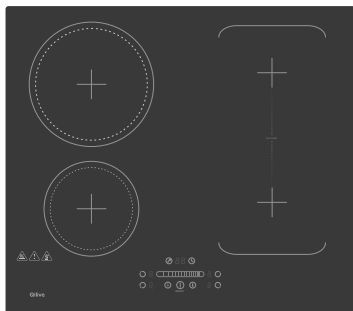


Qilive



Induction hob Q.6922

- FR** Plaque de cuisson à induction
- ES** Placa de inducción
- PT** Placa de indução
- PL** Płyta indukcyjna
- HU** Indukciós főzőlap
- RO** Plită cu inducție
- RU** Индукционная варочная панель
- UA** Індукційна плита

EN	User manual	P. 4
FR	Manuel d'utilisation	P. 27
ES	Manual de instrucciones	P. 52
PT	Manual de utilização	P. 76
PL	Instrukcja obsługi	S. 101
HU	Használati utasítás	125. o.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 148
RU	Руководство пользователя	C. 172
UA	Довідник користувача	C. 197

EN

FR

ES

PT

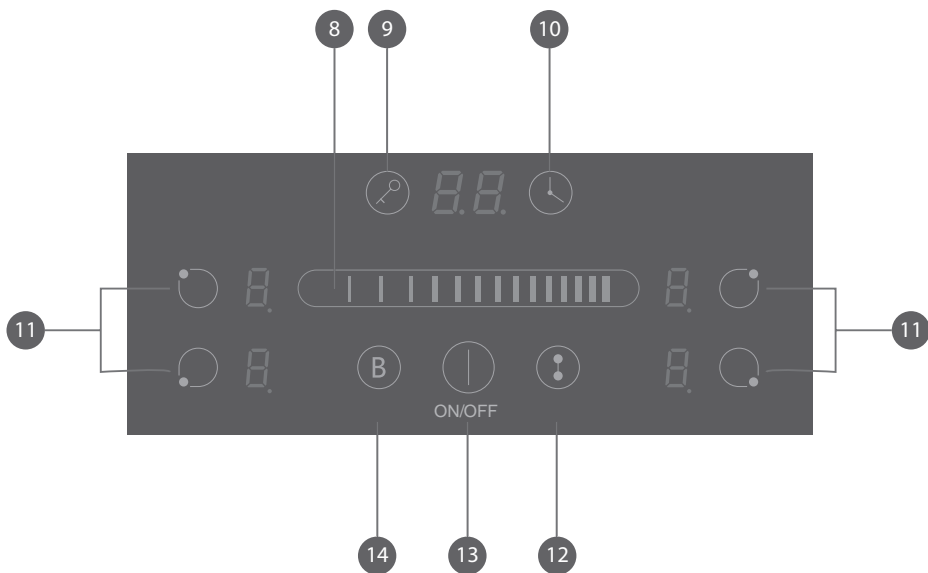
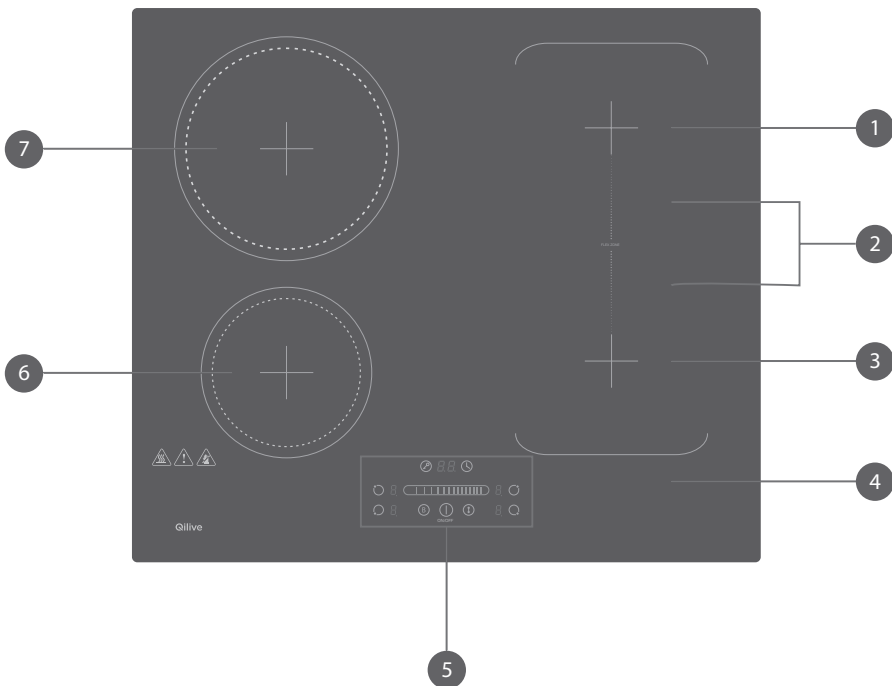
PL

HU

RO

RU

UA



CONTENT OVERVIEW

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 4
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 8
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 8
4. USING THE PRODUCT	P. 9
5. COOKING GUIDELINES	P. 15
6. HEAT SETTINGS	P. 16
7. CARE AND CLEANING	P. 17
8. HINTS AND TIPS	P. 18
9. TROUBLESHOOTING	P. 19
10. INSTALLATION	P. 21
11. DISPOSAL INSTRUCTIONS	P. 24
12. GUARANTEES	P. 25

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this product, carefully read these instructions and keep the user manual for future reference.

1. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
2. Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
3. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
4. Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
5. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
6. Take care - panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.
7. No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
8. Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
9. In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
10. This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
11. This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

12. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
17. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
18. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
19. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
20. Do not use a steam cleaner to clean.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. **WARNING:** Danger of fire! Do not store items on the cooking surfaces.
23. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
24. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
25. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
26. Care should be taken to avoid touching heating elements.
27. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
28. **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.
29. **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

30. Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician. Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
31. This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field. Failure to follow this advice may result in death.
32. During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Keep children away.
33. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
34. Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
35. The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.
36. Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
37. Never use your appliance as a work or storage surface.
38. Never leave any objects or utensils on the appliance.
39. Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
40. Never use your appliance for warming or heating the room.
41. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
42. Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
43. Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
44. Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
45. Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that

they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

46. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
47. Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
48. Do not stand on your cooktop.
49. Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
50. Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
51. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply	220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50Hz or 60Hz
Total power	7400 W
Cooking zones and/or areas	2 zones and 1 area
Net weight	9.1 kg
Dimensions (W x D x H)	590 x 520 x 62 mm

2.1. INFORMATION FOR DOMESTIC ELECTRIC HOBS

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Type of hob	-	Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	2 zones 1 Area	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone1: 16,0 Zone2: 21,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L, W	Area: L: 38,6; W: 18,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone1: 191,6 Zone2: 181,4 Area: 188,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	187,0	Wh/kg

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. TOP VIEW

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Max. 1800/2000W zone | 4. Glass plate | 7. Max. 2400/2600W zone |
| 2. Max. 3000/3600W zone | 5. Control panel | |
| 3. Max. 1800/2000W zone | 6. Max. 1400/1500W zone | |

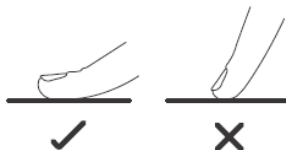
3.2. CONTROL PANEL

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| 8. Power / Timer slider touch control | 10. Timer control | 12. Flexible Area control |
| 9. Keylock control | 11. Heating zone selection controls | 13. On/Off control |
| | | 14. Boost control |


4. USING THE PRODUCT

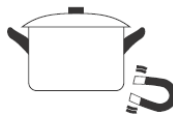
4.1. TOUCH CONTROLS

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



4.2. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

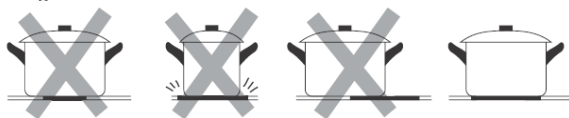
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
- Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



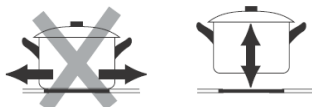
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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


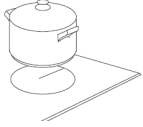

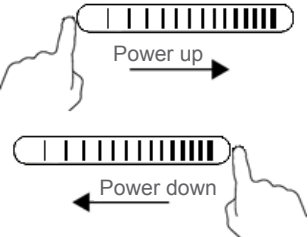


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



4.3. HOW TO USE

4.3.1. START COOKING




<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “—” or “— —”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

If the display flashes $\Rightarrow \Leftarrow$ alternately with the heat setting, this means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display “U” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.3.2. FINISH COOKING

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

Beware of hot surfaces!
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



4.3.3. USING THE BOOST FUNCTION

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

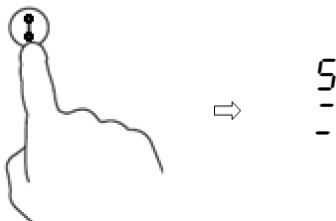
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4.3.4. FLEXIBLE AREA

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

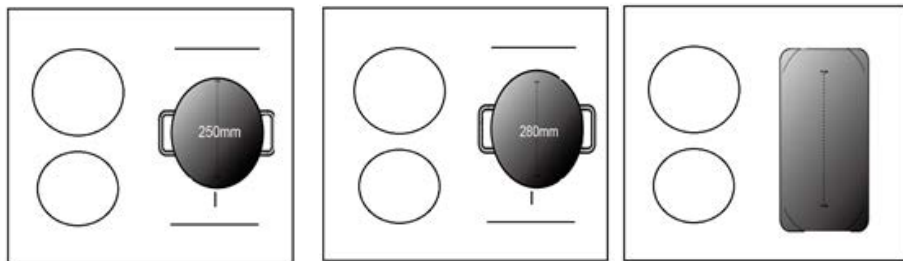
Using as a single big zone

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



As a big zone, we suggest the following usage:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

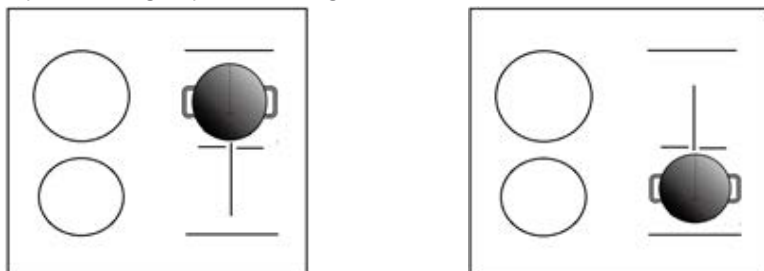


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

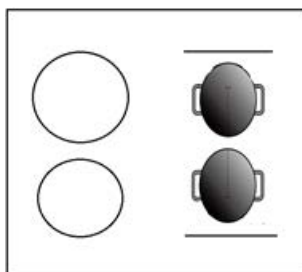
Using as two different zones

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

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



- Put two pans on both sides of the flexible zone. **Note:** Make sure the pan is bigger than 120mm.



4.3.5. LOCKING THE CONTROLS

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

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

Notes:

When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.


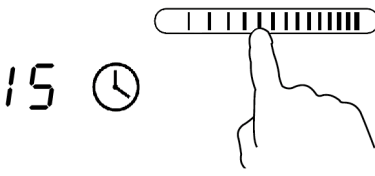

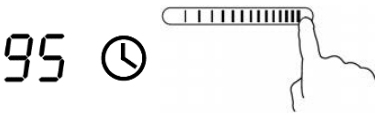
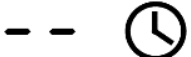
4.3.6. TIMER CONTROL

You can use the timer in two different ways:



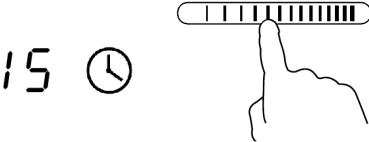

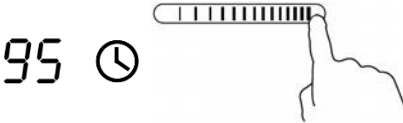


- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The maximum set time is 99 min.

Using the timer as a minute minder

<p>Turn on the induction hob if it is off. Note: You can use the timer as a minute minder without selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.</p>	
<p>Touch timer control again, the "1" will flash.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g. 9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time is up.</p>	

Setting the timer to turn one cooking zone off

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

Note: Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone.

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



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



(set to 30 minutes)



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

Cancel the timer

<p>Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer.</p>	
<p>Touch the timer control and the indicator flashes.</p>	
<p>Touch the slider control to set the time to "00" to cancel the timer.</p>	

4.3.7. DEFAULT WORKING TIMES

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

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

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

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

5. COOKING GUIDELINES

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

5.1. COOKING TIPS

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

5.1.1. SIMMERING, COOKING RICE

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

5.1.2. SEARING STEAK

To cook juicy flavorsome steaks:

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

5.1.3. STIR-FRYING

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

5.2. DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

6. HEAT SETTINGS

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> delicate warming for small amounts of food melting chocolate, butter, and foods that burn quickly gentle simmering slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> reheating rapid simmering cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sautéing cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> stir-frying searing bringing soup to the boil boiling water

7. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> Switch the power to the cooktop off. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> Switch the power to the cooktop off at the wall. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Problem	Possible causes	What to do
Pans do not become hot and “U” appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section ‘Choosing the right cookware’. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

9. TROUBLESHOOTING

9.1. SELF DIAGNOSIS

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

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate to return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT to return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.

Failure code	Problem	Solution
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

9.2. OTHER FAILURES & SOLUTIONS

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

Failure	Problem	Solution A	Solution B
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display “u”.	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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

10. INSTALLATION

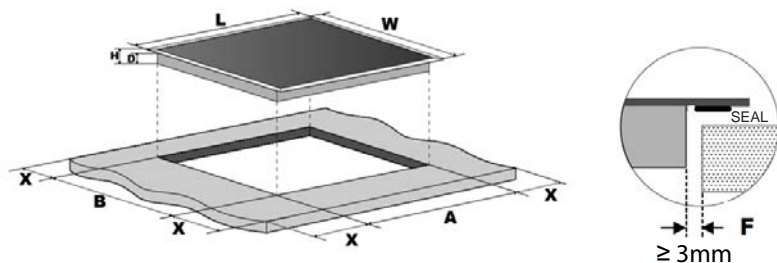
10.1. SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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

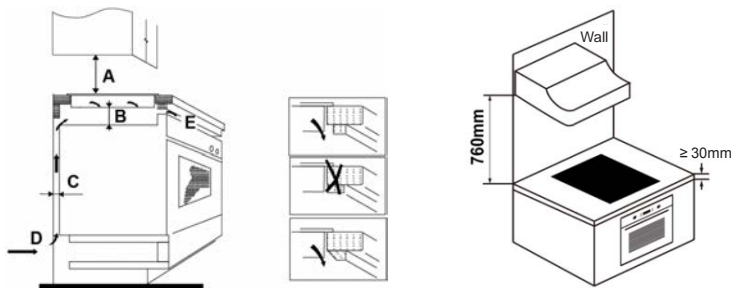
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

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

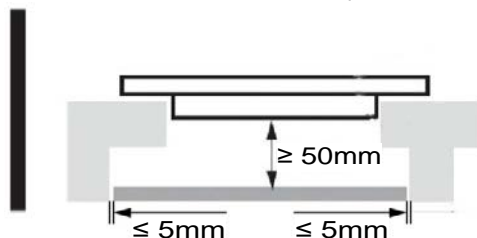
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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

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

10.2. BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

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

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

10.3. AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

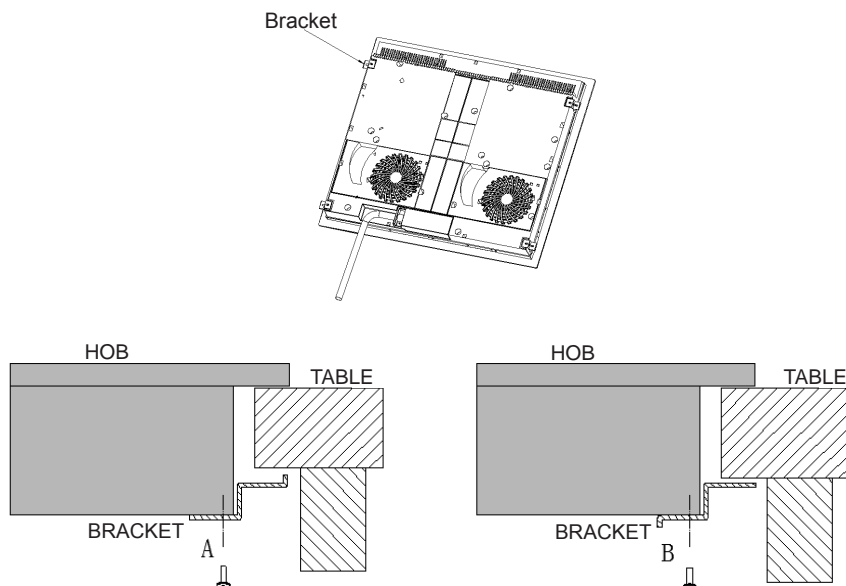
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

10.4. BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

10.5. ADJUSTING THE BRACKET POSITION

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



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

10.6. CAUTIONS

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

10.7. CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

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

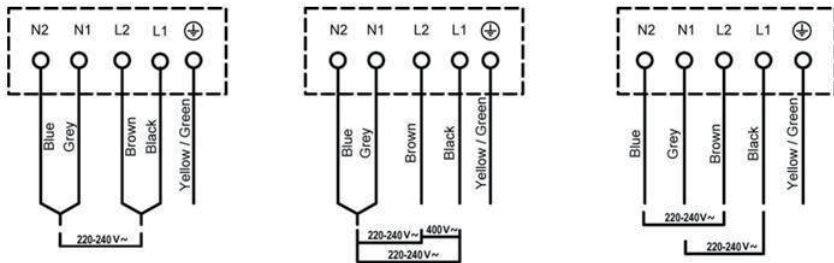
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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



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

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

11. DISPOSAL INSTRUCTIONS

The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to "used electrical and electronic equipment". This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.



12. GUARANTEES

Guarantees and limitations of liability

Products are guaranteed for a period of 36 months from the date of purchase, or from the date of delivery to the customer's home. Depending on the country, this guarantee consists of 24 to 36 months of validity for the legal compliance guarantee.

For countries that only implement a 24-month legal compliance guarantee, a 12-month commercial guarantee is applied at the end of the first guarantee, and supplements it.

Guarantee application procedure

For the legal compliance guarantee

Please consult your retailer for information and/or to refer to their GTCs (General Terms and Conditions of Sale).

For the commercial guarantee

Please go to the reception desk at your place of purchase with your proof of purchase (e.g. sales receipt), the product and the accessories it came with, and its original packaging, for all countries other than France. It is important to have the date of purchase, the model and the serial number or IMEI number to hand (this information is usually indicated on the product, packaging, or on your proof of purchase). You'll need to bring back the product with the accessories needed for its correct functioning (power supply, adapter, etc.). If your claim is covered by the guarantee, the after-sales service may, within the limits of local law, either:

- Repair or replace faulty parts.
- Exchange the returned product with a product that has, at the least, the same features and that offers equivalent performances.
- Refund the product at the price stated on the proof of purchase.

Repaired or replaced products may include new and/or reconditioned hardware and components.

Commercial guarantee exclusions:

- Damages or problems caused by improper use, accident, tampering/modification or an unsuitable current or voltage connection.
- Use or storage conditions which are detrimental to the good conservation of the appliance (oxidation, corrosion), use of energy, use or installation non-compliant with the manufacturer's instructions, or negligence or use of peripherals, software or consumables which are unsuitable.
- Professional or collective, industrial or commercial use of the product.
- Products that have been modified, or which have damaged, altered, erased or oxidised guarantee seals or serial numbers.

