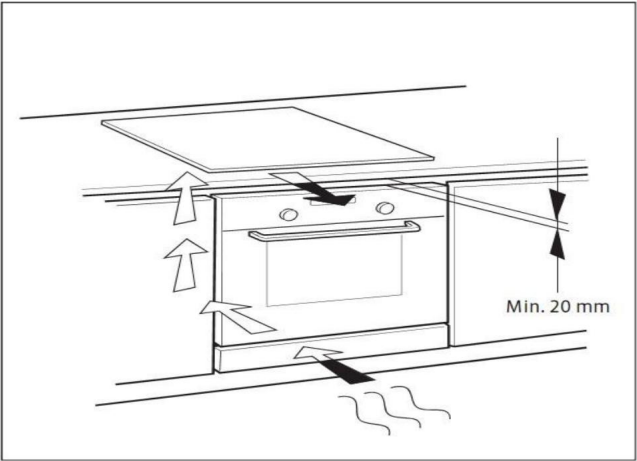


UWAGA! Powierzchnia pozostaje gorąca po użyciu! Nie dotykaj górną płytę zaraz po wyjęciu garnka lub patelni, ponieważ górna płyta będzie nadal będzie bardzo gorąco.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu. W razie problemów skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem technicznym. Wymiary zabudowy i instrukcję montażu znajdziesz na poniższych rysunkach







Odległość między spodem urządzenia a panel rozdzielający musi spełniać podane wymiary

figurka (minimalna wielkość 50mm).

Aby zapewnić prawidłowe działanie produktu, nie należy go blokować.

minimalny wymagany odstęp (min. 20 mm) na blacie roboczym
wypływ powietrza.

Jeżeli zainstalowany jest piekarnik podblatowy, upewnij się, że piekarnik jest wyposażony w układ chłodzenia.

Nie należy instalować płyty kuchennej nad zmywarką lub pralką, aby obwody elektroniczne nie mają kontaktu z parą i wilgocią co może je uszkodzić.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



Odłącz urządzenie od zasilania.

Montaż musi być przeprowadzony przez wykwalifikowany personel którzy znają aktualne przepisy bezpieczeństwa i instalacji.

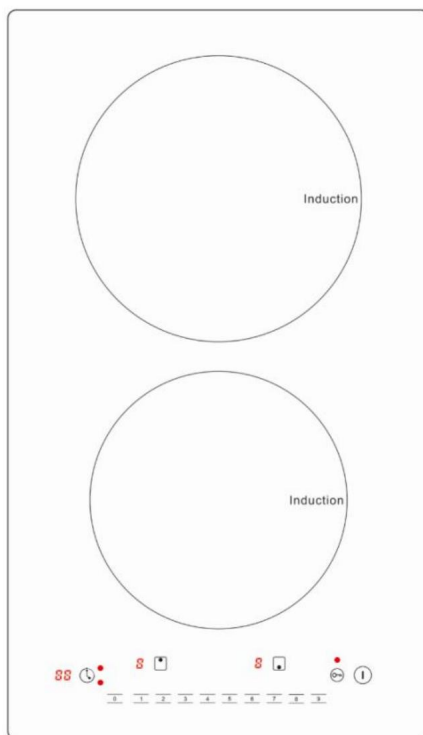
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za szkody materialne powstałe w wyniku nieprzestrzegania przepisów zawartych w tym rozdziale.

Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby można było wyjąć płytę z blatu roboczy.

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na spód urządzenia jest taki sam jak w domu.

INSTRUKCJA UŻYCIA

OGÓLNY PRZEGLĄD

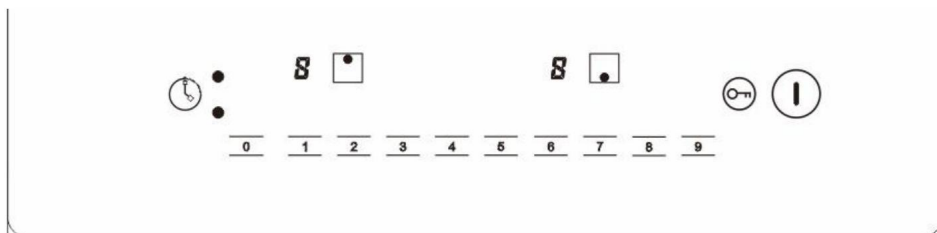


Aby uniknąć trwałego uszkodzenia blatu szklano-ceramicznego, nie należy

używać:

- Doniczki, których dno nie jest idealnie płaskie.
- Garnki metalowe z emaliowanym dnem.

UKŁAD PANELU STEROWANIA



Włączanie/wyłączanie płyty kuchennej



Aby włączyć płytę, naciśnij przycisk i rozpocznij gotowanie. wyświetlacze strefowe zapalają się. Aby wyłączyć, naciśnij ten sam przycisk aż wyświetlacze się wyłączą. Wszystkie strefy gotowania są dezaktywowane.

Jeżeli płyta grzewcza była używana, wskaźnik ciepła resztkowego „H” pozostaje zapalony do momentu pola grzewcze ostygły.

Jeżeli w ciągu 120 sekund od włączenia nie zostanie wybrane żadne pole grzewcze, płyta przełączy się i wyłączy się automatycznie.

Włączanie i regulacja stref grzewczych



Po włączeniu kuchenki i ustawieniu na niej garnka wybrana strefa gotowania, wybierz strefę za pomocą odpowiedni przycisk: na wyświetlaczu pojawia się poziom 0.

Każda strefa gotowania ma różny poziom mocy, które można regulować za pomocą / od „1”: poziom minimalny, do „9”: 5 / 6 / 7 / 8 / 9 pikolak, poziom maksymalny.

Konkretnie funkcja



Wybierz żadaną strefę gotowania i naciśnij ten sam numer naciśnij przycisk poziomu dwa razy; na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni punkt. Strefa gotowania będzie pracować na wysokim poziomie. Naciśnij ponownie przycisk poziomu liczbowego, a strefa gotowania powróci do poprzedniego poziomu.

Dezaktywacja stref grzewczych

Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć. Naciśnij odpowiedni przycisk przycisk.

0

Naciśnij przycisk, aby ustawić poziom na „0”. Strefa gotowania wyłączy się. i zapala się kontrolka ciepła resztkowego „H”.

Blokada dziecięca



Ta funkcja blokuje elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu. włączenie płyty. Aby aktywować funkcję blokady dziecięcej,

włącz płytę grzewczą i przytrzymaj przycisk przez trzy sekundy; timer pokazuje Lo. Następnie panel sterowania zostaje zablokowany.

Aby dezaktywować blokadę panelu sterowania, powtórz procedurę aktywacji.

Lo wyłącza się i płyta znów jest aktywna.

Regulator czasowy



Za pomocą timera można ustawić maksymalnie czas gotowania 99 minut (1 godzina i 39 minut) dla wszystkich stref grzewczych.

Wybierz strefę gotowania, której chcesz używać z timerem, naciśnij przycisk przycisk z symbolem zegara



następnie ustaw żądany czas gotowania za pomocą przycisków 0-9. Po naciśnięciu przycisku 9 timer rozpoczyna odliczanie

odliczanie. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy i

Płyta wyłącza się automatycznie.

0

Aby dezaktywować timer, naciśnij przycisk, aby ustawić wyświetlacz pokazujący „00” lub przytrzymaj przycisk z symbolem zegara przez co najmniej 4 sekundy.

Automatyczne wyłączenie

Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli nie ustawisz czasu gotowania,

zapomniał wyłączyć płytę i w ogóle jej nie uruchomił.

zależność między poziomem mocy a domyślnym czasem wyłączenia pokazano na poniżej rysunek.

Poziom mocy	Płyta grzewcza wyłączy się automatycznie po
1-3	8 godzin
4-6	4 godziny
7-9	2 godziny

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA



Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego gotowania strefa. Wskaźniki te ostrzegają użytkownika, gdy strefy gotowania są nadal gorące.



Jeśli wyświetlacz pokazuje, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Jeśli ciepło resztkowe świeci się wskaźnik danej strefy gotowania, można używać tej strefy np. utrzymać potrawę w cieple lub rozpuścić masło.

Po ostygnięciu pola grzewczego wyświetlacz gaśnie.

Nieprawidłowy lub brakujący wskaźnik garnka – kod błędu „E0”

Jeśli używasz garnka, który nie jest odpowiedni lub nie jest prawidłowo ustawiony, lub nie ma odpowiednich wymiarów do Twojej płyty indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się symbol „E0” oznaczający „brak garnka” (patrz rysunek na stronie). Jeżeli w ciągu 180 sekund nie zostanie wykryty żaden garnek, płyta przełączy się

wyłaczony.

TABELA POZIOMÓW TEMPERATUR

Temperatura poziom		Rodzaj gotowanie	Poziom wykorzystania (oznacza doświadczenie kulinarne i nawyki)
Maksymalnie poziom	9	Smażenie - gotowanie	Idealny do zrumienienia, rozpoczęcia gotowania, smażenia produkty głęboko mrożone, szybko gotujące się
Wysoki poziom	7-8	Brazowanie - smażenie - gotowanie - grillowanie	Idealny do smażenia, utrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania
	6-7	Brazowanie - gotowanie - duszenie - smażenie - grillowanie	Idealny do smażenia, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania i grillowania, podgrzewania akcesoria
	4-5	Gotowanie - duszenie - smażenie - grillowanie	Idealny do duszenia, utrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania (przez długi okres czasu). Ubijanie makaronu

Poziom średni	3-4	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu	Idealny do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem), do mieszania makaronu
	2-3	– zagęszczanie - kremowanie	Idealny do przepisów wymagających długiego gotowania (mniej niż litr objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem)
Niski poziom	1-2	Roztapianie – rozmrzanie – przechowywanie	Idealny do zmiękczenia masła, delikatnego roztopiania czekolady, rozmrażania małych produktów i utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw (np. sosów, zup, minestrone)
	1	– żywności ciepły - kremowanie	Idealny do utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw, do gotowania risotto i utrzymywania ciepła naczyń do serwowania (z akcesorium przystosowanym do kuchenek indukcyjnych)
Wyłączenie zasilania	0/godz.	Powierzchnia podparcia	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwe jest pozostawienie ciepła reszkowego po zakończeniu gotowania, oznaczone literą „H”)



Uwaga: Dane w tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny. Zależność między ustawieniem temperatury a zużyciem energii przez strefę gotowania nie jest liniowa. Gdy zwiększasz ustawienie temperatury, nie jest ono proporcjonalne do wzrostu zużycia energii przez strefę gotowania.

Moc stref gotowania może być różna w niektórych małych zakresach. Zmienia się w zależności od materiału i wymiarów naczyń kuchennych.

INFORMACJE TECHNICZNE

Napięcie: 120V 60 Hz

Maksymalna moc: 1750W

CZYSZCZENIE



Nie używaj urządzeń czyszczących

parą. Przed czyszczeniem upewnij się, że pola grzewcze są wyłączone.

wyłączony i że wskaźnik ciepła resztkowego („H”) nie jest wyświetlany.

WAŻNE: Nie używaj szorstkich gąbek ani gąbek do szorowania. Ich stosowanie może z czasem uszkodzić szkło. Po

każdym użyciu należy wyczyścić płytę grzewczą (gdy jest chłodna), aby usunąć wszelkie osady i plamy z reszek jedzenia. Cukier lub

produkty o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę grzejną i należy je czyścić natychmiast usunięte.

Sól, cukier i piasek mogą zarysować powierzchnię szkła. Używaj miękkiej

szmatki, chłonnego ręcznika kuchennego lub specjalnego środka do czyszczenia płyt kuchennych.

(postępuj zgodnie z instrukcją producenta).

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Instrukcja użytkownika”.

Sprawdź, czy zasilanie elektryczne nie zostało odcięte. Dokładnie osusz płytę po czyszczeniu.

Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, wyświetlacza, zapoznaj się z instrukcjami w poniższej tabeli.

Jeżeli po użyciu nie można wyłączyć płyty kuchennej, należy odłączyć ją od zasilania. zasilanie.

Błąd kod	Możliwa przyczyna	Zaradzić
E0	Brak Pan lub nie wykryto patelnia	Położyć na patelni
E2	NTC zwarty lub otwarty	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i <u>podaj kod błędu</u>
E3	Wysokie napięcie	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i <u>podaj kod błędu</u>

E4	Niskie napięcie	Skontaktuj się z serwisem i podaj kod błędu
E5-E8	Wiele możliwości, płytę grzewczą należy oddać do naprawy	Skontaktuj się z serwisem i podaj kod błędu
E7	Płyta jest zbyt gorąca z powodu złego przepływu powietrza lub wentylator jest uszkodzony	Skontaktuj się z serwisem i podaj kod błędu • Błąd C/CC: automatyczne

wyłączenie bezpieczeństwa w przypadku przepełnienia zbiornika płynem

Oznacza to, że panel dotykowy został zalany płynem.

HAŁASY WYDANE PRZEZ PŁYTĘ KUCHENNĄ

Płyty indukcyjne mogą wydawać gwizdzące lub trzaskające dźwięki podczas normalnego działania, w rzeczywistości pochodzą one z garnków i patelni ze względu na cechy ich dna (na przykład dna wykonane z kilku warstw materiału lub nierówne dna). Hałasy te różnią się w zależności od używanych garnków i patelni oraz ilości jedzenia, jakie zawierają, i nie są oznaką żadnego rodzaju wady.

Ponadto płyta indukcyjna jest wyposażona w wewnętrzny system chłodzenia, który kontroluje temperaturę części elektronicznych; w rezultacie podczas pracy i przez kilka minut po wyłączeniu płyty słychać będzie hałas wentylatora chłodzącego. Jest to całkowicie normalne i niezbędne do prawidłowego działania urządzenia.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Zanim skontaktujesz się z serwisem: 1. Sprawdź, czy możesz rozwiązać problem samodzielnie, korzystając z „Poradnika rozwiązywania problemów”.

2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem ustąpił.

Jeżeli po wykonaniu powyższych czynności problem nadal występuje, skontaktuj się z najbliższym serwisem technicznym.

Zawsze podawaj:

krótki opis usterki typ produktu i
dokładny model Twój pełny adres

Twój numer telefonu

Jeśli konieczna jest naprawa, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem posprzedażowym Centrum (aby zagwarantować stosowanie oryginalnych części zamiennych i poprawność napraw). Dostępne są części zamienne.