- Replaceable batteries and accessories are guaranteed for 6 months.
- Battery failure, caused by overcharging or by failure to follow the safety instructions set out in the manual.
- Cosmetic damage, including scratches, bumps or vandalism.
- Damage caused by any servicing operations carried out by non-authorized persons.
- Faults caused by normal wear and tear or the normal ageing of the product: seals, filters, accessories, vacuum cleaner brush and hose, lamps, overhead projector lamps, washing machine paddles, etc.
- Software updates as a consequence of changes to network settings.
- Damage caused by elements external to the appliance (foreign bodies, insects, etc.).
- The contents of the devices - freezer, washing machine, etc. (food, clothing, etc.)
- Product failure caused by the use of third-party software to modify, change, adapt or alter the product as is.
- Product failure resulting from its use without the accessories supplied with the product or approved by the Manufacturer.
- Parts for normal wear and tear or damage from use: tyre, inner tube, brake, etc.

The customer is responsible for regularly backing up the data contained on their hard disk or in the internal memory of their device, and this before any claim is submitted.

Auchan cannot be held liable for the loss or destruction of stored data, nor may it be held liable for damage caused to software resulting from, in particular, a restoration or a breakdown.

Similarly, Auchan is not required to check that SIM/SD cards have been removed from returned products.

Under no circumstances shall the provisions set out above reduce or eliminate: the legal guarantee referred to above, and the manufacturer's commercial guarantee, if applicable (see guarantee form).

APERÇU DU CONTENU

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	P. 27
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	P. 31
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 31
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	P. 32
5. DIRECTIVES EN MATIÈRE DE CUISSON	P. 39
6. RÉGLAGES DE CHALEUR	P. 41
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	P. 41
8. CONSEILS ET ASTUCES	P. 42
9. DÉPANNAGE	P. 44
10. INSTALLATION	P. 46
11. INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION	P. 50
12. GARANTIES	P. 50

FR

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet accessoire, lisez attentivement ces instructions et conservez le manuel d'utilisation comme référence.

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
2. Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
3. Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
4. Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
5. Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.
6. Attention, les bords des panneaux sont tranchants. Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
7. Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à quelque moment que ce soit.
8. Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
9. Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
10. Seul un professionnel qualifié est habilité à installer correctement cet appareil et à le mettre à la terre.

11. Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
12. Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez d'annuler toute garantie ou responsabilité.
13. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
14. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
15. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.
16. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
17. Les enfants ne doivent pas prendre cet accessoire pour un jouet. Le nettoyage et l'entretien usuel par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
18. MISE EN GARDE : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
19. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
20. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer.
21. L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
22. MISE EN GARDE : Risque d'incendie ! Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
23. ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
24. MISE EN GARDE : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
25. MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

26. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
27. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
28. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
29. **MISE EN GARDE** : Utilisez uniquement des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par celui-ci dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou des protections de table de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut être à l'origine d'accidents.
30. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié. Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau de la prise murale. Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.
31. Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.
32. Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Tenez les enfants à l'écart.
33. Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.
34. Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
35. La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants. Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
36. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. L'ébullition provoque des débordements fumants et grasseux qui peuvent s'enflammer.

37. N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
38. Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
39. Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
40. N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
41. Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
42. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
43. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
44. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
45. Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.
46. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
47. Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
48. Ne montez pas sur la table de cuisson.
49. N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de l'appareil à induction, car vous risqueriez de rayer le verre.
50. N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
51. Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires telles que :
 - les coins cuisine dédiés aux employés dans des boutiques, des bureaux et tout autre environnement de travail ;
 - fermes ;
 - pour les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - environnements de type bed-and-breakfast.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240 V~ ou 380-415 V 3N~, 50 ou 60 Hz
Puissance totale	7400 W
Zones ou aires de cuisson	2 zones et 1 aire
Poids net	9,1 kg
Dimensions (L x P x H)	590 x 520 x 62 mm

FR

2.1. INFORMATIONS SUR LES PLAQUES DE CUISSON ÉLECTRIQUES DOMESTIQUES

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson à induction intégrée	
Nombre de zones ou aires de cuisson	-	2 zones 1 aire	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)	-	Zones de cuisson à induction et aire de cuisson	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Zone 1 : 16,0 Zone 2 : 21,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches	L, l	Aire : L : 38,6 l : 18,0	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE _{cuisson électrique}	Zone 1 : 191,6 Zone 2 : 181,4 Aire : 188,1	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE _{plaque de cuisson électrique}	187,0	Wh/kg

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. VUE DU DESSUS

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Zone de 1800/2000 W max. | 3. Zone de 1800/2000 W max. | 6. Zone de 1400/1500 W max. |
| 2. Zone de 3000/3600 W max. | 4. Plaque de verre | 7. Zone de 2400/2600 W max. |
| | 5. Panneau de contrôle | |

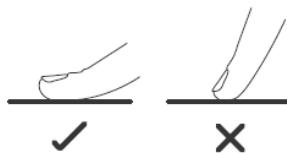
3.2. PANNEAU DE CONTRÔLE

- | | | |
|---|---|---------------------------------|
| 8. Commande tactile à curseur pour l'alimentation et la minuterie | 10. Contrôle de la minuterie | 14. Commande de l'amplification |
| 9. Commande du verrouillage des touches | 11. Commandes de sélection des zones de chauffage | |
| | 12. Commande de l'aire polyvalente | |
| | 13. Commande On/Off | |


4. UTILISATION DE L'APPAREIL

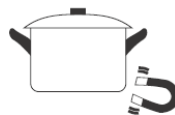
4.1. COMMANDES TACTILES

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une pression est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



4.2. CHOISIR LES BONS USTENSILES DE CUISINE

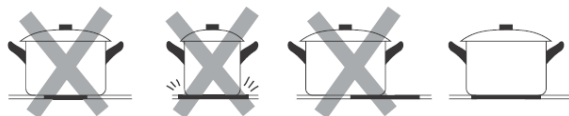
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson par induction.
- Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation.
- Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si le symbole  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond risque de ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux comme l'aluminium, cela peut affecter la chauffe et la détection de la casserole.
- Si la base du plat est similaire aux images ci-dessous, le plat risque de ne pas être détecté.



N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



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



Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson à induction : ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.




4.3. COMMENT L'UTILISER

4.3.1. DÉMARRER LA CUISSON

<p>Touchez la commande ON/OFF. Après la mise sous tension, la sonnerie retentit une fois, tous les affichages montrent « - » ou « -- », ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est passée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</p>	
<p>Si vous appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, le voyant situé à côté de la touche clignote.</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le curseur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez reprendre à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson. 	





Si le symbole $\Rightarrow \Leftarrow$ clignote en alternance avec le réglage de la chaleur sur l'affichage, cela signifie que :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.


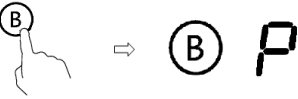
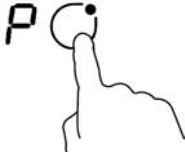
Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson. Le symbole «  » disparaît automatiquement de l'affichage au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

FR

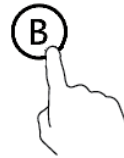
4.3.2. TERMINER LA CUISSON

<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en plaçant le curseur sur « ». Assurez-vous que « 0 » est affiché.</p>	
<p>Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.</p>	
<p>Attention aux surfaces chaudes ! H indique la zone de cuisson chaude au toucher. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.</p>	

4.3.3. UTILISATION DE LA FONCTION D'AMPLIFICATION

<p align="center">Activer la fonction d'amplification</p>	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage.</p>	
<p>Si vous touchez la commande d'amplification, l'indicateur de zone affiche « P » et la puissance atteint sa valeur maximale.</p>	
<p align="center">Annuler la fonction d'amplification</p>	
<p>Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction d'amplification.</p>	

Une pression de la commande « Amplification » permet d'annuler la fonction « Amplification », la zone de cuisson revient ensuite à son réglage d'origine.



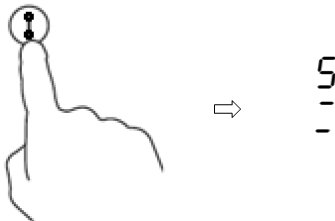
- La fonction peut fonctionner pour n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il revient à 9 après 5 minutes.

4.3.4. AIRE POLYVALENTE

- Cette aire peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson du moment.
- Cette aire libre est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément.

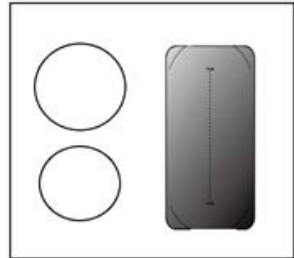
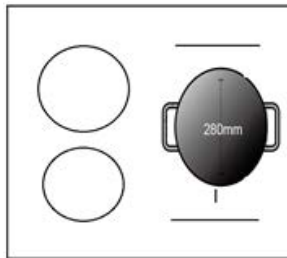
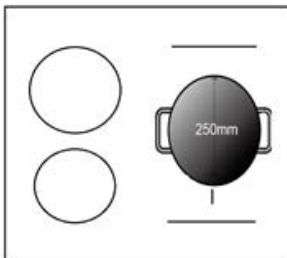
Utiliser comme une seule grande zone

Pour activer l'aire libre comme une seule grande zone, touchez la commande de l'aire polyvalente.



Lorsqu'elle sert de grande zone, nous suggérons l'usage suivant :

Ustensiles de cuisine : ustensiles de cuisine d'un diamètre de 250 ou 280 mm (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptés)

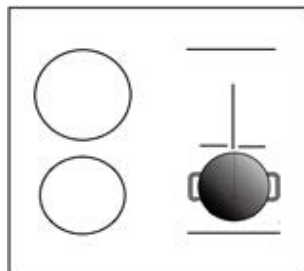
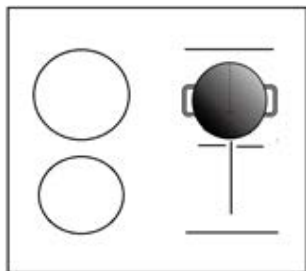


Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois mentionnées ci-dessus, car elles pourraient affecter le fonctionnement du chauffage de l'appareil.

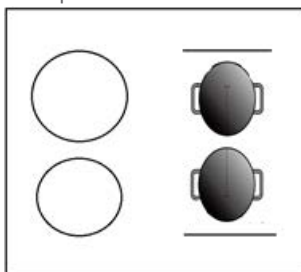
Utiliser comme deux zones différentes

Pour utiliser l'aire polyvalente comme deux zones différentes, vous pouvez choisir entre deux types de chauffage.

- Placez une casserole sur le côté droit en haut ou sur le côté droit en bas de la zone polyvalente.



- Placez deux casseroles de part et d'autre de la zone polyvalente. **Remarque** : Veillez à ce que le diamètre de la casserole soit supérieur à 120 mm.



4.3.5. VERROUILLAGE DES COMMANDES

Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).

- Pour verrouiller les commandes, touchez la commande de verrouillage. L'indicateur de la minuterie affiche « Lo ».
- Pour déverrouiller les commandes, touchez la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant un moment.

Remarques :

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction à l'aide de la commande ON/OFF, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de l'opération suivante.


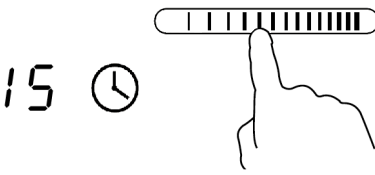

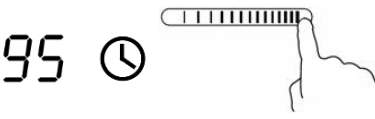
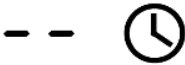
4.3.6. CONTRÔLE DE LA MINUTERIE

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :



- Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une ou plusieurs zones de cuisson à la fin de la durée programmée.

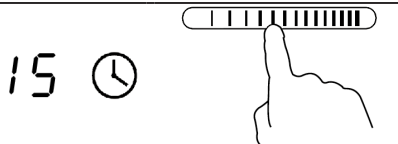

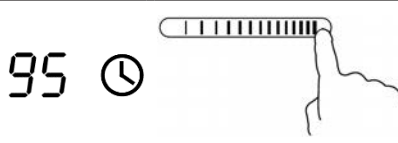
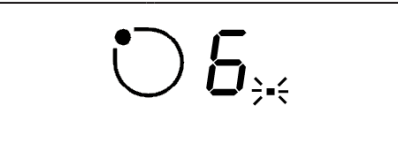

La durée maximale est de 99 min.

Utiliser la minuterie comme un minuteur

<p>Allumez la plaque de cuisson à induction si elle est éteinte. Remarque : Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur sans sélectionner de zone de cuisson.</p>	
<p>Touchez la commande de la minuterie, un « 10 » s'affiche sur l'écran de la minuterie avec un « 0 » clignotant.</p>	
<p>Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le « 1 » clignote.</p>	
<p>Réglez la durée en touchant le curseur (par exemple 9). La durée réglée est désormais de 95 minutes.</p>	
<p>Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.</p>	
<p>La sonnerie émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - » lorsque la durée programmée est écoulée.</p>	

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

<p>Touchez la commande de la sélection de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.</p>	
<p>Dans un délai assez bref, touchez la commande de la minuterie, un « 10 » s'affiche sur l'écran de la minuterie avec un « 0 » clignotant.</p>	

Réglez la durée en touchant le curseur (par ex. 5).	
Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le « 1 » clignote.	
Réglez la durée en touchant le curseur (par exemple 9). La durée réglée est désormais de 95 minutes.	
Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant. Remarque : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.	
Lorsque le temps programmé est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	

Remarque : Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

Réglage de la minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

Les étapes pour le réglage de plusieurs zones sont similaires à celles du réglage d'une zone.

Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique les minutes de la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.

 (réglé sur 15 minutes)

 (réglé sur 45 minutes)



Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Il affichera alors le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignotera.



(réglé sur 30 minutes)



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

Annuler la minuterie

Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie.	
Touchez la commande de la minuterie et l'indicateur clignote.	
Touchez le curseur pour régler la durée sur « 00 » pour annuler la minuterie.	

4.3.7. TEMPS DE FONCTIONNEMENT PAR DÉFAUT

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

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

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.

MISE EN GARDE : Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

5. DIRECTIVES EN MATIÈRE DE CUISSON

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

5.1. CONSEILS DE CUISSON

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

5.1.1. MIJOTAGE, CUISSON DU RIZ

- Le mijotage a lieu en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de soupes délicieuses et de ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que celui le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

5.1.2. SAISIR UN STEAK

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et déposez-y la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

5.1.3. SAUTÉ

1. Choisissez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Les sautés doivent être rapides. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien cuits.
7. Servez immédiatement.

5.2. DÉTECTION DES PETITS ARTICLES

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci passe automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue à refroidir la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

6. RÉGLAGES DE CHALEUR

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité à cuire. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffement doux pour de petites quantités d'aliments fonte du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement mijotage doux réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> réchauffage mijotage rapide cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sauté cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> Sauté saisissement ébullition de la soupe eau bouillante


7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> Éteignez la table de cuisson. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites très attention. Les éponges à récurer, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs risquent de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est adapté. Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Débordements, coulées et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau de la prise murale. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le débordement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le débordement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils risquent d'être difficiles à enlever, voire d'endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme une lame de rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

8. CONSEILS ET ASTUCES

Problème	Causes possibles	À faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Aucune alimentation.	Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir section « Utilisation de la table de cuisson à induction » pour les instructions.

Problème	Causes possibles	À faire
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la pulpe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives. Utilisation d'une éponge ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de votre ustensile de cuisine (des couches de métaux différents vibrant à des fréquences différentes).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque de cuisson à induction au niveau de la prise murale lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et «  » s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole, car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la plaque de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

9. DÉPANNAGE

9.1. AUTODIAGNOSTIC

FR

La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter ou à retirer la table de cuisson de la surface de travail.

Code de défaillance	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E1	Défaut du capteur de température de la plaque céramique – circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Défaut du capteur de température de la plaque céramique – court-circuit.	
Eb	Défaut du capteur de température de la plaque céramique	
E3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Touchez la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT -- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Capteur de température de la défaillance de l'IGBT -- court-circuit	
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Touchez la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez sous tension après avoir vérifié qu'elle est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez le connecteur entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

9.2. AUTRES ÉCHECS ET SOLUTIONS

Échec	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Aucune alimentation fournie.	Vérifiez que la fiche est bien insérée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Problème de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez le tableau d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED ne fonctionne pas normalement.	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez le tableau d'affichage.	
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent peut être obstrué.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement en cours de fonctionnement et l'écran affiche un « <u>u</u> » clignotant.	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la casserole appropriée (voir le manuel d'instructions)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil est en surchauffe. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.	

Échec	Problème	Solution A	Solution B
Les zones de chauffage du même côté (par exemple la première et la deuxième zone) affichent « \underline{u} ».	Problème de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage ;	Vérifiez la connexion.	
	Le tableau d'affichage de la partie communication est endommagé.	Remplacez le tableau d'affichage.	
	La carte mère est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Il s'agit du jugement et de l'inspection des défaillances les plus courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage pour la plaque de cuisson à induction.

10. INSTALLATION

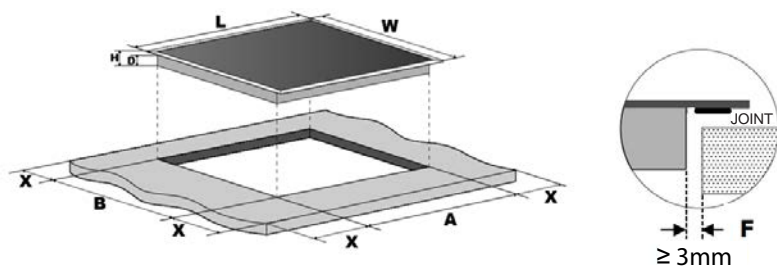
10.1. SÉLECTION DU MATÉRIEL D'INSTALLATION

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.

Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les électrocutions et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme illustré ci-dessous :

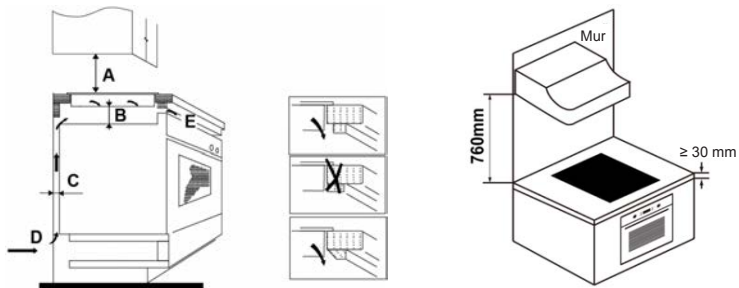
Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



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

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous

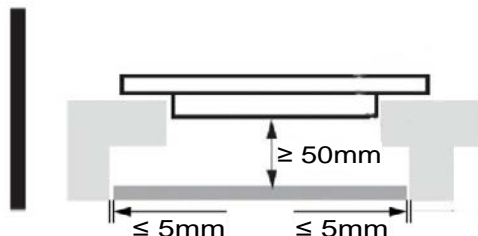
Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

MISE EN GARDE : Assurance d'une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure surchauffée de la table de cuisson ou toute électrocution imprévisible pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



Des trous d'aération se trouvent à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

- Il faut savoir que la colle qui relie le plastique ou le bois au meuble doit résister à une température non inférieure à 150 °C, afin d'éviter le décollement du panneau.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

10.2. AVANT D'INSTALLER LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE

- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).

- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

10.3. APRÈS L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE

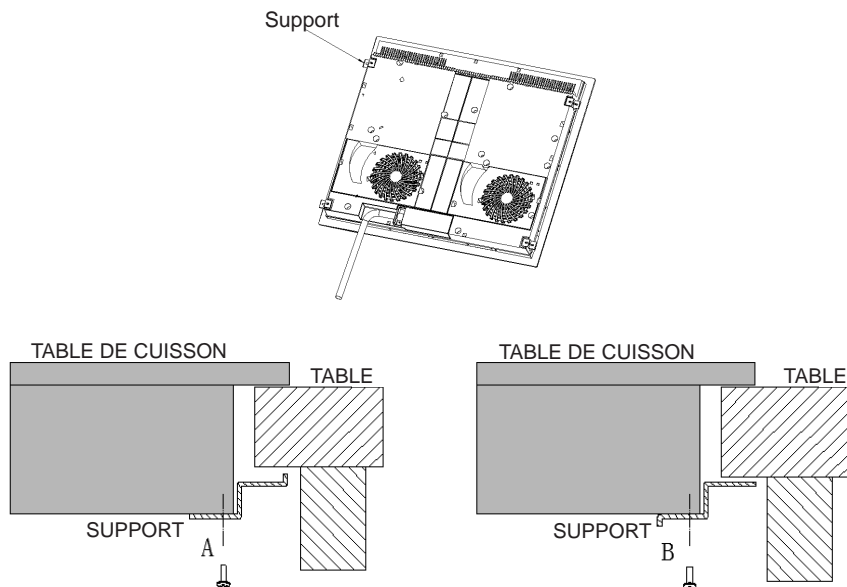
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais est suffisant depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique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

10.4. AVANT DE PLACER LES SUPPORTS DE FIXATION

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

10.5. RÉGLAGE DE LA POSITION DU SUPPORT

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir l'image) après l'installation. Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plateau de la table.