Oszczędność energii

Aby uzyskać optymalne rezultaty, zaleca się:

Używać garnków i patelni, których szerokość dna jest równa szerokości pola grzewczego.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

Jeśli to możliwe, trzymać garnki z założonymi pokrywkami podczas

gotowania. Używać szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i czasu.

Umieścić garnek na środku oznaczonego na płycie pola grzewczego.

Inductiekookplaat Gebruiksaanwijzing

MODEL:I2V-04

Inductiekookplaat

MODEL:I2V-04



	Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
	Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken.
	Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

INHOUD

VOOR GEBRUIK.....	4
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
INSTALLATIE.....	7
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	9
GEBRUIKSAANWIJZING.....	10
TEMPERATUURNIVEAUTABEL.....	13
TECHNISCHE INFORMATIE.....	14
SCHOONMAKEN.....	15
HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN.....	15
GELUIDEN GEMAAKT DOOR DE KOOKPLAAT.....	16
AFTER-SALES SERVICE.....	16

VOOR GEBRUIK

BELANGRIJK: De kookzones gaan niet aan als de potten niet de juiste maat hebben. Gebruik alleen potten met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hieronder) of geëmailleerde potten. Plaats de pot op de gewenste kookzone voordat u de kookplaat inschakelt.

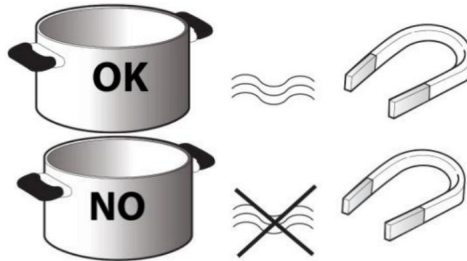


BESTAANDE POTTEN EN PANNEN

Controleer met een magneet of de pan geschikt is voor de inductiekookplaat: pannen en pannen zijn ongeschikt als ze niet magnetisch detecteerbaar zijn. Zorg ervoor dat potten een gladde bodem hebben, anders kunnen ze krassen de kookplaat. Controleer de vaat.

Plaats nooit hete potten of pannen op het bedieningspaneel van de kookplaat.

Dit kan schade veroorzaken.



De diameter van de bodem van potten en pannen moet minimaal 10 cm zijn.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN ZIJN ZEER BELANGRIJK

BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf bevatten belangrijke veiligheidsberichten, om gelezen en altijd nageleefd te worden.



Dit is het waarschuwings-/voorzichtigheidssymbool met betrekking tot veiligheid, waarschuwing voor mogelijke risico's voor gebruikers en andere

In alle berichten die relevant zijn voor de veiligheid, wordt het potentiële risico vermeld waarnaar zij verwijzen en aangeven hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken kan worden verminderd door onjuist gebruik van het apparaat. Zorg ervoor dat u zich houdt aan de volgende:

Het apparaat moet van de stroomvoorziening worden losgekoppeld voordat het uitvoeren van een installatiehandeling.

Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en de

lokale veiligheidsvoorschriften van kracht. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek vermeld in de gebruikershandleiding.
 Het apparaat moet geaard zijn.
 De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat aan te sluiten, in de kast, naar de voeding.

Om de installatie te laten voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften, is een

Er is een omnipolaire schakelaar met een minimale contactopening van 3 mm vereist.
 Gebruik geen meervoudige stopcontacten of verlengsnoeren.

Trek niet aan de voedingskabel van het apparaat.
 De elektrische onderdelen mogen na het gebruik niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
 installatie.

Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik om voedsel te koken. Nee ander gebruik is toegestaan (bijvoorbeeld het verwarmen van ruimtes). De Fabrikant wijst geen enkele aansprakelijkheid voor onjuist gebruik of onjuiste instelling van de

bedieningselementen.
 WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op afstand te worden gehouden, tenzij zij voortdurend in de buurt zijn.
 begeleid.

De bereikbare onderdelen kunnen tijdens gebruik erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden en in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet
 Speel er niet mee.

Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan tijdens en na gebruik.

Laat het apparaat niet in contact komen met doeken of andere
 brandbare materialen totdat alle onderdelen voldoende zijn afgekoeld.

Plaats geen brandbare materialen op of in de buurt van het apparaat.
 Oververhitte oliën en vetten vatten gemakkelijk vlam. Let op bij het koken
 voedingsproducten die rijk zijn aan vet

en olie.
 Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar
 en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of
 gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan
 of instructies over het veilige gebruik van het apparaat en
 begrijpen welke gevaren erbij komen kijken. Kinderen mogen niet met de
 apparaat. Kinderen mogen geen reinigings- en gebruikersonderhoudswerkzaamheden uitvoeren
 zonder toezicht.
 Er

moet een luchtschakelaar of stroomonderbreker (niet meegeleverd) in de
 compartiment onder het apparaat.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om te voorkomen dat het
 kans op elektrische schokken.
 Het

apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe
 timer of apart afstandsbedieningssysteem.

ÿ **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn. gevaarlijk en kan brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en bedek de vlam vervolgens met bijvoorbeeld een deksel of een branddeken.

ÿ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ÿ Gebruik geen stoomreinigers.

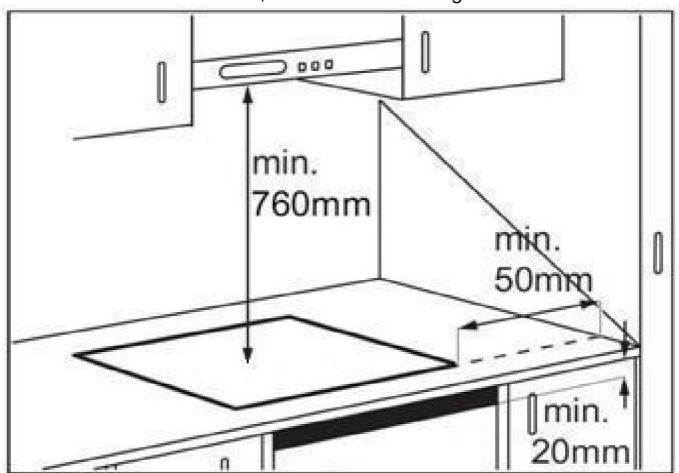
ÿ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet worden op het kookoppervlak worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden. ÿ Schakel na gebruik het kookelement uit via de bediening en vertrouw er niet op de pandetector.