Les supports ne peuvent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

10.6. PRÉCAUTIONS

1. La plaque de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.

- La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.
- La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

10.7. RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

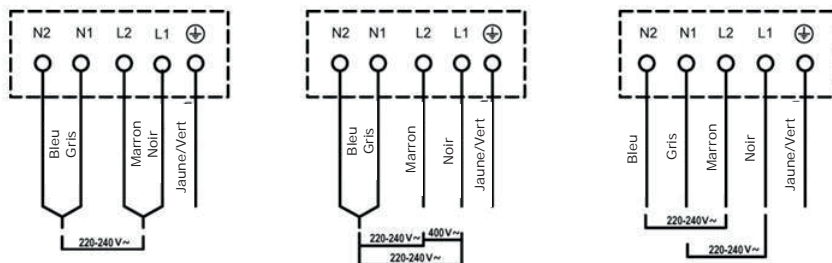
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

- Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.

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



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

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

11. INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION

Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, à la fin de son cycle de vie, ne peut pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers. L'utilisateur est tenu de le remettre aux opérateurs de collecte des équipements électriques et électroniques usagés. Les opérateurs de collecte, y compris les points de collecte locaux, les magasins et les autorités locales, créent un système approprié pour la collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les effets néfastes sur la santé humaine et l'environnement, résultant de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un rangement et d'un traitement inappropriés de ces équipements.



12. GARANTIES

Garanties et limites de responsabilité

Les produits sont garantis pendant une durée de 36 mois à compter de la date d'achat ou de la date de livraison au domicile du client. Selon les pays, cette garantie se compose de 24 à 36 mois de garantie légale de conformité.

Pour les pays qui ne bénéficieraient que de 24 mois de garantie légale de conformité, une garantie commerciale de 12 mois entre en vigueur à l'expiration de la première, et en complément de celle-ci.

Modalités de Mise en œuvre des garanties

Pour la garantie légale de conformité

Nous vous invitons à vous informer auprès de votre distributeur et/ou à vous référer à ses CGVs (Conditions Générales de Vente).

Pour la garantie commerciale

Vous devez présenter à la réception de votre lieu d'achat avec votre preuve d'achat (par exemple, le ticket de caisse), le

produit et les accessoires avec lesquels il a été livré, ainsi que son emballage d'origine, pour tous les pays autres que la France. Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat).

Vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.). Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

- Réparer ou remplacer les pièces défectueuses.
- Échanger le produit retourné avec un produit qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.
- Rembourser le produit au prix d'achat mentionné sur la preuve d'achat.

Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

Exclusion de la garantie commerciale :

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- L'utilisation ou le stockage nuisible à la bonne conservation de l'appareil (oxydation, corrosion), d'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du constructeur ou de négligences ou de l'utilisation de périphériques, logiciels ou consommables inadaptés.
- L'utilisation professionnelle ou collective, industrielle ou commerciale du produit.
- Les produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Les batteries remplaçables et accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.
- La défaillance de la batterie, survenue par un chargement trop long ou par le non-respect des consignes de sécurité expliquées dans la notice.
- Les dommages esthétiques, incluant les rayures, bosses ou vandalisme.
- Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non agréée.
- Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal du produit : joints, filtres, accessoires, brosse et flexible d'aspirateur, lampes, lampes de rétroprojecteur, aubes de lave-linge, etc.
- Les mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau.
- Les dommages provenant d'éléments extérieurs à l'appareil (corps étrangers, insectes, etc.).
- Le contenu des appareils - congélateur, lave-linge...- (denrées, vêtements,...)
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation de logiciels tiers pour modifier, changer, adapter ou modifier l'existant.
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires fournis avec le produit ou homologués par le Fabricant.
- Les pièces pour l'usure normale ou dommage d'utilisation : pneu, chambre à air, frein,...

Le client doit faire son affaire personnelle de la sauvegarde régulière des données contenues sur son disque dur ou dans la mémoire interne de son appareil, et ce avant tout dépôt.

Auchan ne peut être tenu pour responsable de la perte ou de la destruction de données stockées ni des dommages aux logiciels consécutifs notamment à une restauration ou une panne.

De même, Auchan n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM / SD soient bien retirées des produits retournés.

Les dispositions ci-dessus ne peuvent en aucun cas réduire ou supprimer : la garantie légale visée ci-dessus, et la garantie commerciale du constructeur, si elle existe (cf. bon de garantie).

RESUMEN DEL CONTENIDO

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 52
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 56
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 56
4. USO DEL PRODUCTO	P. 57
5. PAUTAS PARA COCINAR	P. 64
6. AJUSTES DEL CALOR	P. 65
7. CUIDADO Y LIMPIEZA	P. 66
8. CONSEJOS	P. 67
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 68
10. INSTALACIÓN	P. 70
11. INSTRUCCIONES DE ELIMINACIÓN	P. 74
12. GARANTÍAS	P. 74

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto, lea atentamente estas instrucciones y conserve el manual del usuario para futuras consultas.

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
2. La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
3. Deben incorporarse medios para la desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
4. Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
5. El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
6. Tenga cuidado: los bordes de los paneles están afilados. Si no se tiene cuidado, se podrían producir lesiones o cortes.
7. No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
8. Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
9. Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
10. Este aparato se debe instalar y conectar a tierra correctamente y solo por una persona debidamente cualificada.

11. Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
12. La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
13. El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
14. Se debe supervisar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato.
15. En caso de que el cable de alimentación esté dañado debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico autorizado u otra persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
16. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del artefacto de una manera segura y entienden los peligros que conlleva.
17. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
18. **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
19. No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.
20. No utilice un limpiador a vapor para limpiar.
21. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por medio de un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
22. **ADVERTENCIA:** ¡Peligro de incendio! No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
23. **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.
24. **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
25. **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
26. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
27. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

28. NUNCA intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y, a continuación, cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o manta ignífuga.
29. **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placas diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placas incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.
30. No cocine en una placa de cocina rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado. Apague la placa de cocina en la pared antes de limpiarla o realizar el mantenimiento. El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
31. Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético. El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.
32. Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras. Mantenga a los niños alejados.
33. No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
34. Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
35. La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños. Si no se tiene cuidado, se podrían producir lesiones o cortes.
36. No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. La ebullición provoca derrames humeantes y grasientos que pueden prenderse.
37. Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
38. Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.

39. No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
40. Nunca utilice su aparato para caldear ni calentar la habitación.
41. Después de usarla, apague la placa de cocción usando el control y no confíe en el detector de sartenes.
42. No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie ni escalen por encima.
43. No guarde artículos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben a la placa de cocción, pueden sufrir lesiones graves.
44. No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se usa el aparato.
45. Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe verificar que pueden usar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
46. No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
47. No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocina.
48. No se ponga de pie sobre la placa de cocina.
49. No utilice recipientes con bordes dentados ni los arrastre por la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
50. No use estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la placa de cocina, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
51. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares como las siguientes:
 - cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - granjas;
 - en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos tipo pensión u hostel.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación	220-240 V o 380-415 V 3N, 50 o 60 Hz
Potencia total	7400 W
Zonas y/o áreas de cocción	2 zonas y 1 área
Peso neto	9,1 kg
Dimensiones (an. x pr. x al.)	590 x 520 x 62 mm

2.1. INFORMACIÓN PARA PLACAS ELÉCTRICAS DOMÉSTICAS

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Tipo de placa	-	Placa de inducción integrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción	-	2 zonas 1 área	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	-	Zonas de cocción por inducción y área de cocción	
Para zonas o superficies de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción con calentamiento eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	∅	Zona 1: 16,0 Zona 2: 21,0	cm
Para áreas o zonas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por área o zona de cocción con calentamiento eléctrico, redondeadas a los 5 mm más próximos	Largo, ancho	Área: La.: 38,6; An.: 18,0;	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE _{cocina eléctrica}	Zona 1: 191,6 Zona 2: 181,4 Área: 188,1	Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg	CE _{placa eléctrica}	187,0	Wh/kg

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. VISTA SUPERIOR

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Zona: máx.
1800/2000 W | 3. Zona: máx.
1800/2000 W | 6. Zona: máx.
1400/1500W |
| 2. Zona: máx.
3000/3600 W | 4. Placa de vidrio | 7. Zona: máx.
2400/2600W |
| | 5. Panel de control | |

3.2. PANEL DE CONTROL

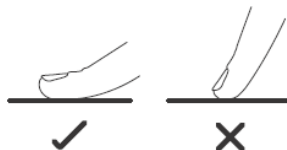
- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| 8. Control táctil deslizante de temporizador/ encendido | 10. Control de temporizador | 13. Control de Encendido/ Apagado |
| 9. Control de bloqueo de teclas | 11. Controles de selección de zona de calentamiento | 14. Control de Turbo |
| | 12. Control de área flexible | |

ES


4. USO DEL PRODUCTO

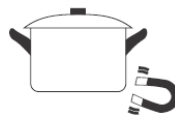
4.1. CONTROLES TÁCTILES

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



4.2. ELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

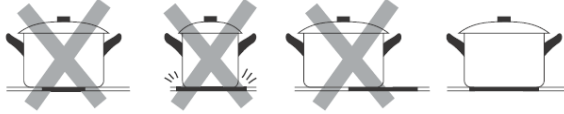
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba de imán.
- Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, la sartén es apta para inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es apta.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base de la olla, solo se calentará el área ferromagnética, es posible que el resto de la base no alcance una temperatura suficiente para cocinar.
- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como aluminio esto puede afectar el calentamiento y la detección de la sartén.
- Si la base de la sartén es similar a las imágenes debajo, es posible que no se detecte la sartén.



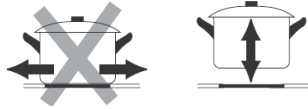
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados ni con una base curva.



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


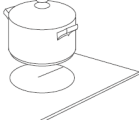

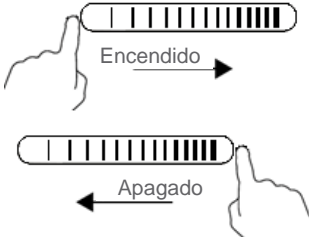


Levante siempre las sartenes de la placa de inducción; no las deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



4.3. MODO DE EMPLEO

4.3.1. EMPEZAR A COCINAR





<p>Toque el control ENCENDIDO/APAGADO. Después de encenderla, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran “_” o “- -”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de modo de espera.</p>	
<p>Coloque una sartén apta en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la base de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.</p>	
<p>Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, parpadeará un indicador junto a la tecla.</p>	
<p>Seleccione una configuración de calor tocando el control deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que comenzar de nuevo desde el paso 1. • Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción. 	

Si la pantalla parpadea $\geq \leq$ alternativamente con la configuración de calor, esto significa que:

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es apta para cocinar por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.


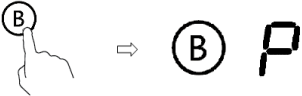
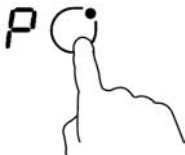
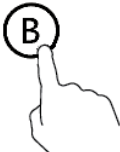
No se calienta a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La indicación “_” desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada.

4.3.2. TERMINAR DE COCINAR

<p>Toque el mando de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocción llevando el control deslizante hasta "I". Verifique que en la pantalla se muestre "0".</p>	
<p>Apague la placa tocando el control ENCENDIDO/APAGADO.</p>	
<p>¡Cuidado con las superficies calientes! H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie haya alcanzado una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, use la placa que aún está caliente.</p>	

ES

4.3.3. USO DE LA FUNCIÓN TURBO

<p style="text-align: center;">Activar la función Turbo</p>	
<p>Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.</p>	
<p>Al tocar el control Turbo, el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el nivel máximo.</p>	
<p style="text-align: center;">Cancelar la función Turbo</p>	
<p>Toque el control de selección de la zona de calentamiento para la que desea cancelar la función Turbo.</p>	
<p>Al tocar el control Turbo para cancelar la función Turbo, la zona de cocción volverá a su configuración original.</p>	

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.

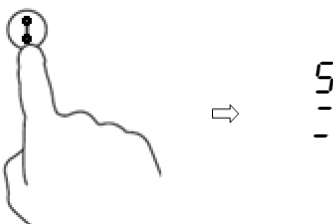
- La zona de cocción vuelve a su posición original tras 5 minutos.
- Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 tras 5 minutos.

4.3.4. ÁREA FLEXIBLE

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

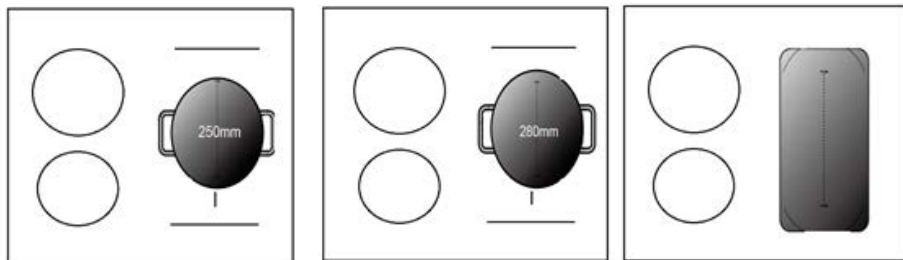
Uso como una única gran zona

Para activar el área libre como una única zona grande, toque el control "Flexible Area".



Para usarla como zona grande, sugerimos que se utilice del siguiente modo:

Utensilios de cocina: Utensilios de cocina de 250 o 280 mm de diámetro (son válidos utensilios de cocina cuadrados u ovalados)

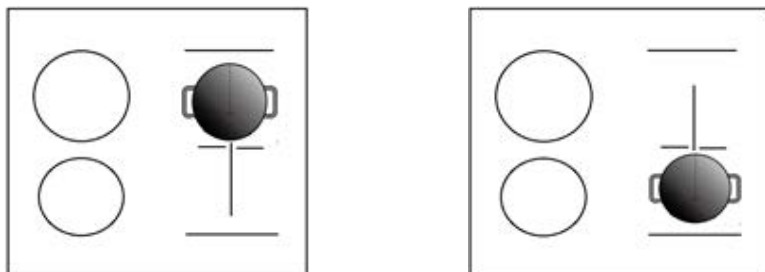


Los únicos usos recomendados son los tres mencionados anteriormente, ya que, de lo contrario, el calentamiento del aparato podría verse afectado.

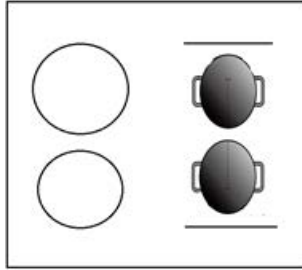
Uso como dos zonas diferentes

Al usar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calentamiento.

- Coloque una sartén a la derecha en la parte superior o a la derecha en la parte inferior de la zona flexible.



- Coloque dos sartenes a ambos lados de la zona flexible. **Observación:** Asegúrese de que la sartén mida más de 120 mm.



4.3.5. BLOQUEO DE LOS CONTROLES

Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).

- Para bloquear los controles, toque el control de bloqueo. El indicador del temporizador mostrará "Lo".
- Para desbloquear los controles, toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante un rato.

Observaciones:

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ENCENDIDO/APAGADO están deshabilitados. Siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en el próximo uso

4.3.6. CONTROL DE TEMPORIZADOR


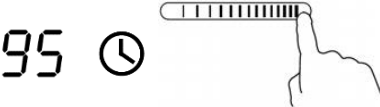
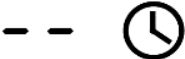
Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como cuentaminutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.



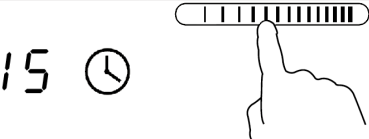

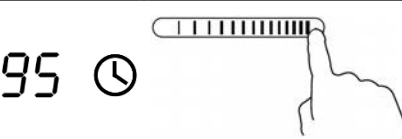
El tiempo máximo establecido es de 99 min.



Uso del temporizador como cuentaminutos

<p>Encienda la placa de inducción si está apagada. Observación: Puede utilizar el temporizador como cuentaminutos sin seleccionar ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.</p>	
<p>Establezca la hora tocando el control deslizante (por ejemplo, 5).</p>	

<p>Toque el control del temporizador de nuevo, "1" parpadeará.</p>	
<p>Establezca el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.</p>	
<p>Una vez establecido el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.</p>	
<p>Sonará un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando se acabe el tiempo establecido.</p>	

Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

<p>Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que desea configurar el temporizador.</p>	
<p>Poco después, toque el control del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.</p>	
<p>Establezca la hora tocando el control deslizante (por ejemplo, 5).</p>	
<p>Toque el control del temporizador de nuevo, "1" parpadeará.</p>	
<p>Establezca el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.</p>	

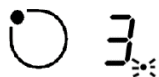
<p>Una vez establecido el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante. Observación: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona se ha seleccionado.</p>	
<p>Cuando se acabe el tiempo establecido, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	

Observación: Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encendieron previamente.

Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona.

Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción relevantes permanecen encendidos. La pantalla de minutos muestra el temporizador de minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea.



(establecido en 15 minutos)



(establecido en 45 minutos)



Una vez que expire el temporizador de cuenta regresiva, la zona correspondiente se apagará. A continuación, mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.





(establecido en 30 minutos)



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

Cancelar el temporizador

<p>Toque el control de selección de la zona de calefacción para la que desea cancelar el temporizador.</p>	
--	---

Toque el control del temporizador y el indicador parpadeará.	
Para cancelar el temporizador, toque el control deslizante para establecer el tiempo en "00".	

4.3.7. HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO PREDETERMINADOS

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

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

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

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

5. PAUTAS PARA COCINAR

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

5.1. CONSEJOS DE COCINA

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

5.1.1. HERVIR, COCINAR ARROZ

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

5.1.2. SELLADO DE FILETES

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, coloque la carne sobre la sartén caliente.

4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para calcular el nivel de cocción: cuanto más firme se sienta, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se ablande antes de servir.

5.1.3. SALTEADO

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

5.2. DETECCIÓN DE UTENSILIOS PEQUEÑOS

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

6. AJUSTES DEL CALOR

La siguiente configuración son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración más idónea según sus necesidades.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentar delicadamente pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentar • hervir rápidamente • hervir arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cocer pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado • escalfar • llevar la sopa a ebullición • hervir agua

7. CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Aplique un limpiador de superficies de cocción mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apague la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es apto. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocina: el cristal puede mancharse.
<p>Derrames por ebullición, restos derretidos y derrames azucarados en el vidrio</p>	<p>Elimínelos inmediatamente con una espátula o un raspador de hoja de afeitar apto para placas de cocina de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o con papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Suciedad diaria en el vidrio' mencionados anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas que dejan los alimentos derretidos y azucarados o los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de un raspador está afilada como una navaja. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Recoja el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con un papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa. 	<p>La placa puede emitir un pitido y apagarse sola y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.</p>

8. CONSEJOS

ES

Problema	Posibles causas	Cómo actuar
La placa de inducción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrate de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o en su zona. Si lo ha revisado todo y el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección 'Uso de la placa de inducción' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede haber una fina película de agua sobre los controles o puede que esté usando la punta del dedo para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se están usando productos de limpieza o estropajos abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elección de la batería de cocina adecuada'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunas sartenes crujen o chasquean.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no es indicador de fallos.
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se usa en una temperatura alta.	Esto lo causa la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la configuración de calor.
Ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita tomar ninguna acción. No desconecte la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las sartenes no se calientan y "E" aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocinar por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Elección de la batería de cocina adecuada'. Centre la sartén y asegúrese de que la base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

Problema	Posibles causas	Cómo actuar
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números de error, apague la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

9.1. AUTODIAGNÓSTICO

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

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica: circuito abierto.	Verifique la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa de cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica: cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de la placa de cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad.
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT--circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Fallo del sensor de temperatura del IGBT--cortocircuito	
E6	Alta temperatura de IGBT.	Espere a que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, sustituya el ventilador.