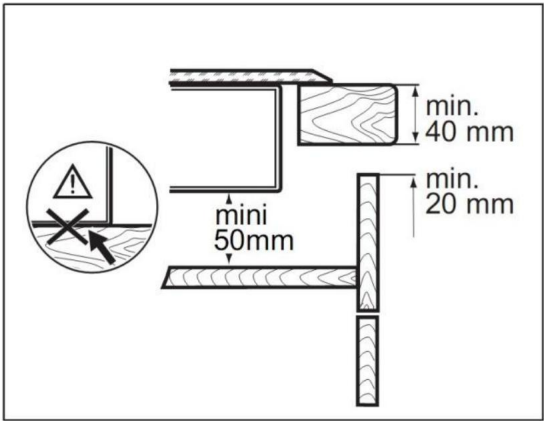
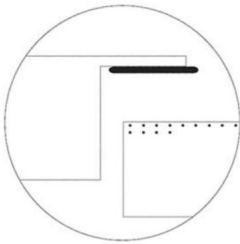
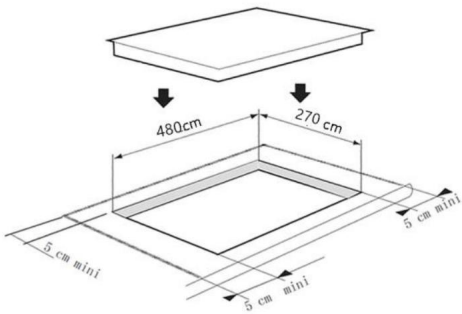
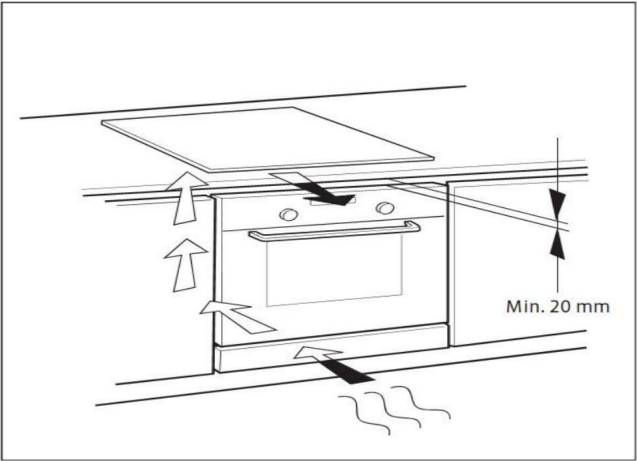


ÿ **LET OP!** Het oppervlak blijft heet na gebruik! Raak de bovenplaat direct na het verwijderen van de pot of pan, omdat de bovenplaat nog steeds erg heet zijn.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het product op eventuele transportschade. Neem bij problemen contact op met de dealer of de Klantenservice. Voor inbouwmaten en installatie-instructies, zie onderstaande figuren







• De afstand tussen de onderkant van het apparaat en de scheidingspaneel moet voldoen aan de afmetingen die in de figuur (mini. 50mm).

• Om de juiste werking van het product te garanderen, mag u het product niet blokkeren. de minimaal vereiste speling (min. 20 mm) op het werkblad voor luchtstroom naar buiten.

• Als er een onderbouw oven is geïnstalleerd, zorg er dan voor dat de oven is uitgerust met een koelsysteem. •

Installeer de kookplaat niet boven een vaatwasser of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen komen niet in contact met stoom of vocht die hen zouden kunnen beschadigen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING



• Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening.

• De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel die op de hoogte zijn van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. • De

fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren

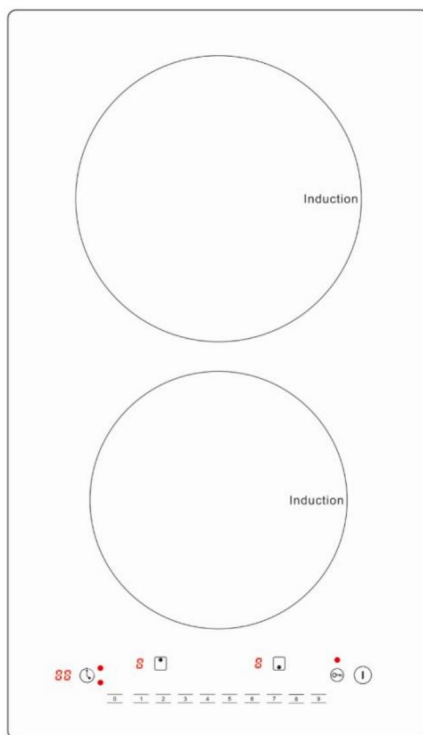
en voor schade aan eigendommen als gevolg van het niet naleven van de de voorschriften die in dit hoofdstuk zijn opgenomen.

• Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat van het elektriciteitsnet te kunnen halen. werkblad.

• Zorg ervoor dat de spanning die op het typeplaatje op de onderkant van het apparaat is gelijk aan die van de woning.

GEBRUIKSAANWIJZING

ALGEMEEN OVERZICHT



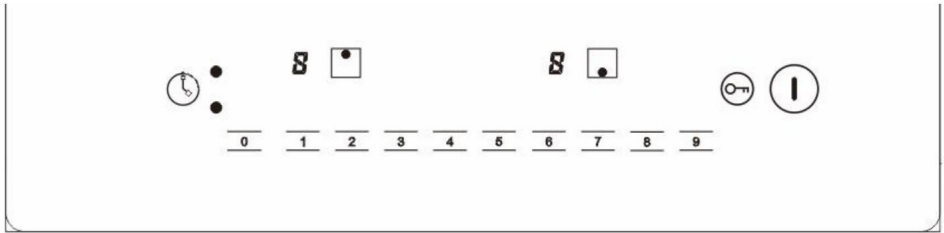
Om te voorkomen dat het glaskeramische blad permanent beschadigd raakt, mag u dit niet doen:

gebruik:

Potten waarvan de bodem niet perfect vlak is.

• Metalen potten met een geëmailleerde bodem.

INDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



De kookplaat aan-/uitzetten



Om de kookplaat in te schakelen, drukt u op de knop en het kookprogramma start. zone displays lichten op. Om uit te schakelen, druk op dezelfde knop totdat de displays uitgaan. Alle kookzones zijn gedeactiveerd

Als de kookplaat in gebruik is geweest, blijft de restwarmte-indicator "H" branden totdat De kookzones zijn afgekoeld.

Als er binnen 120 seconden na het inschakelen geen kookzone wordt geselecteerd, schakelt de kookplaat uit automatisch uitgeschakeld.

Kookzones inschakelen en aanpassen



Zodra de kookplaat is ingeschakeld en de pan op de kookplaat is geplaatst, gekozen kookzone, selecteer de zone met behulp van de bijbehorende knop: het display geeft niveau 0 weer.

Elke kookzone heeft verschillende vermogensniveaus, instelbaar met de / gaande van "1": min. niveau / tot "9": 6 / 7 / 8 / 9 knoppen, max. niveau.

Specifieke functie



Selecteer de gewenste kookzone en druk op hetzelfde nummer niveaueknop tweemaal; het overeenkomstige puntdisplay toont . De kookzone zal op hoog niveau werken. Druk nogmaals op het nummerniveau, dan zal de kookzone terugkeren naar het vorige niveau.

Uitschakelen van kookzones

Selecteer de kookzone die u wilt uitschakelen. Druk op de overeenkomstige knop.

“ — ”

Druk op de toets om het niveau op "0" te zetten. De kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicator "H" licht op.

Kinderslot



Met deze functie worden de bedieningselementen vergrendeld om onbedoeld gebruik te voorkomen.

inschakelen van de kookplaat. Om de kinderslotfunctie te activeren, schakel de kookplaat in en houd de knop drie seconden ingedrukt; de timer geeft Lo aan. Dan is het bedieningspaneel vergrendeld.

Om de vergrendeling van het bedieningspaneel te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure. Lo gaat uit en de kookplaat is weer actief.