Código de error	Problema	Solución
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Revise si la fuente de alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de visualización.

9.2. OTROS FALLOS Y SOLUCIONES

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay suministro de energía.	Verifique si el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente y si la toma de corriente funciona.	
	La placa de alimentación auxiliar y la placa de visualización produjeron un error de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La placa de alimentación auxiliar está dañada.	Vuelva a colocar la placa de alimentación de accesorios.	
	La placa de visualización está dañada.	Sustituya la placa de visualización.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no se comporta normal.	La placa de visualización está dañada.	Sustituya la placa de visualización.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no comienza.	Alta temperatura de la placa.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada de aire o la salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	El ventilador falla.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas. Si no, sustituya el ventilador.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y “u” parpadea en la pantalla.	El tipo de sartén no es apto.	Utilice un recipiente apto (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de recipientes está dañado, sustituya la placa de alimentación.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.		
	El fogón se ha sobrecalentado;	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón “ENCENDIDO/ APAGADO” para reiniciar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían “u”.	La placa de alimentación y la placa de visualización fallaron;	Compruebe la conexión.	
	La placa de visualización de la parte de comunicación está dañada.	Sustituya la placa de visualización.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El motor del ventilador no suena normal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

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

10. INSTALACIÓN

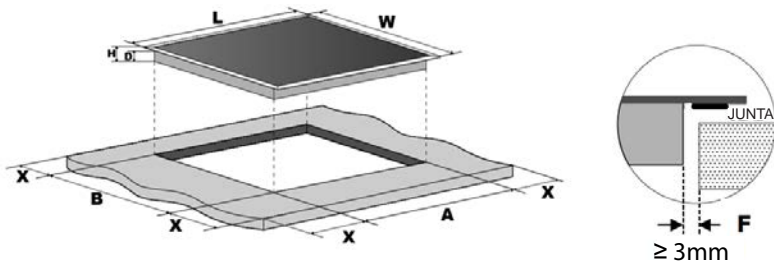
10.1. SELECCIÓN DE EQUIPOS DE INSTALACIÓN.

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

A los efectos de la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (la madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares no se deben utilizar como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa térmica. Como se muestra abajo:

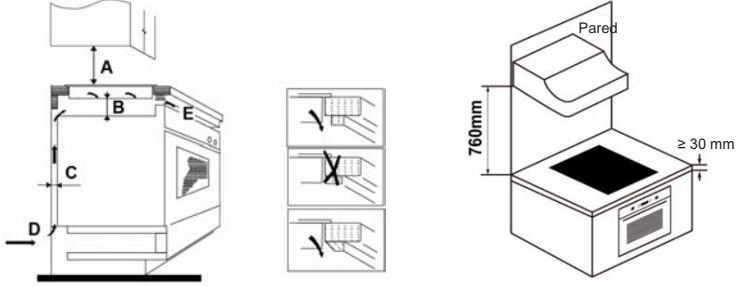
Observación: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



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

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

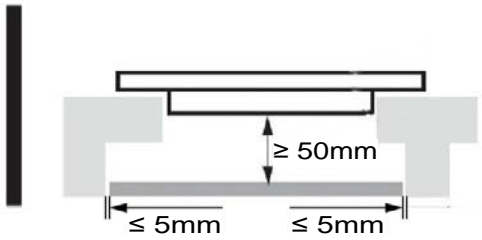
Observación: La distancia de seguridad entre la placa de cocina y el armario encima de la placa de cocina debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Garantizar una ventilación adecuada

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



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

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

ES

10.2. ANTES DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE QUE

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

10.3. DESPUÉS DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE QUE

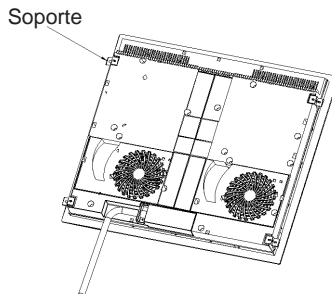
- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios hasta la base de la encimera.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica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

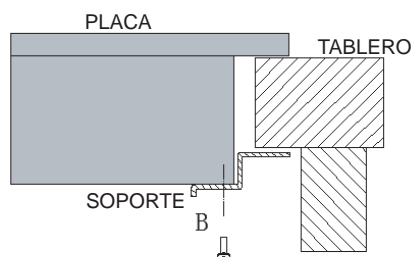
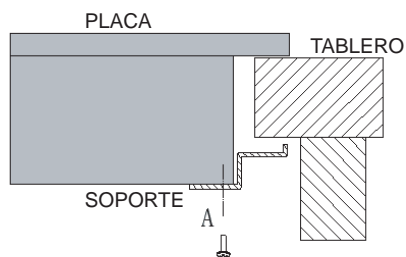
10.4. ANTES DE UBICAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

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

10.5. AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL SOPORTE

Fije la placa en la superficie de trabajo con los 4 soportes de tornillo en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarlo a los diferentes grosores de la superficie de la mesa.





Los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación bajo ninguna circunstancia (ver imagen).

10.6. PRECAUCIONES

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

10.7. CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA

Solo una persona debidamente cualificada debe encargarse de conectar esta placa a la red eléctrica.

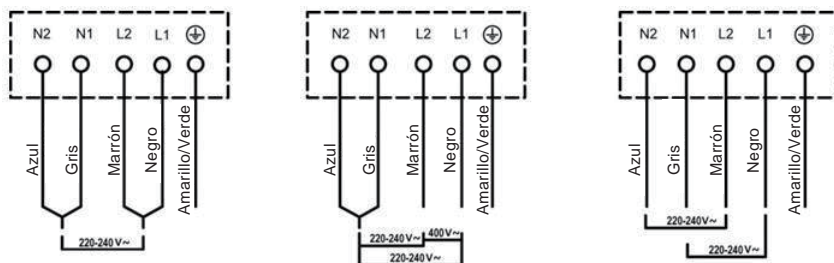
Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

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

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

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

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



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

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

11. INSTRUCCIONES DE ELIMINACIÓN

La marca que aparece en este dispositivo (símbolo de un contenedor tachado) cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a «equipos eléctricos y electrónicos usados». Dicha marca significa que este equipo, al final de su vida útil, no se debe desechar con otros residuos domésticos. El usuario debe entregarlo a algún agente de recogida de equipos electrónicos y eléctricos usados. Los agentes de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, comercios y autoridades locales, crean un sistema adecuado para la recogida de equipos. La recogida adecuada de los equipos electrónicos y eléctricos usados ayuda a evitar efectos nocivos en la salud humana y en el medio ambiente, derivados de componentes peligrosos, así como de un almacenamiento o tratamiento inadecuado de este equipo.



12. GARANTÍAS

Garantías y límites de responsabilidad

Los productos están garantizados durante 36 meses a partir de la fecha de compra o de entrega en el domicilio del cliente. Dependiendo del país, esta garantía consiste en 24 a 36 meses de garantía legal de conformidad. Para los países que gozan de una garantía legal de conformidad de 24 meses, al expirar esta garantía entra en vigor una garantía comercial complementaria de 12 meses.

Modalidades de aplicación de las garantías

Para la garantía legal de conformidad

Le invitamos a solicitar más información a su distribuidor y/o a consultar sus CGV (Condiciones Generales de Venta).

Para la garantía comercial

Diríjase al punto de venta donde lo adquirió con el comprobante de compra (p. ej. recibo de venta), el producto y los accesorios incluidos, y su embalaje original en cualquier país excepto Francia. Es importante indicar la fecha de compra, el modelo y el número de serie o IMEI (por lo general, esta información aparece en el producto, el embalaje o el resguardo de la compra). Debe devolver el producto con los accesorios necesarios para su correcto funcionamiento (alimentación, adaptador, etc.). En el caso de que la garantía cubra su reclamación, el servicio posventa podrá, dentro de los límites de la legislación local, sea:

- Reparar o reemplazar las piezas defectuosas.
- Cambiar el producto devuelto por uno que tenga, al menos, las mismas funciones y que sea equivalente en cuanto a sus prestaciones.
- Reembolsar el producto al precio de compra mencionado en el resguardo de la compra.

Los productos reparados o sustituidos pueden incluir componentes y equipos nuevos y/o reacondicionados.

Exclusiones de la garantía comercial:

- Los daños o problemas causados por una utilización incorrecta, un accidente, una alteración o conexión eléctrica de intensidad o tensión inadecuada.
- El uso o almacenamiento perjudicial para la buena conservación del aparato (oxidación, corrosión), uso de energía, empleo o instalación no conforme a las instrucciones del fabricante o negligencia o uso de periféricos, softwares o consumibles inadecuados.
- Uso profesional o colectivo, industrial o comercial del producto.
- Los productos modificados, aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados, eliminados o estén oxidados.
- Las baterías reemplazables y los accesorios están garantizados por un período de 6 meses.
- El fallo de la batería debido a una carga demasiado prolongada o por no respetar las instrucciones de seguridad explicadas en el manual.
- Los daños estéticos, como los arañazos, abolladuras o deterioros de cualquier otro tipo.
- Los daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.
- Los fallos provocados por un desgaste normal o que se deban al envejecimiento normal del producto: Juntas, filtros, accesorios, cepillo y manguera de aspiradora, lámparas, bombillas de retroproyector, agitadores de lavadora, etc.
- Las actualizaciones del software que se deban a un cambio de parámetros de red.
- Los daños causados por elementos externos al aparato (cuerpos extraños, insectos, etc.).
- El contenido de los aparatos - congelador, lavadora, etc.- (comida, ropa, etc.)
- Los fallos del producto que se deban al uso de softwares de terceros para cambiar, adaptar o modificar el existente.
- Los fallos del producto que se deban a su uso sin los accesorios incluidos con el producto o autorizados por el fabricante.
- Las piezas debido al desgaste normal o daños por el uso: neumático, cámara de aire, freno, etc.

El cliente es responsable de hacer regularmente una copia de seguridad de los datos contenidos en su disco duro o en la memoria interna de su dispositivo antes de cualquier depósito.

Auchan no puede considerarse responsable de la pérdida o destrucción de los datos almacenados ni de los daños en el software que resulten, en particular, de un restablecimiento o una avería.

Asimismo, Auchan no está obligado a comprobar que las tarjetas SIM o SD hayan sido retiradas de los productos devueltos.

Las disposiciones anteriores no pueden reducir ni eliminar en modo alguno: la garantía legal mencionada anteriormente ni la garantía comercial del fabricante, si existiera (consultar el formulario de garantía).

RESUMO DO CONTEÚDO

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 76
2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	P. 80
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 80
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	P. 81
5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR	P. 88
6. REGULAÇÃO DO CALOR	P. 89
7. CUIDADOS E LIMPEZA	P. 90
8. DICAS E SUGESTÕES	P. 91
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 92
10. INSTALAÇÃO	P. 94
11. INSTRUÇÕES RELACIONADAS COM A ELIMINAÇÃO	P. 98
12. GARANTIAS	P. 98

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia atentamente as presentes instruções e guarde o manual de instruções para consulta futura.

1. Desligue o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção no mesmo.
2. A ligação a um sistema elétrico com aterramento adequado é essencial e obrigatório.
3. É necessário incorporar um dispositivo de desconexão de acordo com os regulamentos da instalação elétrica da sua habitação.
4. As alterações ao sistema elétrico doméstico apenas devem ser realizadas por um eletricitista qualificado.
5. O não seguimento deste conselho poderá resultar em choque elétrico ou morte.
6. Cuidado, as extremidades são afiadas. A falta de cuidado pode resultar em lesão ou cortes.
7. Em qualquer momento, não devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis em cima do aparelho.
8. Torne estas informações disponíveis ao responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os seus custos de instalação.
9. Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
10. Este aparelho deve ser instalado e aterrado corretamente apenas por um técnico qualificado.
11. Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento para o corte total da alimentação elétrica.

12. A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou direito de responsabilidade.
13. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, com ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se tiverem tido formação relativa à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
14. As crianças devem ser supervisionadas, para assegurar que não brincam com o aparelho.
15. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar perigos.
16. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou se tiverem tido formação relativa à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
17. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção da responsabilidade do utilizador não deverão ser feitas por crianças não supervisionadas.
18. AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
19. Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes
20. Não utilize produtos de limpeza a vapor para limpar.
21. O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
22. AVISO: Perigo de incêndio! Não armazenar itens na superfície de cozedura.
23. ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser continuamente supervisionado.
24. AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo sem vigilância pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.
25. AVISO: O aparelho e as partes acessíveis do mesmo ficam quentes durante a utilização.
26. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
27. Crianças com idades inferiores a 8 anos devem manter-se afastadas a não ser que estejam a ser supervisionadas.

28. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligar aparelho e depois cobrir as chamas com uma toalha ou um cobertor de incêndio.
29. AVISO: Utilize apenas proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções para utilização como adequadas ou proteções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
30. Não cozinhe numa placa quebrada ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou quebrar, desligue imediatamente o aparelho através do quadro elétrico e contacte um técnico qualificado. Desligue a placa no quadro elétrico antes de limpar ou realizar a manutenção. O não seguimento deste conselho poderá resultar em choque elétrico ou morte.
31. Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas. No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implante elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o médico pessoal ou o fabricante do implante antes de utilizarem este aparelho para garantirem que os implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético. O não seguimento deste conselho poderá resultar em morte.
32. Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho tornar-se-ão suficientemente quentes para causarem queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.
33. Não deixe o seu corpo, vestuário ou qualquer item que não seja um utensílio de cozinha adequado entrar em contacto com o vidro de indução até a superfície arrefecer.
34. As pegas dos tachos podem estar demasiado quentes para serem tocadas. Tenha cuidado para que as pegas não fiquem por cima de outras zonas de confeção ligadas. Mantenha as pegas afastadas do alcance das crianças.
35. A lâmina afiada de um raspador de placa fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças. A falta de cuidado pode resultar em lesão ou cortes.
36. Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando o está a utilizar. A ebulição provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se.
37. Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
38. Nunca deixe objetos ou utensílios em cima do aparelho.
39. Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (cartões de crédito, cartões de memória, etc.) ou aparelhos eletrónicos (computadores,

- leitores de MP3, etc.) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
40. Nunca utilize o seu aparelho para se aquecer ou aquecer o ambiente.
 41. Depois da utilização, desligue o elemento da placa através do controlo respetivo e não dependa do detetor de recipiente.
 42. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, se levantem em cima ou subam para cima dele.
 43. Não guarde objetos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa de cozinhar podem ficar gravemente feridas.
 44. Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho está a ser utilizado.
 45. As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o ambiente que o rodeia.
 46. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, exceto se for especificamente recomendado no manual. Todos os outros trabalhos de manutenção devem ser efetuados por um técnico qualificado.
 47. Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a placa.
 48. Não se apoie sobre a placa.
 49. Não utilize recipientes com arestas dentadas nem arraste os recipientes sobre a superfície de vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.
 50. Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a sua placa de cozinhar, pois podem riscar o vidro de indução.
 51. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - áreas de cozinha para os funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas rurais;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação	220–240 V~ ou 380–415 V 3 N~, 50 Hz ou 60 Hz
Potência total	7400 W
Zonas e/ou áreas de cozedura	2 zonas e 1 área
Peso líquido	9,1 kg
Dimensões (L x P x A)	590 x 520 x 62 mm

PT

2.1. INFORMAÇÃO PARA PLACAS ELÉTRICAS DOMÉSTICAS

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Tipo de placa	-	Placa de indução encastrada	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	-	2 zonas 1 área	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura e áreas de cozedura de indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	-	Zonas de cozedura de indução e área de cozedura	
Para as zonas ou área de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos.	∅	Zona1: 16,0 Zona2: 21,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cozedura elétrica aquecida, arredondados para os 5 mm mais próximos	L, W	Área: L: 38,6; P: 18,0;	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg	EC _{cozimento elétrico}	Zona1: 191,6 Zona2: 181,4 Área: 188,1	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	EC _{fogão elétrico}	187,0	Wh/kg

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. VISTA SUPERIOR

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Zona de 1800/2000 W máx. | 3. Zona de 1800/2000 W máx. | 6. Zona de 1400/1500 W máx. |
| 2. Zona de 3000/3600 W máx. | 4. Placa de vidro | 7. Zona de 2400/2600 W máx. |
| | 5. Painel de controlo | |

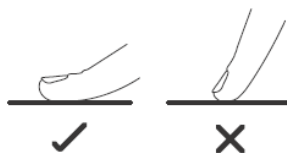
3.2. PAINEL DE CONTROLO

- | | | |
|--|---|---------------------------------|
| 8. Controlo deslizante tátil de potência/ temporizador | 10. Controlo do temporizador | 12. Controlo da área flexível |
| 9. Controlo de bloqueio | 11. Controlos de seleção da zona de aquecimento | 13. Controlo de Ligar/ Desligar |
| | | 14. Controlo de Boost |


4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

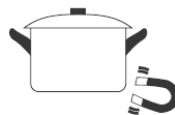
4.1. CONTROLOS POR TOQUE

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Utilize a área da impressão digital do seu dedo e não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que for registado um toque.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar a utilização dos controlos.



4.2. ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA CORRETOS

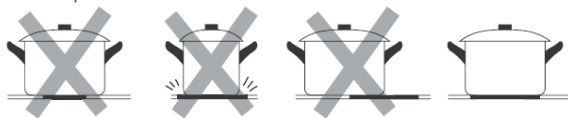
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada à cozedura por indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do recipiente.
- Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado efetuando um teste magnético.
- Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 - Coloque água no recipiente que pretende verificar
 - Se  não piscar no ecrã e se a água começar a aquecer, o recipiente é adequado.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente o fundo da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base poderá não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais como o alumínio isso poderá afetar o aquecimento e a deteção da panela.
- Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a panela pode não ser detectada.



Não utilize utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.

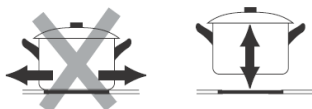


Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, assenta bem no vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize recipientes cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona seleccionada. Se utilizar um recipiente um pouco mais largo, a energia será utilizada com a máxima eficácia. Se utilizar um recipiente mais pequeno, o rendimento pode ser inferior ao esperado. Um recipiente com menos de 140 mm pode não ser detetado pela placa. Centre sempre o recipiente na zona de cozedura.



PT

Levante sempre os recipientes da placa de indução, não os faça deslizar, pois podem riscar o vidro.



4.3. MODO DE UTILIZAÇÃO

4.3.1. COMEÇAR A COZINHAR


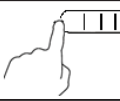


<p>Toque no controlo de LIGAR/DESLIGAR. Após ligar o aparelho, o sinal sonoro toca uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no estado de espera.</p>	
<p>Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar. O fundo do recipiente e a superfície da zona de cozedura devem estar limpos e secos.</p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento e o indicador ao lado da tecla irá piscar.</p>	
<p>Selecione a definição de calor ao tocar no controlo deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se não escolher uma definição de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Terá de recomeçar com o passo 1. Pode modificar a regulação da potência de aquecimento em qualquer momento da cozedura. 	

Se $\Rightarrow \Leftarrow$ piscar no ecrã de forma alternativa com a definição de aquecimento, significa que:

- não colocou um recipiente na zona de cozedura correta ou,
- o recipiente que está a utilizar não é adequado para a cozedura por indução ou,
- o recipiente é demasiado pequeno ou não está corretamente centrado na zona de cozedura.


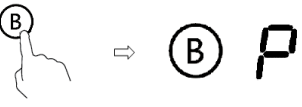
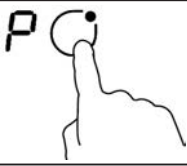
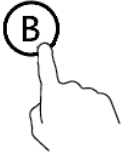
Não há aquecimento se não houver um recipiente adequado na zona de cozedura. A apresentação de \Leftarrow desaparece automaticamente após 1 minuto se não for colocado um recipiente adequado.