Tijdklok



Met de timer kunt u de kooktijd instellen voor maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten) voor alle kookzones.

Selecteer de kookzone die u met de timer wilt gebruiken, druk op de

knop met het kloksymbool



stel vervolgens de gewenste kooktijd in met behulp van de

0 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 knoppen van de

een paar seconden begint de timer met het aftellen. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal en De kookplaat schakelt automatisch uit.

“ — ”

Om de timer uit te schakelen, drukt u op de knop om het display in te stellen op "00" of houd de knop met het kloksymbool minimaal 4 seconden ingedrukt.

Automatisch uitschakelen

De kookplaat schakelt automatisch uit als u geen kooktijd hebt ingesteld, vergat de kookplaat uit te zetten en heeft de kookplaat helemaal niet gebruikt.

De relatie tussen het vermogensniveau en de standaard uitschakeltijd wordt weergegeven in onderstaande afbeelding.

Vermogensniveau	De kookplaat schakelt automatisch uit na
1-3	8 uur
4-6	4 uur
7-9	2 uur

WAARSCHUWINGEN BEDIENINGSPANEEL

Restwarmte-indicator



De kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicator voor elke kooktijdzone. Deze indicatoren waarschuwen de gebruiker wanneer kookzones nog steeds heet.



Als het display aangeeft dat de kookzone nog heet is. Als de restwarmte

Als de indicator van een bepaalde kookzone brandt, kan die zone bijvoorbeeld worden gebruikt, om een gerecht warm te houden of boter te smelten.

Zodra de kookzone is afgekoeld, gaat het display uit.

Onjuiste of ontbrekende potindicator – Foutcode “E0”

Als u een pot gebruikt die niet geschikt is, of niet goed is geplaatst of niet de juiste afmetingen heeft voor uw inductiekookplaat, de symbool "E0" betekent dat er "geen pot" op het display verschijnt (zie afbeelding op
Als er binnen 180 seconden geen pot wordt gedetecteerd, schakelt de kookplaat uit.

TEMPERATUURNIVEAUTABEL

Temperatuur niveau		Soort van koken	Niveau gebruik (met vermelding van kookervaring en gebruiken)
Maximaal niveau	9	Bakken - koken	Ideaal om te bruinen, te beginnen met koken, te frituren diepvriesproducten, snel kokend
Hoog niveau	7-8	Bruinen - sauteren - koken - grillen	Ideaal om te sauteren, om een levendige kook te houden, om te koken en om te grillen
	6-7	Bruinen - koken - stoven - sauteren - grillen	Ideaal voor sauteren, licht aan de kook houden, koken en grillen, voorverwarmen accessoires
	4-5	Koken - stoven - sauteren - grillen	Ideaal voor stoven, zachtjes aan de kook houden en (langdurig) koken. Pasta room maken

Gemiddeld niveau	3-4	Koken – sudderend –	Ideaal voor recepten met een lange kooktijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta smeugig maken
	2-3	verdikken - opkloppen	Ideaal voor recepten met een lange kooktijd (minder dan een liter volume: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag niveau	1-2	Smelten – ontdooien – bewaren –	Ideaal voor het zacht maken van boter, het zachtjes smelten van chocolade, het ontdooien van kleine producten en het warmhouden van net gekookte gerechten (bijv. sauzen, soepen, minestrone)
	1	voedsel warm - opkloppen	Ideaal voor het warmhouden van net gekookte gerechten, voor het romig maken van risotto's en voor het warmhouden van serveerschalen (met inductiegeschikt accessoire)
Uitschakelen	0/U	Steunvlak	Kookplaat in stand-by of uit-stand (mogelijke restwarmte aan het einde van de kooktijd, aangegeven met een "H")



Let op: De gegevens in de tabel zijn alleen ter indicatie. De relatie tussen de warmtestand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de warmtestand verhoogt, is dit niet proportioneel aan de toename van het stroomverbruik van de kookzone.

Het vermogen van de kookzones kan in sommige kleine bereiken verschillen. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

TECHNISCHE INFORMATIE

Voltage: 120V 60 Hz Max.
vermogen: 1750W

SCHOONMAAK



• Gebruik geen stoomreinigers. • Zorg ervoor

dat de kookzones zijn uitgeschakeld voordat u gaat schoonmaken.

• Het is belangrijk dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.

BELANGRIJK: Gebruik geen schuursponsjes of schuursponsjes. Hun gebruik

kan uiteindelijk het glas beschadigen. • Maak

de kookplaat na elk gebruik schoon (wanneer deze is afgekoeld) om eventuele afzettingen te verwijderen en vlekken door etensresten. • Suiker of

etenswaren met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten worden verwijderd. onmiddellijk verwijderd.

• Zout, suiker en zand kunnen krassen op het glasoppervlak veroorzaken.

Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger. (volg de instructies van de fabrikant).

HANDLEIDING VOOR PROBLEEMOPLOSSING

• Lees en volg de instructies in het gedeelte "Gebruiksaanwijzing".

• Controleer of de stroomtoevoer niet is afgesloten. • Droog de kookplaat grondig af nadat u deze hebt schoongemaakt.

• Als er bij het inschakelen van de kookplaat alfanumerieke codes op het display verschijnen, Raadpleeg de volgende tabel voor instructies.

• Als de kookplaat na gebruik niet kan worden uitgeschakeld, koppelt u deze los van het elektriciteitsnet. stroomvoorziening.

Fout code	Mogelijke oorzaak	Remedie
E0	Geen Pan of niet gedetecteerd pan	Op de pan zetten
E2	NTC kort of open	Neem contact op met de aftersalesservice en geef de foutcode op
E3	Hoge spanning	Neem contact op met de aftersalesservice en geef de foutcode op

E4	Lage spanning	Neem contact op met de aftersaleservice en geef de foutcode door
E5-E8 Veel	mogelijkheden, de kookplaat moet ter reparatie worden opgestuurd	Neem contact op met de aftersaleservice en geef de foutcode door
E7 Kookplaat	te heet door slechte luchtstroom of de ventilator is kapot	Neem contact op met de aftersaleservice en geef de foutcode op • C/CC

Fout: automatische veiligheidsstop bij overstromende vloeistof

Dit betekent dat het aanraakscherm met vloeistof is bevochtigd.

GELUIDEN GEMAAKT DOOR DE KOOKPLAAT

Inductiekookplaten kunnen fluitende of knetterende geluiden maken tijdens normaal gebruik, deze komen eigenlijk van de potten en pannen als gevolg van de eigenschappen van de bodems (bijvoorbeeld bodems gemaakt van meerdere lagen materiaal, of ongelijke bodems). Deze geluiden variëren afhankelijk van de gebruikte potten en pannen en de hoeveelheid voedsel die ze bevatten, en zijn geen indicatie voor een defect van welke aard dan ook.

Bovendien is de inductiekookplaat uitgerust met een intern koelsysteem om de temperatuur van elektronische onderdelen te regelen; hierdoor zal tijdens het gebruik en gedurende enkele minuten nadat de kookplaat is uitgeschakeld, het geluid van de koelventilator hoorbaar zijn. Dit is volkomen normaal en essentieel voor de goede werking van het apparaat.

SERVICE NA VERKOOP

Voordat u contact opneemt met de After-sales Service: 1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de "Gids voor probleemoplossing".