4.3.2. TERMINAR A COZEDURA

<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.</p>	
<p>Desligue a zona de cozedura ao tocar no controlo deslizante até "I". Certifique-se de que o visor apresenta "0".</p>	
<p>Desligue toda a placa tocando no controlo de LIGAR/ DESLIGAR.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes! "H" irá mostrar qual a zona de confeção que está quente demais para tocar. Irá desaparecer quando a superfície já tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como uma função de economia de energia, pois se quiser aquecer mais recipientes, poderá utilizar a zona que ainda está quente.</p>	

PT

4.3.3. UTILIZAR A FUNÇÃO BOOST

<p style="text-align: center;">Ativar a função Boost</p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.</p>	
<p>Toque no controlo de amplificação; o indicador da zona apresentará "B" e a potência ficará no máximo.</p>	
<p style="text-align: center;">Cancelar a função Boost</p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento na qual pretende cancelar a função de amplificação.</p>	
<p>Toque no controlo de amplificação para cancelar a função de amplificação; a zona de cozedura irá voltar à configuração original.</p>	

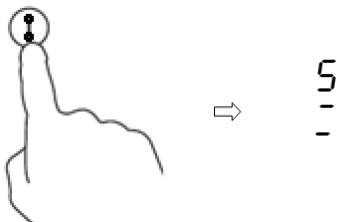
- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração inicial após 5 minutos.
- Se a regulação térmica original for igual a 0, voltará a 9 após 5 minutos.

4.3.4. ÁREA FLEXÍVEL

- Esta área pode ser utilizada como zona única ou como duas zonas diferentes a qualquer momento, conforme as necessidades de cozedura.
- A área livre é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

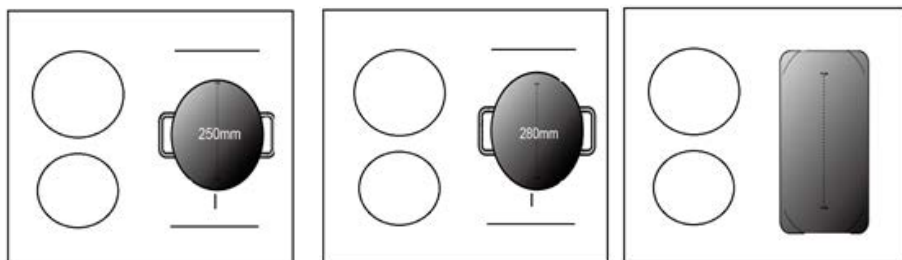
Utilizar como grande zona única

Para ativar a área livre como uma grande zona única, toque no controlo da área flexível.



Enquanto zona grande, sugerimos a seguinte utilização:

Utensílios de cozinha: utensílios de cozinha de 250 mm ou 280 mm de diâmetro (são aceitáveis utensílios de cozinha quadrados ou ovais)

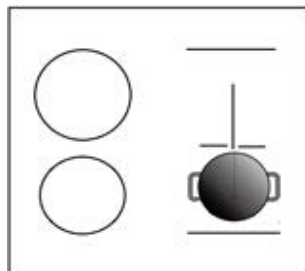
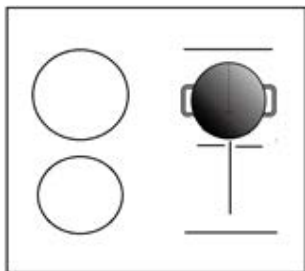


Não recomendamos outras operações exceto as três operações referidas acima, uma vez que poderá afetar o aquecimento do aparelho.

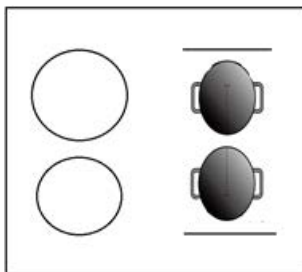
Utilizar como duas zonas diferentes

Existem duas opções de aquecimento para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes.

- Coloque uma panela no lado superior direito ou no lado inferior direito da zona flexível.



- Coloque duas panelas em ambos os lados da zona flexível. **Nota:** Certifique-se de que a panela tem mais do que 120 mm.



4.3.5. BLOQUEAR OS CONTROLOS

É possível bloquear os controlos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).

- Para bloquear os controlos, toque no controlo de bloqueio. O indicador do temporizador indica "Lo".
- Para desbloquear os controlos, toque sem soltar o controlo de bloqueio durante algum tempo.

Notas:

Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo de LIGAR/DESLIGAR, são desativados. Em caso de emergência, é sempre possível desligar a placa de indução com o controlo de LIGAR/DESLIGAR, mas é necessário desbloquear a placa na operação seguinte.

4.3.6. CONTROLO DO TEMPORIZADOR

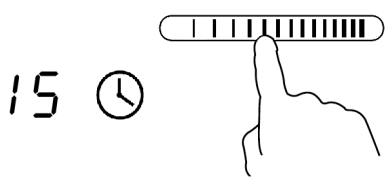

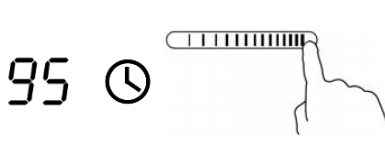
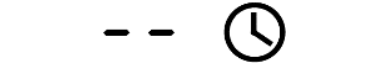
O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras diferentes:

- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido termina.
- Pode ser programado para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o fim do tempo programado.



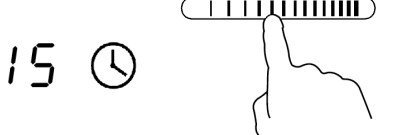
A definição de tempo máxima é 99 min.


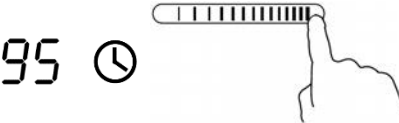


Utilizar o temporizador como contador de minutos

<p>Ligue a placa de indução se esta estiver desligada. Nota: Pode utilizar o temporizador como contador de minutos sem selecionar qualquer zona de cozedura.</p>	
<p>Toque no controlo; "10" será mostrado no visor do temporizador e "0" piscará.</p>	

<p>Configure o tempo ao tocar no controlo deslizante (por exemplo, 5).</p>	
<p>Toque novamente no controlo do temporizador; "1" irá piscar.</p>	
<p>Configure o tempo ao tocar no controlo deslizante (por exemplo, 9); agora, o temporizador está definido para 95 minutos.</p>	
<p>Quando o tempo é definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor irá mostrar o tempo restante.</p>	
<p>O sinal sonoro é emitido durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "-" quando o tempo definido terminar.</p>	

Programar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.</p>	
<p>Rapidamente, toque no controlo do temporizador; "10" será mostrado no visor do temporizador e "0" piscará.</p>	
<p>Configure o tempo ao tocar no controlo deslizante (por exemplo, 5).</p>	

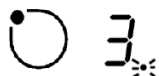
<p>Toque novamente no controlo do temporizador; "1" irá piscar.</p>	
<p>Configure o tempo ao tocar no controlo deslizante (por exemplo, 9); agora, o temporizador está definido para 95 minutos.</p>	
<p>Quando o tempo é definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor irá mostrar o tempo restante. Nota: O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência acende-se para indicar que a zona está selecionada.</p>	
<p>Quando o tempo definido terminar, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.</p>	

Nota: As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

Programar o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos de definir uma zona.

Quando define o tempo para várias zonas de confeção em simultâneo, os pontos decimais das zonas de confeção em causa acendem-se. A indicação dos minutos mostra o temporizador mínimo. O ponto da zona correspondente fica intermitente.



(definido para 15 minutos)



(definido para 45 minutos)



Uma vez expirado o tempo de contagem decrescente, a zona correspondente desliga-se. Em seguida, é apresentado o novo temporizador de minutos e o ponto da zona correspondente fica intermitente.





(definido para 30 minutos)



Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento; o temporizador correspondente será mostrado no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende cancelar o temporizador.	
Toque no controlo do temporizador e o indicador piscará.	
Toque no controlo deslizante para definir o tempo para "00" para cancelar o temporizador.	

4.3.7. TEMPOS DE FUNCIONAMENTO PREDEFINIDOS

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o aparelho. Os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência são indicados no quadro seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento predefinido (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando o recipiente é retirado, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

AVISO: As pessoas com um pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

AVISO: Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura incendiam-se espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

5.1. SUGESTÕES DE COZEDURA

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a temperatura.
- A utilização de uma tampa reduz o tempo de cozedura e poupa energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar num nível elevado e reduza o nível quando os alimentos estiverem totalmente aquecidos.

5.1.1. COZINHAR EM LUME BRANDO, COZER ARROZ

- A cozedura em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas sobem ocasionalmente à superfície do líquido de cozedura. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozer demasiado os alimentos. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e molhos espessados com farinha abaixo do ponto de ebulição.

- Algumas tarefas, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma definição superior à definição mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

5.1.2. COZINHAR BIFE

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de a cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Deite uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura depende da espessura do bife e do grau de cozedura pretendido. O tempo de cozedura pode variar entre 2 e 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar se está cozinhado: quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para que relaxe e fique macio antes de servir.

5.1.3. SALTEAR

1. Escolha um wok de base plana compatível com a indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamento prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça a frigideira por breves instantes e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, ponha-a de lado e mantenha-a quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, coloque a zona de cozedura numa definição mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Mexa suavemente os ingredientes para garantir que estão bem aquecidos.
7. Sirva de imediato

5.2. DETEÇÃO DE ARTIGOS PEQUENOS

Se colocar uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou um outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) na placa, a placa entrará automaticamente em modo de suspensão durante 1 minuto. A ventoinha continuará a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

6. REGULAÇÃO DO CALOR

As regulações abaixo servem apenas como orientações. A regulação exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu utensílio de cozinha e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar a regulação que mais lhe convém.

Regulação do calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • aquecimento ligeiro de pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • cozedura em lume brando • aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reaquecimento • cozedura rápida em lume brando • cozedura de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panquecas

Regulação do calor	Adequação
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cozer massa
9	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • grelhar • ferver sopa • ferver água

7. CUIDADOS E LIMPEZA

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Passe por água e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando se desliga a placa, não há indicação de "superfície quente", mas a zona de confeção pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Os esfregões fortes, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Derrames de caldos, derretimentos e açúcares quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma faca de peixe, uma faca de paleta ou um raspador com lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de confeção:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a ficha da placa da tomada. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma zona fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade quotidiana no vidro" acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou por derrames o mais rapidamente possível. Se deixadas a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

O quê?	Como?	Importante!
Os salpicos nos controlos por toque	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Absorver o derrame 3. Limpe a área de controlo por toque com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa. 	A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se e os controlos por toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a área do controlo por toque antes de voltar a ligar a placa.

8. DICAS E SUGESTÕES

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução não liga.	Sem energia.	Verifique se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há uma falha de corrente na sua casa ou na sua região. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os controlos por toque não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Veja a secção "Utilizar a placa de indução" para obter instruções.
Os controlos por toque são difíceis de utilizar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área de controlo por toque está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo do seu dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Utensílios de cozinha com bordas ásperas. Utilização de um esfregão ou de produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Consulte "Cuidados e limpeza".
Alguns recipientes produzem ruídos de crepitação ou de estalido.	Isto pode ser causado pela construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Este tipo de ruído é normal nos utensílios de cozinha e não indica qualquer avaria.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando é utilizada na potência forte.	Este ruído é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	É normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando se diminui o nível de aquecimento.

Problema	Causas possíveis	O que fazer
Ruído de ventoinha proveniente da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento integrada na placa de indução está ligada para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a placa de indução na parede enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
Os recipientes não aquecem e aparece "E" no ecrã.	A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque este não é adequado para a cozedura por indução. A placa de indução não deteta o recipiente porque este é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está bem centrado.	Utilize utensílios de cozinha adaptados à cozedura por indução. Consulte a secção "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Centre o recipiente e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desliga-se inesperadamente, ouve-se um sinal sonoro e aparece um código de erro (normalmente alternado com um ou dois dígitos na indicação do temporizador de cozedura).	Avaria técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução da tomada e contacte um técnico qualificado.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

9.1. AUTO-DIAGNÓSTICO

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

Código de avaria	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
Eb	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica	

Código de avaria	Problema	Solução
E3	Temperatura elevada do sensor da placa de cerâmica.	Aguarde que a temperatura da placa de cerâmica regresse ao normal. Toque no botão de "LIGAR/ DESLIGAR" para reiniciar a unidade.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	Substitua a placa de potência.
E5	Falha do sensor de temperatura do IGBT - curto-circuito	
E6	Temperatura elevada do IGBT.	Aguarde que a temperatura do IGBT regresse ao normal. Toque no botão de "LIGAR/ DESLIGAR" para reiniciar a unidade. Verifique se a ventoinha funciona corretamente; se não funcionar, substitua a ventoinha.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois de a fonte de alimentação estar normal.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a estabelecer a ligação entre a placa do ecrã e a placa de potência. Substitua a placa de alimentação ou a placa do ecrã.

9.2. OUTRAS AVARIAS E SOLUÇÕES

Avaria	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada à corrente.	Não há alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de alimentação acessória e a placa do ecrã não estão ligadas.	Verifique a ligação.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do ecrã está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	
Alguns botões não funcionam ou o ecrã LED não está normal.	A placa do ecrã está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	

Avaria	Problema	Solução A	Solução B
O indicador do modo de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode estar demasiado alta. A entrada de ar ou a saída de ar podem estar bloqueadas.	
	Há um problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente. Se não funcionar, substitua a ventoinha.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de potência.	
O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e o ecrã pisca "u".	O tipo de recipiente é incorreto.	Utilize o recipiente correto (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção do recipiente está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro do recipiente é demasiado pequeno.		
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) apresentam "u".	O fogão sobreaqueceu;	A unidade está demasiado quente. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Prima o botão de "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	
	A placa de alimentação e a placa do ecrã não estão ligadas;	Verifique a ligação.	
	A placa do ecrã da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	
O motor da ventoinha tem um som anormal.	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de potência.	
	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

Os pontos acima são a avaliação e o controlo das avarias mais comuns. Por favor, não desmonte a unidade por si próprio para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

10. INSTALAÇÃO

10.1. SELEÇÃO DO EQUIPAMENTO DE INSTALAÇÃO

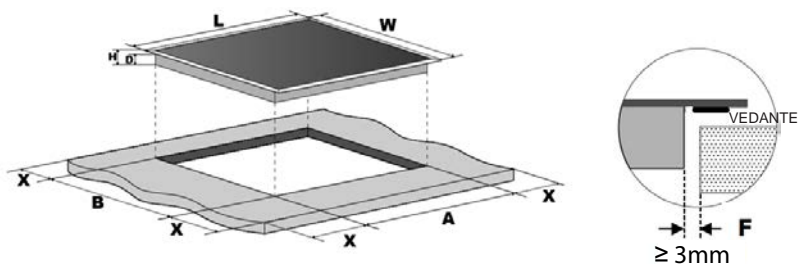
Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho.

Para fins de instalação e utilização, deverá ser preservado um espaço de 5 cm ao redor do orifício.

Garanta que a espessura da superfície da bancada seja superior a 30 mm. Selecione um material de bancada resistente ao calor e isolado (a madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada, exceto se estiverem impregnados) para evitar choques elétricos e deformações maiores provocados pela radiação de calor da placa de

aquecimento. Como mostrado abaixo:

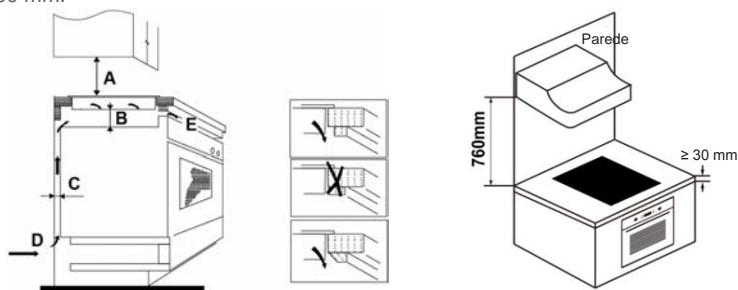
Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies interiores da bancada deve ser de, pelo menos, 3 mm.



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

Certifique-se de que a placa de indução está sempre bem ventilada e a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução se encontra em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo

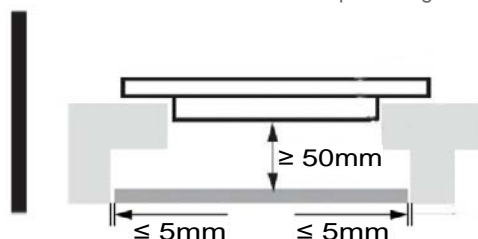
Nota: A distância de segurança entre a placa de indução e o armário acima da mesma deve ser superior a 760 mm.



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

AVISO: Garantir uma ventilação adequada

A placa de indução deve ser bem ventilada e a entrada e a saída de ar não devem estar bloqueadas. Para evitar um contacto acidental com o fundo sobreaquecido da placa ou um choque elétrico imprevisível durante o funcionamento, é necessário colocar um suporte de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE certificar-se de que estes orifícios não estão bloqueados pela bancada aquando da colocação da placa.

- Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve resistir a uma temperatura não inferior a 150 °C, para evitar o descolamento do revestimento.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, poder suportar uma temperatura de 90 °C.

10.2. ANTES DE INSTALAR A PLACA, CERTIFIQUE-SE DE QUE

- A bancada está nivelada e não há elementos estruturais que interfiram com o espaço necessário.
- A bancada é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, este último dispõe de um ventilador de arrefecimento incorporado.
- A instalação deve respeitar todos os requisitos em matéria de espaço livre e as normas e regulamentos em vigor.
- Um interruptor de isolamento adequado, que permite desligar completamente o aparelho da rede elétrica, é integrado na cablagem permanente, montado e posicionado em conformidade com as normas e os regulamentos locais em matéria de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores [de fase] ativos, se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades locais e os regulamentos de construção.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

10.3. DEPOIS DE INSTALAR A PLACA, CERTIFIQUE-SE DE QUE

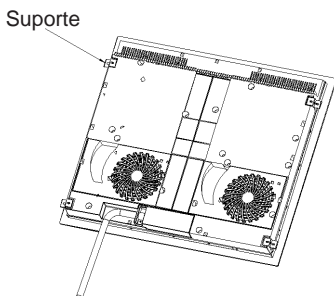
- O cabo de alimentação elétrica não é acessível através das portas ou gavetas dos armários.
- Existe um fluxo suficiente de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou de um armário, uma barreira de proteção térmica está instalada por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador.

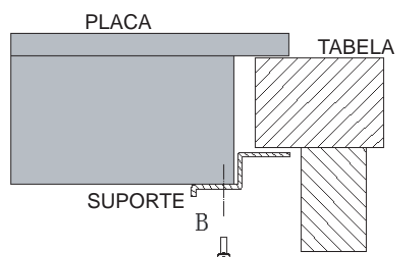
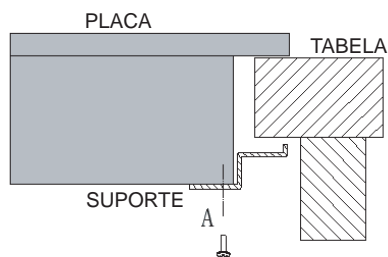
10.4. ANTES DE COLOCAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilizar a embalagem). Não exerça força sobre os controlos que saem da placa.

10.5. AJUSTAR A POSIÇÃO DOS SUPORTES

Fixe a placa na bancada aparafusando 4 suportes na parte inferior da placa (ver figura) após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adequar à espessura de cada bancada.





Em qualquer circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (ver imagem).

PT

10.6. ADVERTÊNCIAS

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca conduza a operação sozinho.
2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa ou de uma máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar o sistema eletrónico da placa
3. A placa de indução deverá ser instalada de forma a que uma melhor radiação de calor possa ser garantida a melhorar a fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida por cima da superfície da bancada deverão suportar calor.
5. Para evitar danos, a camada de sanduíche e a adesiva devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

10.7. LIGAR A PLACA DE COZINHA À REDE ELÉTRICA

A ligação da placa à rede elétrica só deve ser feita por uma pessoa devidamente qualificada.