2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te kijken of het probleem is opgelost.

Als het probleem zich blijft voordoen nadat u bovenstaande controles hebt uitgevoerd, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.

Vermeld altijd:

• een korte omschrijving van het defect • het producttype en het exacte model • uw volledige adres

• uw telefoonnummer

Als er reparaties nodig zijn, neem dan contact op met een erkende After-Sales Service Centrum (om te zorgen voor het gebruik van originele reserveonderdelen en correcte reparaties). Reserveonderdelen zijn beschikbaar.

Energiebesparing

Voor optimale resultaten raden wij u het volgende aan:

• Gebruik potten en pannen met een bodembreedte die gelijk is aan die van de kookzone. • Gebruik alleen potten en pannen met een platte bodem. • Houd, indien mogelijk, de deksels op de potten tijdens het koken. • Gebruik een snelkookpan om nog meer energie en tijd te besparen. • Plaats de pan in het midden van de kookzone die op de kookplaat is gemarkeerd.

Användarmanual för induktionshäll

MODELL:I2V-04

Induktionshäll

MODELL:I2V-04



	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.
	Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor: (1) Den här enheten får inte orsaka skadliga störningar och (2) den här enheten måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte kasseras tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk enheter

INNEHÅLL

INNAN ANVÄNDNING.....	4
SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	5
INSTALLATION.....	7
ELEKTRISK ANSLUTNING.....	9
BRUKSANVISNING.....	10
TEMPERATURNIVÅTABELL.....	13
TEKNISK INFORMATION.....	14
RENGÖRING.....	15
FELSÖKNINGSGUIDE.....	15
LJUD FRÅN HÄLLEN.....	16
EFTERFÖRSÄLJNINGSSERVICE.....	16

INNAN ANVÄNDNING

VIKTIGT: Kokzonerna slås inte på om kastruller inte har rätt storlek. Använd endast kastruller med symbolen "INDUKTIONSSYSTEM" (Figur nedan) eller emaljerade kastruller. Placera grytan på önskad kokzon innan du sätter på hällen.



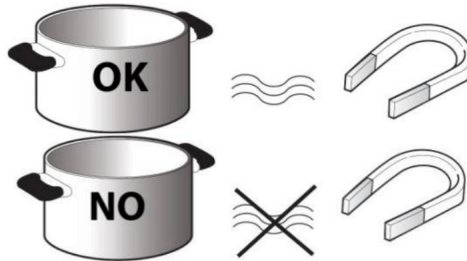
EXISTERANDE GRYTOR OCH PANOR

Använd en magnet för att kontrollera om kastrullen är lämplig för induktionshällen: kastruller och kokkärl är olämpliga om de inte kan detekteras magnetiskt. ⁹

Se till att krukor har en slät botten, annars kan de repa sig hällen. Kontrollera disken.

⁹ Placera aldrig heta kastruller eller kastruller på ytan av hällens kontrollpanel.

Detta kan leda till skada.



⁹ Bottendiametern på grytor eller kastruller bör vara minst 10 cm.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET

VIKTIG

Denna bruksanvisning och själva apparaten tillhandahåller viktiga säkerhetsmeddelanden, att läsas och alltid observeras.



Detta är varnings-/varning-säkerhetssymbolen, angående säkerhet, varning för potentiella risker för användare och andra

Alla meddelanden som är relevanta för säkerhet anger den potentiella risk som de hänvisar till och ange hur man minskar risken för skador, skador och elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Se till att följa följande: ⁹

Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan utföra någon installationsoperation.

⁹ Installation och underhåll måste utföras av en specialist tekniker, i enlighet med tillverkarens instruktioner och

gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt anges i användarmanualen. • Apparaten måste vara jordad. • Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten, monterad i skåpet, till strömförsörjningen.

• För att installationen ska överensstämma med gällande säkerhetsföreskrifter, en flerpoleig omkopplare med ett minsta kontaktavstånd på 3 mm krävs. • Använd inte fleruttag eller förlängningssladdar. • Dra inte i apparatens strömkabel. • De elektriska delarna får inte vara åtkomliga för användaren efteråt installation.

• Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av mat. Inga annan användning är tillåten (t.ex. uppvärmning av rum). Tillverkaren tackar nej något ansvar för olämplig användning eller felaktig inställning av kontrollerna. •

WARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Försiktighet bör iaktas för att undvika att röra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om inte kontinuerligt övervakas.

• De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under användning. Barn måste hållas borta från apparaten och övervakas för att säkerställa att de gör det inte leka med det.

• Rör inte apparatens värmeelement under och efter användning. • Låt inte apparaten komma i kontakt med trasor eller annat brandfarliga material tills alla komponenter har svalnat tillräckligt.

• Placera inte brandfarliga material på eller nära apparaten. • Överhettade oljor och fetter tar lätt eld. Var uppmärksam när du lagar mat livsmedelsprodukter rika på fett och

olja. • Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är inblandade. Barn ska inte leka med apparat. Barn får inte utföra rengöring och underhåll av användaren utan tillsyn. • En

luftströmbrytare eller strömbrytare (medföljer ej) bör installeras i fack under apparaten.

• Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar. •

Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

• VARNING: Öövervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan orsaka brand. Försök ALDRIG släcka eld med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

• VARNING: Risk för brand: förvara inte föremål på matlagningssytor. • Använd inte ångtvätt.

• Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte vara det placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma. • Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på panndetektorn.

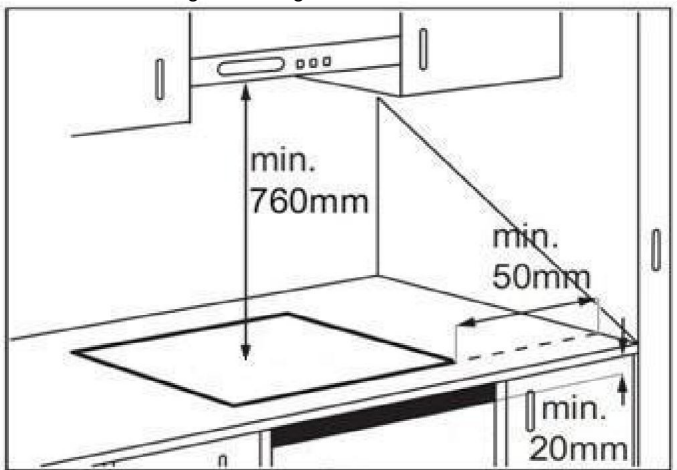


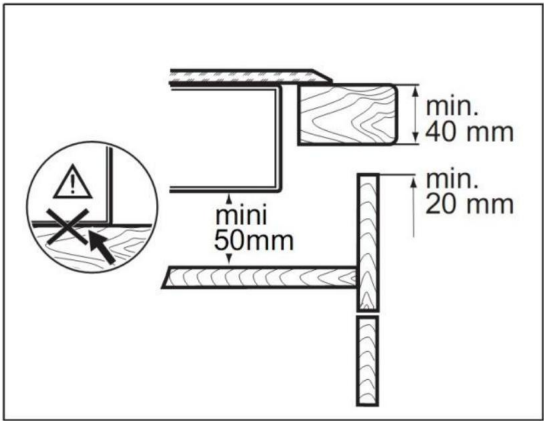
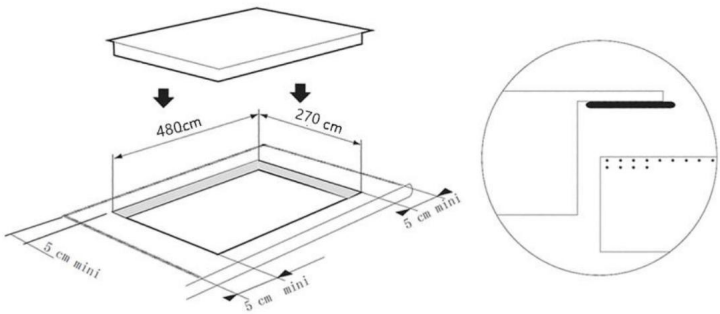
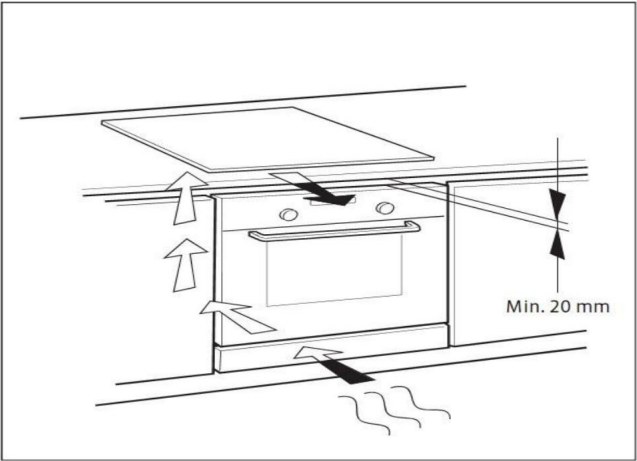
• FÖRSIKTIGHET! Ytan förblir varm efter användning! Rör inte vid toppplattan direkt efter att du tagit bort grytan eller pannan, vilket toppplattan kommer att göra fortfarande vara väldigt varm.

INSTALLATION

Kontrollera efter uppäckning av produkten för eventuella skador under transporten. I vid problem, kontakta återförsäljaren eller kundservice.

För inbyggnadsmått och monteringsanvisning, se nedanstående bilder







• Avståndet mellan apparatens undersida och separationspanelen måste respektera måtten som anges i figur (mini. 50mm).

- För att säkerställa att produkten fungerar korrekt, blockera inte det minsta erforderliga utrymmet (min. 20 mm) på bänkskivan för luft strömma ut.
- Om en undertop-ugn är installerad, se till att ugnen är utrustad med en kylsystem. •

Installera inte hällen ovanför en diskmaskin eller tvättmaskin, så att de elektroniska kretsarna kommer inte i kontakt med ånga eller fukt som kan skada dem.

ELEKTRISK ANSLUTNING



• Koppla bort apparaten från strömförsörjningen.

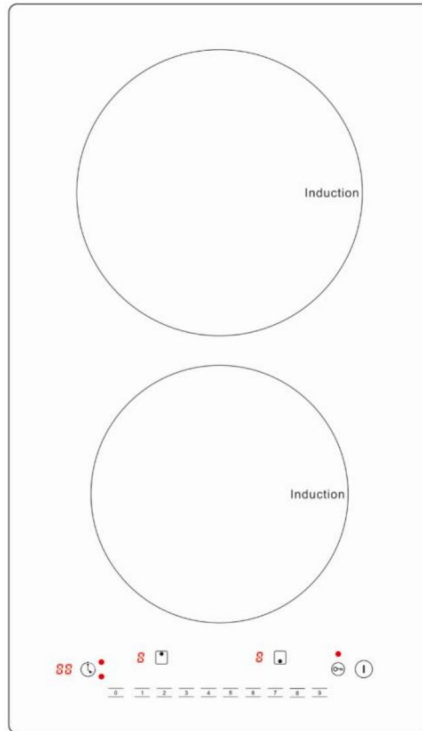
- Installationen måste utföras av kvalificerad personal som känner till gällande säkerhets- och installationsföreskrifter. •

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer eller djur och för skador på egendom till följd av underlåtenhet att iaktta föreskrifter som anges i detta kapitel.

- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att kunna ta bort hällen från bänkskiva.
- Se till att den spänning som anges på märketiketten som finns på botten på apparaten är densamma som i hemmet.

BRUKSANVISNING

ALLMÄN ÖVERSIKT



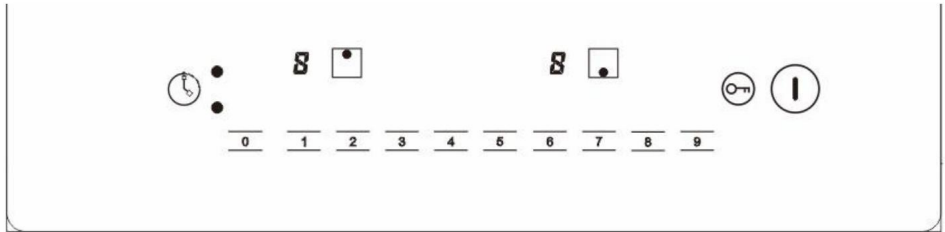
För att undvika att permanent skada den glaskeramiska toppen, gör det inte

använda:

Krutor med bottnar som inte är helt plana.

Metallgrytor med emaljerad botten.

KONTROLLPANELEN LAYOUT



Slå på/stänga av hällen



För att slå på hällen, tryck på knappen  och matlagningen zondisplayer tänds. För att stänga av, tryck på samma knapp tills displayerna stängs av. Alla kokzoner är avaktiverad

Om hällen har använts lyser restvärmeindikatorn "H" tills kokzonerna har svalnat.

Om ingen värmezona väljs inom 120 sekunder efter påslagning växlar hällen av automatiskt.

Slå på och ställa in kokzoner



När hällen är påslagen och pannan är placerad på vald kokzon, välj zon med hjälp av motsvarande knapp: displayen visar nivå 0.

Varje kokzon har olika effektnivåer, justerbara med den / går från "1" min. nivå, till "9" max. 6 / 7 / 8 / 9 knappar, nivå.

Specifikt funktion



Välj önskad kokzon och tryck på samma nummer nivåknapp två gånger; punkten motsvarande display visar . De kokzonen kommer att fungera på hög nivå. Tryck på siffernivån igen. Sedan kommer kokzonen att återgå till föregående nivå.

Avaktivering av kokzoner

Välj den kokzon du vill stänga av. Tryck på motsvarande knapp.

" — "

Tryck på knappen för att ställa in nivån till "0". Kokzonen stängs av och restvärmeindikatorn "H" tänds.

Barnlås



Denna funktion låser kontrollerna för att förhindra oavsiktlig påslagning av hällen. För att aktivera barnlåsfunktionen, slå på hällen och håll knappen intryckt i tre sekunder; de timer visar Lo. Då är kontrollpanelen låst.

För att avaktivera kontrollpanellåset, upprepa aktiveringsproceduren. De Lo slocknar och hällen är aktiv igen.

Timer



Timern kan användas för att ställa in tillagningstiden på max 99 minuter (1 timme och 39 minuter) för alla kokzoner.