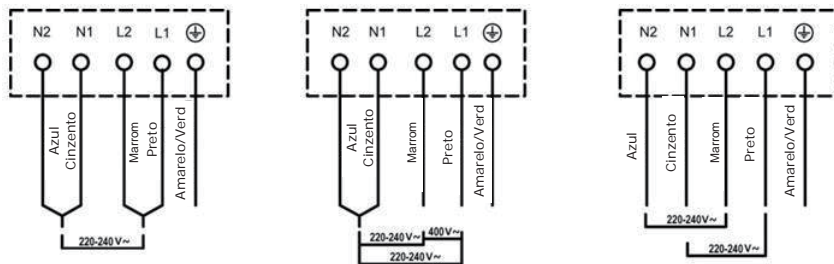
Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. A instalação elétrica doméstica é adequada para a potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa sinalética
3. As secções dos cabos de alimentação suportam a carga indicada na placa sinalética.

Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem provocar um sobreaquecimento e um incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser colocado de modo a que a sua temperatura não ultrapasse os 75 °C em qualquer altura.

Confirme com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. As alterações só devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda, com ferramentas adequadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à corrente elétrica, deve ser utilizado um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve garantir que realizou a ligação elétrica correta e que cumpre os regulamentos elétricos.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

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

11. INSTRUÇÕES RELACIONADAS COM A ELIMINAÇÃO

A marcação deste dispositivo (símbolo de um caixote de lixo riscado) está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a "equipamentos elétricos e eletrónicos usados". Esta marcação significa que este equipamento, no final da sua vida útil, não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. O utilizador é obrigado a entregá-lo aos operadores que recolhem o equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema apropriado para a recolha de equipamento. A recolha adequada de equipamento elétrico e eletrónico usado ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultantes da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.



12. GARANTIAS

Garantias e limites de responsabilidade

Os produtos têm uma garantia de 36 meses a partir da data de compra ou da data de entrega no domicílio do cliente. Dependendo do país, esta garantia consiste em 24 a 36 meses de garantia legal de conformidade. Para os países que não beneficiem de uma garantia legal de conformidade de 24 meses, entra em vigor uma garantia comercial de 12 meses após o termo da primeira garantia, e como complemento desta.

Modalidades de acionamento das garantias

Para a garantia legal de conformidade

Convidamo-lo(a) a informar-se junto do seu distribuidor e/ou a consultar as CGV (Condições Gerais de Venda).

Para a garantia comercial

Dirija-se à receção do seu local de compra com o comprovativo de compra (tal como o recibo), o produto e os acessórios fornecidos, com a embalagem original, para todos os países, com exceção de França.

É importante ter a informação da data de compra, o modelo e o número de série ou IMEI (estas informações aparecem habitualmente no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra). Deve devolver o produto com os acessórios necessários ao seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.). No caso de a sua reclamação estar abrangida pela garantia, o serviço pós-venda poderá, dentro dos limites da legislação local:

- Reparar ou substituir as peças defeituosas.
- Trocar o produto devolvido por um produto que tenha, no mínimo, as mesmas funcionalidades e que seja equivalente em termos de desempenho.
- Reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou reconicionados.

Exclusão da garantia comercial:

- Danos ou problemas causados pela utilização incorreta, acidentes, alteração ou ligação elétrica com corrente ou tensão incorreta.
- Utilização ou armazenamento prejudicial à boa conservação do dispositivo (oxidação, corrosão), utilização de energia, utilização ou instalação não conforme as instruções do fabricante, ou negligência ou utilização de periféricos, software ou consumíveis inadequados.
- Utilização profissional ou coletiva, industrial ou comercial do produto.
- Produtos modificados, aqueles cujo o selo de garantia ou o número de série tenham sido danificados, alterados, removidos ou oxidados.
- As baterias substituíveis e os acessórios têm uma garantia de 6 meses.
- Falha da bateria, provocada por um carregamento demasiado prolongado ou pelo desrespeito das instruções de segurança explicadas no manual de instruções.
- Danos estéticos, incluindo riscos, moissas ou vandalismo.
- Danos provocados por qualquer intervenção efetuada por uma pessoa não autorizada.
- Falhas provocadas pelo desgaste normal ou devidos ao envelhecimento normal do produto: vedantes, filtros, acessórios, escova e mangueira do aspirador, lâmpadas, lâmpadas de retroprojector, pás de máquina de lavar, etc.
- Atualizações do programa, devido a alterações nas configurações de rede.
- Danos decorrentes de elementos exteriores ao aparelho (corpos estranhos, insetos, etc.).
- Conteúdo dos aparelhos - congelador, máquina de lavar...- (alimentos, vestuário,...)
- Falhas no produto devido à utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.
- Falhas no produto devido à utilização sem os acessórios fornecidos com o produto ou homologados pelo Fabricante.
- Peças com desgaste normal ou danos de utilização: pneu, câmara de ar, travão,...

O cliente deve ser pessoalmente responsável pelo backup regular dos dados contidos no seu disco rígido ou na memória interna do seu dispositivo, e isto antes de qualquer entrega.

O Auchan não pode ser responsabilizado pela perda ou destruição de dados armazenados, nem pelo danos no software resultantes, nomeadamente, de uma reparação ou avaria.

Da mesma forma, o fabricante não é obrigado a verificar se os cartões SIM / SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.

As disposições anteriores não podem, de forma alguma, reduzir ou eliminar: a garantia legal acima referida, e a garantia comercial do fabricante, se existente (cf. certificado de garantia.).

PRZEGLĄD TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	S. 100
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 104
3. OPIS PRODUKTU	S. 104
4. KORZYSTANIE Z PRODUKTU	S. 105
5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA	S. 112
6. USTAWIENIE GRZANIA	S. 113
7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE	S. 114
8. PORADY I WSKAZÓWKI	S. 115
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 116
10. INSTALACJA	S. 118
11. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI	S. 122
12. GWARANCJE	S. 122

PL

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją w celu skorzystania w przyszłości.

1. Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac lub czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Podłączenie do sprawnego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
3. W okablowaniu stałym należy zamontować urządzenia rozłączające, zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.
4. Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
5. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.
6. Uwaga — krawędzie panelu są ostre. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.
7. Nie wolno umieszczać na tym urządzeniu materiałów lub produktów łatwopalnych.
8. Informacje te należy udostępnić osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to pomóc zmniejszyć koszty montażu.
9. Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z tą instrukcją.
10. Urządzenie musi zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez wykwalifikowaną osobę.
11. Urządzenie należy podłączyć do obwodu zawierającego odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania.

12. Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji lub odpowiedzialności.
13. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli nie pozostają pod nadzorem lub nie zostały poinstruowane odnośnie do korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
14. Dzieci powinny pozostawać pod nadzorem, aby nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
15. Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi zostać on wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę posiadającą podobne kwalifikacje.
16. Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby posiadające obniżone zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru i udzielenia wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz objaśnienia powiązanych zagrożeń.
17. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja dokonywane przez dzieci nie powinny odbywać się bez nadzoru.
18. **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
19. Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny dotykać powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
20. Nie używać myjki parowej do czyszczenia.
21. To urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym zegarem ani osobnym systemem zdalnego sterowania.
22. **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru! Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
23. **OSTROŻNIE:** Gotowanie musi odbywać się pod nadzorem. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
24. **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej bez nadzoru przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.
25. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części rozgrzewają się podczas używania.
26. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
27. Dzieci do 8. roku życia powinny być trzymane z daleka, chyba że będą ciągle nadzorowane.
28. **NIE WOLNO** gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

29. **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie osłon zaprojektowanych przez producenta dla urządzenia do gotowania, wskazanych przez producenta w instrukcji jako odpowiednie lub osłon wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może doprowadzić do wypadku.
30. Nie gotować na zepsutej lub popękanej płycie. Jeśli powierzchnia płyty pęknie, natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania (gniazdko ścienne) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć płytę kuchenną od prądu. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.
31. Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Jednak osoby z rozrusznikami serca lub implantami elektrycznymi (np. pompa insulinowa) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem urządzenia, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie zakłóci działania implantu. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może skończyć się śmiercią.
32. W trakcie użytkowania dostępne części urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Trzymać dzieci z dala od urządzenia.
33. Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot poza naczyniami stykały się ze szkłem płyty indukcyjnej do momentu, aż powierzchnia nie ostygnie.
34. Rączki garnków mogą być gorące w dotyku. Upewnić się, że rączki garnków nie znajdują się nad strefami grzejnymi, które są włączone. Rączki trzymać poza zasięgiem dzieci.
35. Bardzo ostre ostrze skrobaka jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używać ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.
36. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymiące i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
37. Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
38. Nigdy nie zostawiać żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych na urządzeniu.
39. Nie umieszczać ani nie pozostawiać żadnych przedmiotów magnetyzujących się (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputery, odtwarzacze MP3) obok urządzenia, ponieważ mogą być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.

40. Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
41. Po użyciu wyłączyć płytę za pomocą przycisku i nie polegać na czujniku naczyń.
42. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem ani siedzieć, stać lub wspinać się na nie.
43. Nie przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Wspinanie się na płytę kuchenną może powodować poważne obrażenia.
44. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane.
45. Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną możliwość korzystania z urządzenia, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę. Osoba taka powinna upewnić się, że mogą korzystać z urządzenia, nie stwarzając zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
46. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie inne prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
47. Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
48. Nie stawać na płycie kuchennej.
49. Nie używać naczyń z poszarpanymi krawędziami i nie przeciągać ich po powierzchni szkła płyty indukcyjnej, ponieważ może to doprowadzić do jego porysowania.
50. Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać metalowych zmywaków ani innych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą porysować szkło płyty indukcyjnej.
51. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, np.:
 - kuchni pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach zatrudnienia;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez gości hotelowych, motelowych oraz innych rodzajach miejsc zamieszkania;
 - w pensjonatach.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zasilanie	220–240 V~ lub 380–415 V 3N~, 50 Hz lub 60 Hz
Moc całkowita	7400 W
Strefy i/lub pola grzejne	2 strefy i 1 pole
Masa netto	9,1 kg
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	590 × 520 × 62 mm

2.1. INFORMACJE DOTYCZĄCE DOMOWYCH ELEKTRYCZNYCH PŁYT GRZEJNYCH

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Rodzaj płyty grzejnej	-	Płyta indukcyjna do zabudowy	
Ilość stref i/lub pól grzejnych	-	2 strefy 1 pole	
Technologia podgrzewania (indukcyjne pola i strefy grzejne, strefy grzejne promiennikowe, płyty stałe)	-	Indukcyjne strefy i pola grzejne	
W przypadku okrągłych stref lub pól grzejnych: średnica powierzchni użytkowej na elektryczną strefę grzejną zaokrąglona do 5 mm	∅	Strefa 1: 16,0 Strefa 2: 21,0	cm
W przypadku nieokrągłych stref lub pól grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej na elektryczną strefę lub pole grzejne zaokrąglone do 5 mm	Dł., szer.	Pole: Dł. 38,6; Szer. 18,0;	cm
Zużycie energii na strefę lub pole grzejne wyliczone na kg	EC _{gotowanie elektryczne}	Strefa 1: 191,6 Strefa 2: 181,4 Pole: 188,1	Wh/kg
Zużycie energii dla płyty kuchennej obliczone na kg	EC _{płyta elektryczna}	187,0	Wh/kg

3. OPIS PRODUKTU

3.1. WIDOK Z GÓRY

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Maks. 1800/2000 W na strefę | 3. Maks. 1800/2000 W na strefę | 6. Maks. 1400/1500 W na strefę |
| 2. Maks. 3000/3600 W na strefę | 4. Szklana płyta | 7. Maks. 2400/2600 W na strefę |
| | 5. Panel sterowania | |

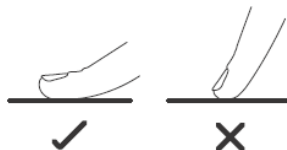
3.2. PANEL STEROWANIA

- | | | |
|---|---|-------------------------------------|
| 8. Suwak dotykowego sterowania mocą/wyłącznikiem czasowym | 9. Sterowanie blokadą przycisków | 12. Sterowanie obszarem elastycznym |
| | 10. Kontrola czasomierza | 13. Sterowanie On/Off |
| | 11. Sterowanie wyborem stref grzewczych | 14. Sterowanie funkcją Boost |


4. KORZYSTANIE Z PRODUKTU

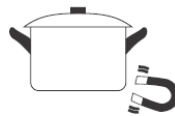
4.1. PRZYCISKI DOTYKOWE

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba stosować nacisku.
- Do obsługi używać całego palca, a nie jego czubka.
- Po każdym zarejestrowaniu dotyku uruchamia się sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są czyste i że nie przykrywa ich żaden przedmiot (np. naczynie lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków.



4.2. WYBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ

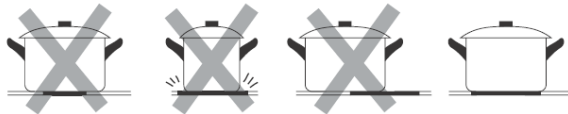
- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do kuchenek indukcyjnych.
- Sprawdzić obecność symbolu gotowania indukcyjnego na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Można sprawdzić, czy naczynie nadaje się do użycia, przeprowadzając test magnetyczny.
- Przybliżyć magnes do podstawy naczynia. Jeśli zostaje przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu:
 1. Wlać trochę wody do naczynia, które ma zostać sprawdzone.
 2. Jeśli  na wyświetlaczu nie miga, a woda nagrzewa się, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się do użycia z urządzeniem: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.
- Jeżeli część ferromagnetyczna tylko częściowo przykrywa dno naczynia, nagrzej się tylko obszar ferromagnetyczny, reszta dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inny materiał, np. aluminium, może to mieć wpływ na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.
- Jeśli podstawa patelni jest podobna do poniższej ilustracji, patelnia może nie zostać wykryta.



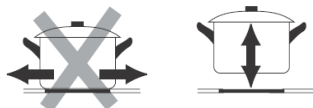
Nie używać naczyń z poszarpanymi krawędziami lub z zakrzywioną podstawą.



Upewnić się, że podstawa naczynia jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzejna. Używać naczyń, których średnica jest tak duża jak graficzne oznaczenie wybranej strefy. Użycie nieco szerszego naczynia spowoduje maksymalnie wydajne zużycie energii. Użycie mniejszego naczynia może obniżyć wydajność. Naczynia mniejsze niż 140 mm mogą nie zostać wykryte przez płytę. Zawsze ustawiać naczynie pośrodku strefy grzejnej.



Zawsze unosić naczynia, aby zdjąć je z płyty indukcyjnej — nie zsuwać ich, ponieważ mogą porysować szkło.



PL

4.3. SPOSÓB UŻYCIA

4.3.1. ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA


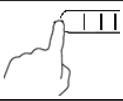


<p>Dotknąć przycisku ON/OFF. Po włączeniu zasilania brzęczyk uruchomi jeden sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „-” lub „- -”, wskazując że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.</p>	
<p>Umieścić odpowiednie naczynie na strefie grzejnej. Upewnić się, że spód naczynia i powierzchnia strefy grzejnej są czyste i suche.</p>	
<p>Dotknięcie sterowania wyborem strefy grzejnej spowoduje zaświecenie wskaźnika obok przycisku.</p>	
<p>Wybrać ustawienie mocy grzania, dotykając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeżeli ustawienie mocy grzania nie zostanie wybrane w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy zacząć ponownie od kroku 1. • Moc grzania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania. 	

Jeśli na wyświetlaczu miga $\geq \leq$ naprzemiennie z ustawieniem mocy grzania, oznacza to, że:

- nie umieszczono naczynia na właściwej strefie grzejnej lub
- używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest zbyt małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane na strefie grzejnej.


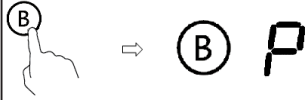
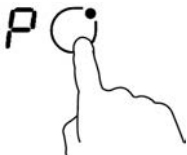
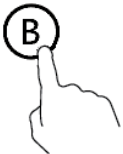
Podgrzewanie nie uruchamia się, jeśli na strefie grzejnej nie znajduje się odpowiednie naczynie. „U” na wyświetlaczu zniknie automatycznie po 1 minucie, jeśli na płycie nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie.

4.3.2. ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

<p>Dotknąć sterowania wyborem strefy grzejnej, która ma zostać wyłączona.</p>	
<p>Wyłączyć strefę grzejną przez przesunięcie suwaka na pozycję „I”. Upewnić się, że na wyświetlaczu pojawia się „0”.</p>	
<p>Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.</p>	
<p>Uwaga na gorące powierzchnie! Litera „H” wskazuje, która strefa grzejna jest gorąca w dotyku. Litera zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta może służyć także do oszczędzania energii: można użyć nadal gorącej płyty do podgrzania kolejnych naczyń.</p>	

PL

4.3.3. KORZYSTANIE Z FUNKCJI BOOST

<p style="text-align: center;">Aktywacja funkcji Boost</p>	
<p>Dotknąć sterowania wyborem strefy grzejnej.</p>	
<p>Po dotknięciu przycisku funkcji Boost wskaźnik strefy pokaże literę „P” i zostanie osiągnięta maksymalna moc.</p>	
<p style="text-align: center;">Anulowanie funkcji Boost</p>	
<p>Dotknąć sterowania wyborem strefy grzejnej, dla której ma zostać anulowana funkcja Boost.</p>	
<p>Dotknięcie przycisku Boost anuluje funkcję Boost, a strefa grzejna powróci do oryginalnego ustawienia.</p>	

- Funkcja może działać w każdej strefie grzejnej.

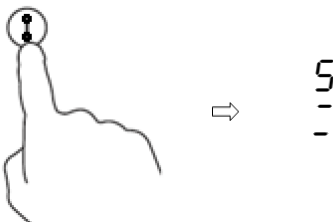
- Strefa grzejna powraca do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania to 0, powróci ono do wartości 9 po 5 minutach.

4.3.4. OBSZAR ELASTYCZNY

- Ten obszar może być używany jako pojedyncza strefa lub dwie różne strefy, w zależności od wymagań gotowania.
- Wolny obszar składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być sterowane odrębnie.

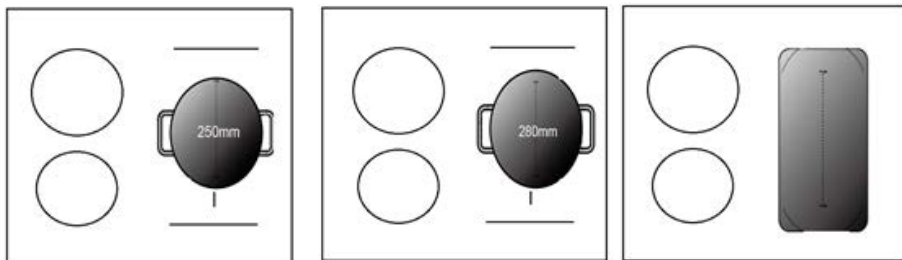
Używanie jako jednej, dużej strefy

Aby aktywować obszar jako jedną dużą strefę, dotknij sterowania obszarem elastycznym.



Na dużej strefie zalecamy używanie:

Naczynia kuchenne: Naczynie o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są prostokątne lub owalne)

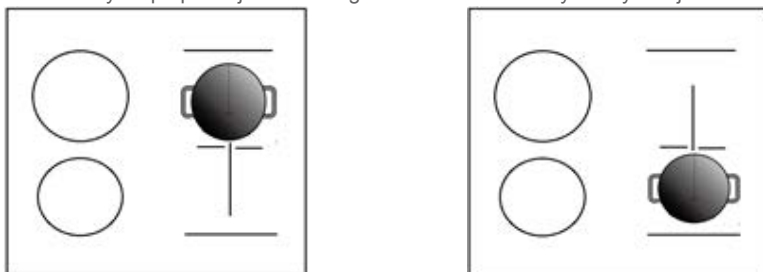


Nie zalecamy innych czynności za wyjątkiem trzech wyżej wymienionych operacji, ponieważ może mieć to wpływ na nagrzewanie urządzenia.