Välj den kokzon som ska användas med timern, tryck på

knappen med klocksymbolen



ställ sedan in önskad tillagningstid med hjälp av

0 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 knappar på timerfunktionen (se bild) Efter

några sekunder startar timern

nedräkning. När den inställda tiden har gått ut hörs en akustisk signal och hällen stängs av automatiskt.

" — "

För att avaktivera timern, tryck på knappen för att ställa in displayvisningen "00" eller håll knappen med klocksymbolen intryckt i minst 4 sekunder.

Automatisk avstängning

Hällen stängs av automatiskt när du inte har ställt in tillagningstiden, glömde stänga av hällen och använde inte hällen alls. De förhållandet mellan effektnivå och förinställd avstängningstid visas i nedanstående figur.

Effektnivå	Hällen stängs av automatiskt efter
1-3	8 timmar
4-6	4 timmar
7-9	2 timmar

KONTROLLPANELEN VARNINGAR



Restvärmeindikator

Hällen är försedd med restvärmeindikator för varje matlagning zon. Dessa indikatorer varnar användaren när kokzonerna är stilla varm.



Om displayen visar är kokzonen fortfarande varm. Om restvärmen indikatorn för en given kokzon lyser, den zonen kan användas t.ex.

för att hålla en maträtt varm eller för att smälta smör.

När kokzonen svalnar slocknar displayen.

Felaktig eller saknad pottindikator – Felkod "E0"

Om du använder en kruka som inte är lämplig, inte korrekt placerad eller inte av rätt dimensioner för din induktionshäll, den symbolen "E0" betyder att "ingen pott" kommer att visas i displayen (se bild på sida). Om ingen kastrull upptäcks inom 180 sekunder växlar hällen av.

TEMPERATURNIVÅTABELL

Temperatur nivå		Typ av matlagning	Nivå användning (indikerar matlagningssupplevelse och vanor)
Max nivå	9	Stekning - kokning	Perfekt för att bryna, börja laga mat, steka djupfrysta produkter, snabbkokning
Hög nivå	7-8	Brynning - sautera - koka - grilla	Idealisk för att sautera, hålla en livlig koka, laga mat och grilla
	6-7	Brynning – matlagning – stuva - sautera - grilla	Idealisk för att sautera, bibehålla en lätt kokning, tillagning och grillning, förvärmning tillbehör
	4-5	Matlagning – stuva - sautera - grilla	Idealisk för stuvning, för att bibehålla en försiktig kokning, matlagning (under en längre tid). Gräddande pasta

Medium nivå	3-4	Matlagning – sjudning – förtjockning - krämning	Idealisk för långkokningsrecept (ris, såser, stekar, fisk) med vätskor (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk), gräddpasta Idealisk för <u>långkokningsrecept</u>
	2-3		(mindre än en liter i volym: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg nivå	1-2	Smälta – tina upp – förvara – mat	Idealisk för att mjuka upp smör, försiktigt smälta choklad, tina små produkter och hålla nylagad mat varm (t.ex. såser, soppor, <u>minestrone</u>)
	1	varmt - krämning	Idealisk för att hålla nylagad mat varm, för att grädda risotto och för att hålla serveringsfaten varma (med induktionsanpassat <u>tillbehör</u>)
Ström av	0/H	Stödyta	Håll i standby- eller avstängt läge (möjlig restvärme vid slutet av tillagningen, indikerad med ett "H")



Obs: Uppgifterna i tabellen är endast vägledande. Relationen mellan värmeställningen och kokzonens effektförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeställningen är det inte proportionellt mot ökningen av kokzonens energiförbrukning.

Kokzonernas effekt kan vara olika i vissa små områden. Det förändras med kokkärlens material och dimensioner.

TEKNISK INFORMATION

Spänning: 120V 60
Hz Max. effekt: 1750W

RENGÖRING



• Använd inte ångtvätt. • Innan du rengör, se till att kokzonerna är växlade av och att restvärmeindikatorn ("H") inte visas.

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar eller skursvampar. Deras användning kan så småningom förstöra glaset. •

Efter varje användning, rengör hällen (när den är sval) för att ta bort eventuella avlagringar och fläckar på grund av matrester. •

Socker eller livsmedel med hög sockerhalt skadar hällen och måste vara det omedelbart borttagen.

• Salt, socker och sand kan repa glasytan. • Använd en mjuk trasa, absorberande hushållspapper eller ett specifikt rengöringsmedel för hållar (följ tillverkarens instruktioner).

FELSÖKNINGSGUIDE

• Läs och följ instruktionerna i avsnittet "Bruksanvisning".

• Kontrollera att strömförsörjningen inte är avstängd. • Torka hällen noggrant efter rengöring.

• Om, när hällen är påslagen, visas alfanumeriska koder på skärm, se följande tabell för instruktioner.

• Om hällen inte kan stängas av efter användning, koppla bort den från strömförsörjning.

Fel koda	Möjlig orsak	Avhjälpa
E0	Ingen Pan eller upptäckte inte panorera	Lägg på pannan
E2	NTC kort eller öppen	Kontakta kundtjänsten och ange felkoden
E3	Högspänning	Kontakta kundtjänsten och ange felkoden

E4	Låg spänning	Kontakta kundtjänsten och ange felkoden
E5-E8	Många möjligheter, spishällen måste skickas in för reparation	Kontakta kundtjänsten och ange felkoden
E7	Häll för varm på grund av dålig luftflöde eller att fläkten är trasig	Kontakta kundtjänsten och ange felkoden • C/CC Fel: automatisk

säkerhetsavstängning för vätskespill

Det betyder att pekpanelen vattnades med vätska.

LJUD AV HÄLLEN

Induktionshällar kan göra visslande eller knastrande ljud vid normal drift, dessa kommer faktiskt från kastruller och kastruller som ett resultat av bottnarnas egenskaper (till exempel bottnar av flera lager material, eller ojämna bottnar). Dessa ljud varierar beroende på de kastruller och kastruller som används och mängden mat de innehåller, och är inte tecken på något defekt.

Dessutom är induktionshällen utrustad med ett internt kylsystem för att kontrollera temperaturen på elektroniska delar; Som ett resultat kommer ljudet från kylfläkten att höras under drift och i flera minuter efter att hällen har stängts av. Detta är helt normalt och nödvändigt för att apparaten ska fungera korrekt.

EFTERSÄLJSSERVICE

Innan du kontaktar kundtjänst: 1. Se om du kan lösa problemet själv med hjälp av "Felsökningsguiden".

2. Stäng av apparaten och sätt sedan på den igen för att se om problemet har åtgärdats.

Om problemet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste kundservice.

Ange alltid:

• en kort beskrivning av felet •
• produkttyp och exakt modell • din
fullständiga adress
• ditt telefonnummer

Om någon reparation krävs, kontakta en auktoriserad kundservice

Centrera (för att säkerställa användning av originalreservdelar och korrekta reparationer).

Reservdelar finns tillgängliga.

Energibesparing

För optimalt resultat är det lämpligt att: •

Använd kastruller och kastruller med en bottenbredd som är lika med kokzonens bredd. • Använd endast grytor och kastruller

med platt botten. • Ha locket på kastrullen när det är möjligt

under tillagningen. • Använd en tryckkokare för att spara ännu mer

energi och tid. • Placera grytan i mitten av kokzonen som är markerad på hällen.