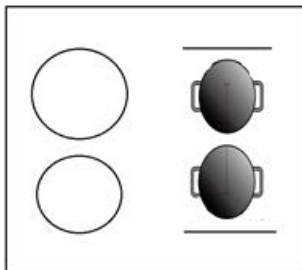
Używanie jako dwóch osobnych stref

Podczas używania obszaru elastycznego jako dwóch osobnych stref są dwie możliwości podgrzewania.

- Postawić naczynie po prawej stronie na górze lub na dole strefy elastycznej.



- Postawić dwa naczynia po obu stronach strefy elastycznej. **Uwaga:** Naczynie musi być większe niż 120 mm.



4.3.5. BLOKOWANIE PRZYCISKÓW

Można zablokować przyciski, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. dzieci przypadkowo włączają strefy grzejne).

- Aby zablokować przyciski, należy dotknąć przycisku blokady. Wskaźnik czasu będzie wskazywał „Lo”.
- Aby odblokować przyciski, należy dotknąć i przytrzymać przez chwilę przycisk blokady.

Uwagi:

Gdy przyciski są zablokowane, wszystkie poza przyciskiem ON/OFF są wyłączone. W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną przyciskiem ON/OFF, ale należy ją odblokować przy kolejnej eksploatacji.

4.3.6. KONTROLA CZASOMIERZA


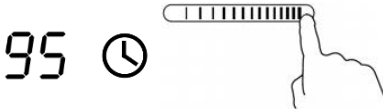
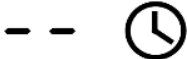
Czasomierza można używać na dwa sposoby:

- Jako minutnika. W tym przypadku czasomierz nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić go tak, aby wyłączał jedną lub więcej stref grzejnych po upływie ustawionego czasu.



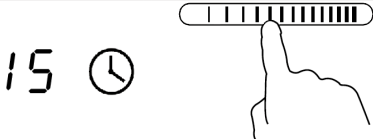

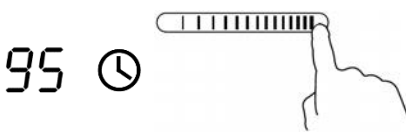
Maksymalny czas ustawienia wynosi 99 minut.



Korzystanie z czasomierza jak z minutnika

<p>Włączyć płytę indukcyjną, jeśli jest wyłączona. Uwaga: Z czasomierza jako z minutnika można korzystać, nie wybierając żadnej strefy grzejnej.</p>	
<p>Dotknąć czasomierza, na wyświetlaczu pojawi się „10” z migającą cyfrą „0”.</p>	

Dotknąć ponownie czasomierza, cyfra „1” będzie migać.	
Ustawić czas, dotykając suwaka (np. 9); teraz czasomierz jest ustawiony na 95 minut.	
Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie wskazywał pozostały czas.	
Po upływie zaprogramowanego czasu przez 30 sekund będzie słycać sygnał, a wskaźnik pokaże symbol „-”.	

Ustawianie czasomierza, aby wyłączył jedną strefę grzejną

Dotknąć sterowania wyborem strefy grzejnej, dla której ma zostać ustawiony wyłącznik czasowy.	
Niezwłocznie dotknąć czasomierza: na wyświetlaczu pojawi się „10” z migającą cyfrą „0”.	
Ustawić czas, dotykając suwaka (np. 5).	
Dotknąć ponownie czasomierza, cyfra „1” będzie migać.	
Ustawić czas, dotykając suwaka (np. 9); teraz czasomierz jest ustawiony na 95 minut.	

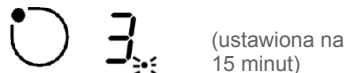
<p>Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie wskazywał pozostały czas. Uwaga: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybranie strefy.</p>	
<p>Gdy ustawiony czas upłynie, odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie.</p>	

Uwaga: Pozostałe strefy grzejne będą działać, jeśli wcześniej zostały włączone.

Ustawianie czasomierza, aby wyłączył więcej niż jedną strefę grzejną

Etapy ustawienia innych stref są podobne do ustawień jednej strefy.

Po ustawieniu czasu jednocześnie dla kliku stref grzejnych kropki dziesiętne odpowiednich stref są włączone. Wyświetlacz minut pokazuje czasomierz minutowy. Kropka odpowiedniej strefy miga.



Po upływie czasu odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie pokaże się nowy czasomierz minutowy, a kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.




(Ustawiona na 30 minut)



Dotknięcie sterowania wyborem strefy grzejnej: odpowiednie wskazanie zostanie wyświetlone na wskaźniku czasomierza.

Anulowanie czasomierza

<p>Dotknięcie sterowania wyborem strefy grzejnej, dla której ma zostać anulowany czasomierz.</p>	
--	---

Dotknąć sterowania wyborem strefy grzejnej: wskaźnik miga.



Dotknąć suwaka, aby ustawić czas na wartość „00” i anulować czasomierz.

4.3.7. DOMYŚLNE CZASY PRACY

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłączy się ona automatycznie, jeśli nie zrobi tego użytkownik. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu naczynia płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać podgrzewanie i wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut.

OSTRZEŻENIE: Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

OSTRZEŻENIE: Zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie w przypadku używania funkcji PowerBoost. Przy ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

5.1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Gdy jedzenie zaczyna się gotować, należy zmniejszyć temperaturę.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zminimalizować ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocząć gotowanie na wysokim ustawieniu, a następnie zmniejszyć je po podgrzaniu jedzenia.

5.1.1. GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU, GOTOWANIE RYŻU

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się w temperaturze około 85°C, gdy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię cieczy. Technika ta ma kluczowe znaczenie podczas gotowania pysznych zup i delikatnych gulaszów, ponieważ smaki można wydobyć bez rozgotowywania potraw. Sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką zawsze należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, może wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe gotowanie w zalecanym czasie.

5.1.2. OBSMAŻANIE STEKÓW

Aby przygotować soczyste i aromatyczne steki:

1. Pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzać grubą patelnię.
3. Posmarować obie strony mięsa olejem. Skropić patelnię niewielką ilością oleju, a następnie umieścić mięso na gorącej patelni.

4. Stek obrócić tylko raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od grubości mięsa i tego, jak ma zostać przyrządzone. Czas może wynosić od 2 do 8 minut na stronę. Docisnąć stek, aby ocenić stopień przyrządzenia — im jest bardziej jędrny, tym bardziej jest wysmażony.
5. Zostawić stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby zrobił się delikatny przed podaniem.

5.1.3. SZYBKE SMAŻENIE

1. Wybrać woka o płaskiej podstawie lub dużą patelnię, które nadają się do gotowania indukcyjnego.
2. Przygotować wszystkie składniki i przybory. Szybkie smażenie powinno być krótkie. W przypadku dużej ilości jedzenia gotować je w mniejszych partiach.
3. Szybko rozgrzać patelnię i dodać dwie łyżki stołowe oleju.
4. Najpierw przygotować mięso, a następnie odstawić je i trzymać w ciepłe.
5. Usmażyć warzywa. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, zmniejszyć temperaturę strefy grzejnej, włożyć mięso na patelnię i dodać sos.
6. Delikatnie wymieszać składniki, aby upewnić się, że są gorące.
7. Podawać od razu.

5.2. WYKRYWANIE MAŁYCH PRZEDMIOTÓW

W przypadku pozostawienia na płycie naczynia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetycznego (np. z aluminium) albo innego drobnego przedmiotu (np. nóż, widelec, klucz) płyta automatycznie przejdzie w tryb czuwania po upływie 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

6. USTAWIENIE GRZANIA

Poniższe ustawienia to wskazówki. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od używanych naczyń i ilości gotowanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć odpowiednie ustawienia.

Ustawienie temperatury	Przydatność
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i jedzenia, które szybko się przypala • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • odgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • naleśniki
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • podsmażanie • gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none"> • Szybkie smażenie • smażenie • doprowadzanie zupy do wrzenia • gotowanie wody

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie, wycieki niezawierające cukru na szkle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty. 2. Nałożyć środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć zasilanie płyty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty jest wyłączone, wskaźnik gorącej powierzchni będzie wyłączony, ale strefa gotowania może nadal być gorąca! Zachować szczególną ostrożność. • Zmywaki metalowe, niektóre zmywaki nylonowe i szorstkie/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub zmywak są odpowiednie. • Nigdy nie zostawiać pozostałości środka czyszczącego na płycie kuchennej: może dojść do poplamienia szkła.
<p>Kipienie, stopione jedzenie i gorące wycieki zawierające cukier</p>	<p>Usuwać je natychmiast przy użyciu łopatkę do ryb, szpatułki lub skrobaka nadającego się do płyt indukcyjnych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzejnych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty; 2. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30°, zeszkrobać zabrudzenia lub wycieki, przesuwając je do chłodnego obszaru płyty grzejnej; 3. Wyczyścić zabrudzenia lub wycieki ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym; 4. Wykonać kroki od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenia” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuwać plamy pozostawione przez stopione i słodkie jedzenie lub wycieki tak szybko, jak to możliwe. Jeśli ostygną na szkle, ich usunięcie może być utrudnione, a nawet może dojść do uszkodzenia powierzchni szkła. • Niebezpieczeństwo skaleczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest odsłonięte. Używać ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.
<p>Wycieki na przyciskach dotykowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty. 2. Namoczyć wyciek. 3. Wytrzeć obszar przycisków dotykowych wilgotną ściereczką lub gąbką. 4. Wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włączyć zasilanie płyty. 	<p>Płyta kuchenna może nie działać prawidłowo i wyłączyć się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich ciecz. Przed włączeniem płyty należy wytrzeć do sucha przyciski dotykowe.</p>

8. PORADY I WSKAZÓWKI

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do prądu i włączona. Sprawdzić, czy w domu lub w sąsiedztwie nie ma awarii prądu. Jeśli problem nie ustępuje, wezwać wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokować przyciski. Patrz rozdział „Używanie płyty indukcyjnej”.
Utrudniona obsługa przycisków dotykowych	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody lub do ich obsługi używany jest czubek palca.	Upewnić się, że przyciski dotykowe są suche i używać całego palca do dotykania przycisków.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia o ostrych krawędziach Używane są nieodpowiednie zmywaki lub ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaską i gładką podstawą. Patrz „Wybór odpowiednich naczyń”. Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia wydają trzaskające i klikające odgłosy.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali drgają w różny sposób).	Jest to normalne i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje szumiący, niski odgłos, gdy używane jest wysokie ustawienie temperatury.	Przyczyną jest technologia gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale odgłos powinien ucichnąć lub ustać całkowicie po zmniejszeniu temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnego działania. Nie odłączać płyty indukcyjnej od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się „U”.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest ono zbyt małe dla strefy grzejnej lub nie jest wyśrodkowane.	Użyć naczyń nadających się do gotowania indukcyjnego. Patrz rozdział „Wybór odpowiednich naczyń”. Wyśrodkować naczynie i upewnić się, że jego podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzejnej.

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić?
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna wyłączyły się niespodziewanie, uruchomił się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu czasomierza).	Usterka techniczna	Zapisać litery i cyfry kodu błędu, odłączyć płytę indukcyjną od zasilania i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

9.1. AUTODIAGNOSTYKA

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku komponentów bez demontażu lub odinstalowania płyty z powierzchni roboczej.

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego wznowienia pracy		
E1	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – otwarty obwód.	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie w obwodzie.	
Eb	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Usterka IGBT czujnika temperatury – otwarty obwód.	Wymienić płytę zasilania.
E5	Usterka IGBT czujnika temperatury – zwarcie w obwodzie.	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa bez problemów; jeśli nie, wymienić.

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
E7	Napięcie zasilania poniżej napięcia znamionowego.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć, jeśli zasilanie jest prawidłowe.
E8	Napięcie zasilania powyżej napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie podłączyć płytkę wyświetlacza i płytę zasilania. Wymienić płytę zasilania lub płytkę wyświetlacza.

9.2. INNE USTERKI I ROZWIĄZANIA

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
LED nie zapala się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania	Sprawdzić, czy wtyczka jest odpowiednio włożona do gniazdka, a gniazdo działa.	
	Błąd podłączenia dodatkowej płytki zasilania i płytki wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Dodatkowa płytka zasilania jest uszkodzona.	Wymienić dodatkową płytkę zasilania.	
	Płytkę wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymienić płytkę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płytkę wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymienić płytkę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania włącza się, ale grzanie nie zostaje uruchomione.	Wysoka temperatura płyty	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Zablokowanie wlotu powietrza lub odpowietrznika.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdzić, czy wentylator działa bez problemów. Jeśli nie, wymienić.	
	Płytkę zasilania jest uszkodzona.	Wymienić płytę zasilania.	

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Grzanie zatrzymuje się nagle podczas pracy, a na wyświetlaczu miga „U”.	Nieprawidłowe naczynie	Użyć prawidłowego naczynia (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony; wymienić płytę zasilania.
	Zbyt mała średnica naczynia		
	Przegrzanie kuchenki;	Przegrzanie urządzenia. Poczekać, aż temperatura wróci do normy. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzejne po tej samej stronie (np. pierwsza i druga) wyświetlają „U”.	Błąd podłączenia płytki zasilania i płytki wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Uszkodzona płytka wyświetlacza części komunikacyjnej	Wymienić płytkę wyświetlacza.	
	Uszkodzenie płyty głównej	Wymienić płytę zasilania.	
Nieprawidłowy odgłos silnika wentylatora	Uszkodzony silnik wentylatora	Wymienić wentylator.	

Powyższe sugestie dotyczą typowych usterek. Nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

10. INSTALACJA

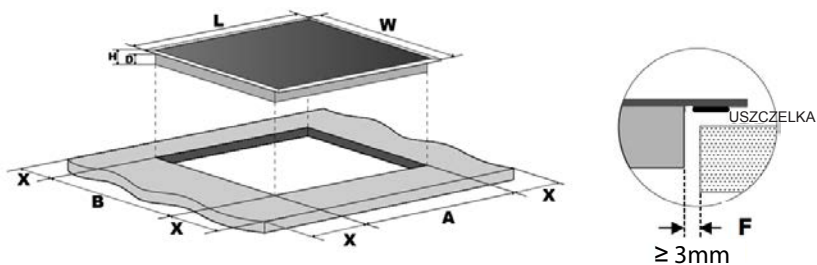
10.1. WYBÓR SPRZĘTU DO INSTALACJI

Przyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zostawić co najmniej 5 cm przestrzeni.

Upewnić się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybrać odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (nie używać drewna lub podobnego włóknistego lub higroskopijnego materiału, chyba że po zaimpregnowaniu), aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym płyty. Jak przedstawiono poniżej:

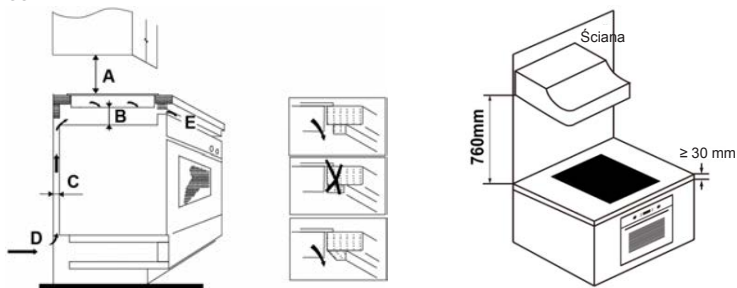
Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.



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

Zawsze należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej:

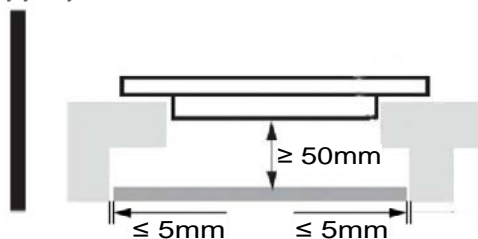
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzanego spodu płyty lub nieprzewidzianego porażenia prądem elektrycznym podczas pracy, należy zastosować drewnianą wkładkę, przymocowaną śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępować zgodnie z poniższymi wytycznymi.



Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. NALEŻY upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat podczas ustawiania płyty indukcyjnej.

- Należy pamiętać, że klej łączący plastik lub materiał z meblami musi być odporny na temperatury nie niższe niż 150°C, aby uniknąć odklejenia.
- Tylna ściana, powierzchnie przyległe i otaczające muszą zatem wytrzymać temperaturę wynoszącą 90°C.

10.2. PRZED INSTALACJĄ PŁYTY NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE:

- Powierzchnia robocza jest wyrównana i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału izolowanego i odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli płyta jest instalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie odpowiadać wszelkim obowiązującym normom oraz przepisom.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony zgodnie z obowiązującymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm separację styków we wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę).
- Odłącznik musi być łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami budowlanymi lub regulacyjnymi.
- Należy zastosować wykończenia odporne na wysoką temperaturę i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne) do powierzchni ścian otaczających płytę kuchenną.

10.3. PO INSTALACJI PŁYTY NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE:

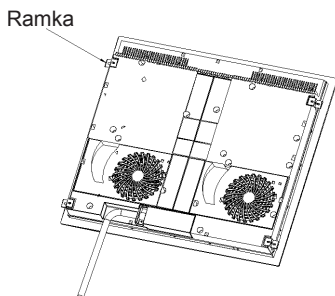
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzejnej zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, poniżej spodu płyty zainstalowano cieplną barierę ochronną.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

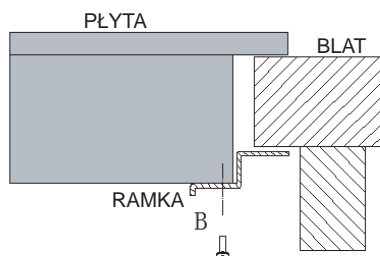
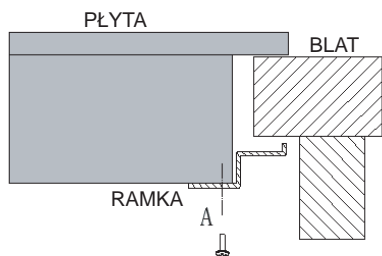
10.4. PRZED ROZMIESZCZENIEM WSPORNIKÓW MOCUJĄCYCH

Urządzenie powinno być ustawione na stabilnej i gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Nie stosować siły do elementów sterujących wystających z płyty.

10.5. REGULACJA POŁOŻENIA WSPORNIKA

Zamocować płytę grzejną na powierzchni roboczej za pomocą 4 wsporników na spodzie płyty (patrz rysunek) po instalacji. Dostosować położenie wspornika do grubości blatu.





Pod żadnym pozorem wsporniki nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu po instalacji (patrz rysunek).

10.6. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Posiadamy odpowiednich profesjonalistów. Nigdy nie przeprowadzać tej operacji samodzielnie.
2. Płyty nie można instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i strefa nad powierzchnią blatu powinny wytrzymywać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, element wielowarstwowy i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać myjki parowej.

10.7. PODŁĄCZANIE PŁYTY DO ZASILANIA SIECIOWEGO

Płyta może zostać podłączona do sieci elektrycznej przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

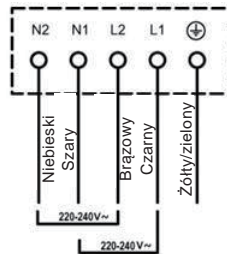
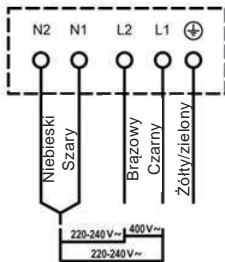
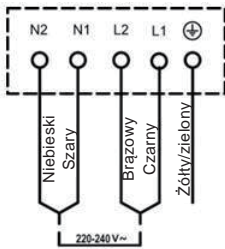
Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy upewnić się, że:

1. Domowy system okablowania jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Odcinki kabla zasilającego wytrzymają obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.

Skonsultować się z elektrykiem, aby sprawdzić, czy domowy system okablowania nie wymaga zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane tylko przez wykwalifikowanego elektryka.



PL

- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operacja musi zostać przeprowadzona przez agenta obsługi posprzedażnej z użyciem dedykowanych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym otworem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe podłączenie elektryczne zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zagięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez autoryzowanych techników.

Dolna powierzchnia i przewód zasilający nie są dostępne po instalacji.

11. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI

Oznaczenie urządzenia (symbol przekreślonego pojemnika na odpady) jest zgodne z dyrektywą europejską 2012/19/EU dotyczącą „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Takie oznakowanie oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie można wyrzucić wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do dostarczenia urządzenia odpowiednim służbom, które zajmują się zbieraniem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Służby odpowiedzialne za zbiórkę takiego sprzętu, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i organy lojalne tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pomaga uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie ludzkie i środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych składników, a także z niewłaściwego przechowywania i obróbki takiego sprzętu.



12. GWARANCJE

Gwarancje i ograniczenia odpowiedzialności

Produkty są objęte gwarancją przez okres 36 miesięcy od daty zakupu lub daty dostawy do domu klienta. W zależności od kraju gwarancja ta obejmuje od 24 do 36 miesięcy prawnej gwarancji zgodności. W krajach, w których obowiązuje 24-miesięczna prawna gwarancja zgodności, po wygaśnięciu pierwszej gwarancji wchodzi w życie 12-miesięczna gwarancja handlowa, stanowiąca uzupełnienie tej ostatniej.

Warunki obowiązywania gwarancji

W przypadku prawnej gwarancji zgodności

Zachęcamy do zasięgnięcia informacji u dystrybutora i/lub zapoznania się z jego OWS (Ogólnymi Warunkami Sprzedaży).

W przypadku gwarancji handlowej

Należy udać się do punktu zakupu z dowodem zakupu (np. paragon), produktem oraz akcesoriami, które zostały dołączone w zestawie oraz oryginalnym opakowaniem (dotyczy wszystkich krajów oprócz Francji). Należy również podać takie informacje, jak data zakupu, model i numer

seryjny lub IMEI (informacje te zwykle znajdują się na produkcie, opakowaniu lub dokumencie stanowiącym dowód zakupu). Należy dostarczyć produkt ze wszystkimi akcesoriami niezbędnymi do jego prawidłowego funkcjonowania (zasilacz, adapter itd.). Jeśli reklamacja jest objęta gwarancją, w zależności od obowiązujących przepisów miejscowych serwis naprawczy może:

- przeprowadzić naprawę lub wymienić uszkodzone części;
- wymienić zwracany produkt na inny o co najmniej takiej samej funkcjonalności i równoważnych parametrach wydajnościowych;
- zwrócić cenę zakupu produktu, określoną w dokumencie stanowiącym dowód zakupu.

W produktach naprawionych lub wymienionych mogą znajdować się komponenty i wyposażenie nowe i/lub regenerowane.

Gwarancja handlowa nie obowiązuje w następujących przypadkach:

- Uszkodzenia lub problemy spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przeprowadzeniem jakichkolwiek przeróbek urządzenia lub podłączeniem go do zasilania elektrycznego o nieprawidłowych parametrach natężenia lub napięcia.
- Użytkowanie lub przechowywanie szkodliwe dla dobrej konserwacji urządzenia (utlenianie, korozja), wykorzystywanie energii, użytkowanie lub instalacja niezgodne z instrukcjami producenta, zaniedbanie lub stosowanie nieodpowiednich urządzeń peryferyjnych, oprogramowania lub materiałów eksploatacyjnych.
- Profesjonalne lub zbiorowe, przemysłowe lub komercyjne wykorzystanie produktu.
- Przeprowadzenie modyfikacji urządzeń, których plomba gwarancyjna lub numer seryjny zostały uszkodzone, naruszone, usunięte lub uległy oksydacji.
- W przypadku baterii przeznaczonych do wymiany i akcesoriów okres gwarancji wynosi 6 miesięcy.
- Uszkodzenie baterii spowodowane przeładowaniem lub nieprzestrzeganiem wskazań bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi.
- Uszkodzenia o charakterze estetycznym, takie jak zarysowania, wybrzuszenia lub akty wandalizmu.
- Uszkodzenia spowodowane przeprowadzeniem jakichkolwiek prac przez osoby nieuprawnione.
- Uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem lub starzeniem się produktu: uszczelki, filtry, akcesoria, szczotka i wąż do odkurzacza, lampy, lampy do rzutników, łopatkę do pralek itp.
- Aktualizacja oprogramowania związana z modyfikacją parametrów sieci.
- Uszkodzenia spowodowane przez elementy znajdujące się poza urządzeniem (ciała obce, owady itp.).
- Zawartość urządzeń – zamrażarka, pralka itd. – (żywność, odzież itd.).
- Uszkodzenia produktu spowodowane użyciem oprogramowania innych producentów w celu zmodyfikowania, zmiany, adaptacji lub modyfikacji istniejących.
- Uszkodzenia produktu spowodowane jego użyciem bez akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Normalne zużycie lub uszkodzenia części wynikające z użytkowania: opona, dętka, hamulec itp.

Klient jest odpowiedzialny za regularne tworzenie kopii zapasowych danych znajdujących się na jego dysku twardym lub w pamięci wewnętrznej urządzenia przed jego przekazaniem do naprawy.

Auchan nie ponosi odpowiedzialności za utratę lub zniszczenie przechowywanych danych ani za uszkodzenia oprogramowania, w szczególności wynikające z przywrócenia parametrów fabrycznych lub awarii.

Analogicznie Auchan nie ponosi żadnej odpowiedzialności za sprawdzenie, czy ze zwracanych produktów zostały wyjęte karty SIM/SD.

Powyższe postanowienia w żaden sposób nie ograniczają ani nie eliminują: gwarancji prawnej, o której mowa powyżej oraz gwarancji handlowej producenta, jeśli jest udzielana (patrz karta gwarancyjna).

A TARTALOM ÁTTEKINTÉSE

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	124. o.
2. MŰSZAKI ADATOK	128. o.
3. TERMÉKLEÍRÁS	128. o.
4. A TERMÉK HASZNÁLATA	129. o.
5. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ	136. o.
6. HŐFOKBEÁLLÍTÁSOK	137. o.
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	138. o.
8. HASZNOS ÖTLETEK ÉS TIPPEK	139. o.
9. HIBAELHÁRÍTÁS	140. o.
10. ÜZEMBE HELYEZÉS	142. o.
11. HULLADÉKKEZELÉSI UTASÍTÁSOK	146. o.

HU

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és őrizze meg a használati útmutatót, mert később is szüksége lehet rá.

1. Mielőtt bármilyen beavatkozást vagy karbantartást végezne a készüléken, húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a hálózati aljzatból.
2. A készülék kizárólag megfelelő védővezetékes (földelt) hálózathoz csatlakoztatható.
3. A vezetékes kábelezésbe a vezetékekre vonatkozó szabályoknak megfelelően be kell építeni a leválasztó eszközöket.
4. A háztartási vezetékrendszer módosítását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti.
5. Az utasítás be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.
6. Óvatosan járjon el - a panel szélei élesek. Az elővigyázatosság elmulasztása sérülést vagy vágási sérülést okozhat.
7. Semmilyen körülmények között ne helyezzen éghető anyagot vagy tárgyat a készülékre.
8. Tegye elérhetővé ezeket az információkat a készülék üzembe helyezéséért felelős személy számára, mivel ez csökkentheti a beépítési költségeket.
9. A veszélyek elkerülése érdekében a jelen telepítési útmutatónak megfelelően kell beépíteni a készüléket.
10. A készülék beépítését és földelését csak szakképzett személy végezheti.

11. Ezt a készülék csak olyan áramkörhöz csatlakoztatható, amely az elektromos hálózatról való teljes leválasztást biztosító leválasztó kapcsolóval rendelkezik.
12. A készülék nem megfelelő telepítése érvénytelenítheti a garanciát, illetve a kártérítésre vonatkozó igényeket.
13. A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket), kivéve, ha egy a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy utasításokkal látja el őket a készülék használatával kapcsolatban.
14. A gyermekekre figyelni kell annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
15. Ha a tápkábel sérült, a balesetek elkerülése érdekében a gyártónak, az értékesítés utáni szervizszolgáltató cég képviselőjének, vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
16. A készüléket nyolc évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, valamint megfelelő tudással vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a készülék biztonságos kezeléséről tájékoztatást kaptak, és tisztában vannak az ahhoz kapcsolódó kockázatokkal.
17. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyerekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
18. FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület repedezett, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.
19. Fémtárgyak, például kések, villák, kanalak és fedők nem helyezhetők a főzőlap felületére, mivel ezek a tárgyak felforrósodhatnak.
20. Ne használjon gőztisztítót a tisztításhoz.
21. A készülék külső időzítővel vagy különálló távirányítóval nem használható.
22. FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély! Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
23. FIGYELEM: A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési eljárás folyamatos felügyeletet igényel.
24. FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsiradékkal vagy olajjal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
25. FIGYELMEZTETÉS: A készülék és hozzáférhető részei a használat során felforrósodnak.
26. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
27. A nyolc évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

28. SOHA ne kísérelje meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot például fedéllel vagy tűzálló takaróval.
29. FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett, vagy a készülékgyártó által a használati útmutatóban megfelelőnek feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlapvédőket használjon. A nem megfelelő védőelemek használata baleseteket okozhat.
30. Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket a fő tápellátásnál (fali kapcsoló), és forduljon szakemberhez. Tisztítás vagy karbantartás előtt a fali kapcsolóval kapcsolja ki a főzőlapot. Az utasítás be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.
31. A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak. Ugyanakkor a szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpumpával) élő személyeknek a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy a mágneses mező nem befolyásolja az implantátumot. Az utasítás be nem tartása halált okozhat.
32. Használat közben a készülék hozzáférhető részei annyira felforrósodnak, hogy égési sérüléseket okozhatnak. A gyermekeket tartsa távol.
33. Ügyeljen arra, hogy teste, ruházata és a megfelelő főzőedényen kívül semmilyen más tárgy ne érintkezzen az indukciós üveggel, amíg az megfelelően le nem hűl.
34. Az edények fogantyúi forróak lehetnek. Ellenőrizze, hogy az edények fogantyúi nem más bekapcsolt főzőzónák felett helyezkednek el. A fogantyúkat a gyermekektől tartsa távol.
35. A főzőlapkaparó borotvaéles pengéje szabadabbá válik a biztonsági fedél visszahúzásakor. Rendkívüli körülményekkel használja, és mindig tárolja biztonságosan, a gyermekektől távol. Az elővigyázatosság elmulasztása sérülést vagy vágási sérülést okozhat.
36. Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A kifutott ételek füstöt és zsíros kiömléseket okoznak, amelyek meggyulladhatnak.
37. Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
38. Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy eszközt a készüléken.
39. Ne helyezzen a készülékre vagy hagyjon a készülék közelében mágneses tárgyakat (pl. hitelkártyák, memóriakártyák) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépek, MP3-lejátszók), mert az elektromágneses mező hatással lehet ezekre az eszközökre.

40. A helyiség felmelegítésére vagy fűtésére soha ne használja a készüléket.
41. Használat után a főzőlap elemét annak gombával kapcsolja ki, ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.
42. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a készülékkel, vagy ráüljenek, ráálljanak, vagy felmásszanak rá.
43. Ne tároljon gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
44. Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül a készülék használatának területén.
45. A gyermekeket, vagy az olyan fogyatékkal élő személyeket, akiket képességeik korlátoznak a készülék használatában, felelős és hozzáértő személynek kell a készülék használata megtanítása. Az oktatást végző személynek meg kell győződnie arról, hogy adott személyek képesek a készüléket úgy használni, hogy az saját magukra vagy a környezetükre nézve nem jelent veszélyt.
46. Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, kivéve, ha ez az útmutatóban kifejezetten javasolt. Minden egyéb szervizelést szakembernek kell végeznie.
47. Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
48. Ne álljon rá a főzőlapra.
49. Ne használjon recés szélű edényeket, és ne húzza az edényeket az indukciós üvegfelületen, mivel ez megkarcolhatja az üveget.
50. Ne használjon súrolóeszközöket vagy más durva súrolószert a főzőlap tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
51. A készülék rendeltetésszerűen háztartási célokra, vagy hasonló körülmények között használható, például:
 - üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
 - gazdasági épületekben;
 - szállodák, motelek ügyfelei által, vagy egyéb lakóhelyeken;
 - reggelit is biztosító szálláshelyeken.

2. MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás	220–240 V~ vagy 380–415 V 3 N~, 50 Hz vagy 60 Hz
Összteljesítmény	7400 W
Főzőzónák és/vagy területek	2 zóna és 1 terület
Nettó tömeg	9,1 kg
Méretek (sz x mé x ma)	590 x 520 x 62 mm

2.1. INFORMÁCIÓK HÁZTARTÁSI ELEKTROMOS FŐZŐLAPOKHOZ

	Jelölés	Érték	Egység
Modellazonosító	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Főzőlap típusa	-	Beépített indukciós főzőlap	
A főzőzónák és vagy főzőterületek száma	-	2 főzőzóna 1 terület	
Fűtési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, szilárd lemezek)	-	Indukciós főzőzónák és főzőfelület	
Kör alakú főzőzónák vagy főzőterület: az elektromos főzőzónák hasznos felületének átmérője, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	∅	1. főzőzóna: 16,0 2. főzőzóna: 21,0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy főzőterületek: az elektromos főzőzónák, vagy főzőterületek hasznos felületének hosszúsága és szélessége, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	L, W	Terület: L: 38,6; W: 18,0;	cm
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy főzőfelületenként kg-ra vetítve	EC _{elektromos főzés}	1. főzőzóna: 191,6 2. főzőzóna: 181,4 Terület: 188,1	Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása kg-onként	EC _{elektromos főzőlap}	187,0	Wh/kg

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1. FELÜLNÉZET

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 1800/2000 W-os zóna | 3. Max. 1800/2000 W-os zóna | 6. Max. 1400/1500 W zóna |
| 2. Max. 3000/3600 W zóna | 4. Üveglap | 7. Max. 2400/2600 W zóna |
| | 5. Kezelőpanel | |

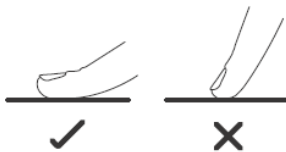
3.2. KEZELŐPANEL

- | | | |
|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 8. Táp/időzítő érintős csúszkavezérlő | 11. Fűtőzóna-választók | 13. On/Off (be-/kikapcsoló gomb) |
| 9. Zárolás gomb | 12. Rugalmas terület vezérlő | 14. Teljesítménynövelő gomb |
| 10. Időzítógomb | | |

4. A TERMÉK HASZNÁLATA

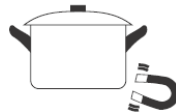
4.1. ÉRINTŐGOMBOK

- A gombok érintésre reagálnak, nem kell nyomást alkalmazni.
- Az ujjbegyét használja, ne az ujjhegyét!
- Ha egy érintést érzékelt a készülék, hangjelzés hallható.
- Ügyeljen arra, hogy a gombok mindig tiszták és szárazak legyenek, illetve ne fedje őket semmilyen tárgy (pl. eszköz vagy kendő). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a gombok használatát.



4.2. MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY KIVÁLASZTÁSA

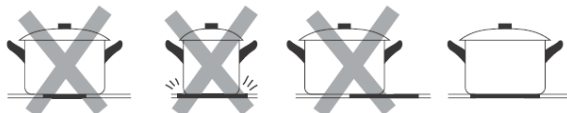
- Kizárólag az indukciós főzésre alkalmas alsó résszel rendelkező főzőedényt használjon.
- Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján.
- Az edény megfelelőségét mágnespróbával ellenőrizheti.
- Mozgasson egy mágnest az edény alja felé. Ha az edény vonzza a mágnest, alkalmas az indukcióra.
- Ha nincs mágnes:
 1. Tegyen egy kis vizet az edénybe, amelyet ellenőrizni kíván.
 2. Ha a víz felmelegedése során a víz felhőzik, akkor az edény megfelelő.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserép.
- Ha a ferromágneses rész csak részben fedi le az edény alját, akkor csak a ferromágneses terület melegszik fel, előfordulhat, hogy az alap többi része nem melegszik fel a főzéshez elegendő hőmérsékletre.
- Ha a ferromágneses terület nem homogén, de más anyagokat, például alumíniumot tartalmaz, az befolyásolhatja a felmelegedést és a serpenyő érzékelését.
- Ha a serpenyő alja hasonló az alábbi képekhez, előfordulhat, hogy a serpenyő nem észlelhető.



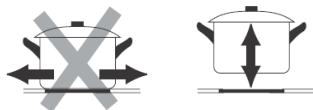
Ne használjon recés szélű vagy ívelt talpú edényeket.



Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, egyenletesen illeszkedik az üveghez, és ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Olyan edényeket használjon, amelyek átmérője a kiválasztott főzőzóna jelölésével megegyezik. Egy kicsit szélesebb edény használatával maximálisan kihasználja az energiát. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál alacsonyabb lesz. A főzőlap a 140 mm-nél kisebb edényt nem észleli. Mindig a főzőzóna közepére helyezze az edényt.



Az edényt mindig emelje le az indukciós főzőlapról - ne csúsztassa, mert megkarcolhatja az üveget.



4.3. HASZNÁLAT

4.3.1. A FŐZÉS MEGKEZDÉSE

<p>Érintse meg az ON/OFF gombot. A bekapcsolás után egy hangjelzés hallható, és minden kijelzőn a „-” vagy a „- -” jelzés látható, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba lépett.</p>	
<p>Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára. Ügyeljen arra, hogy az edény alja és a kiválasztott főzőzóna felülete tiszta és száraz legyen.</p>	
<p>Érintse meg a fűtőzóna kiválasztó gombot, és a gomb melletti kijelző villogni fog.</p>	
<p>Válassza ki a hőfokot a csúszkavezérlő megérintésével.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha 1 percen belül nem választja ki a hőfokot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépésnél. • A hőfokbeállítás a főzés során bármikor módosítható. 	




Ha a ≥ 5 jelzés felváltva villog a hőfokbeállítással, akkor ez azt jelenti, hogy:

- nem a megfelelő főzőzónára helyezte az edényt, vagy
- a használt edény az indukciós főzésre nem alkalmas, vagy
- az edény túlságosan kicsi, vagy nincs megfelelően a főzőzóna közepére helyezve.


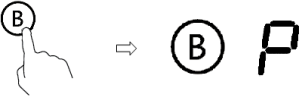
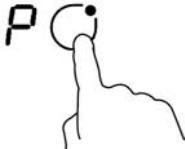
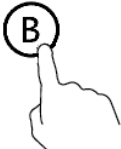
Nem történik melegítés, ha nincs megfelelő edény a főzőzónán. A „ \leq ” jelzés egy perc után automatikusan eltűnik, ha nem helyez a főzőzónára megfelelő edényt.

4.3.2. A FŐZÉS BEFEJEZÉSE

<p>Érintse meg a kikapcsolni kívánt fűtőzóna kiválasztó vezérlőjét.</p>	
---	--

Kapcsolja ki a főzőzónát a „I” csúszkát érintve. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” látható.	
Az ON/OFF gomb megérintésével kapcsolja ki a teljes főzőlapot.	
Ügyeljen a forró felületekre! A „H” jelzés mutatja, hogy melyik főzőzóna forró. A jelzés eltűnik, ha a felület lehűlt a biztonságos hőmérsékletre. Energiatakarékos funkcióként is használható: ha további edényeket kíván melegíteni, használja a még forró főzőlapot.	

4.3.3. A TELJESÍTMÉNYNÖVELŐ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A teljesítménynövelő funkció bekapcsolása	
A fűtőzóna-választó gomb megérintése.	
A B teljesítménynövelő gomb megérintését követően a főzőzóna kijelzője „P” jelzést mutat, és a teljesítmény eléri a maximális értéket.	
A teljesítménynövelő funkció törlése	
Érintse meg azt a fűtőzóna-választó vezérlőt, amellyel a teljesítménynövelő funkciót meg kívánja szüntetni.	
A Teljesítménynövelő vezérlőt megérintve a Teljesítménynövelő funkciót megszünteti, majd a főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.	

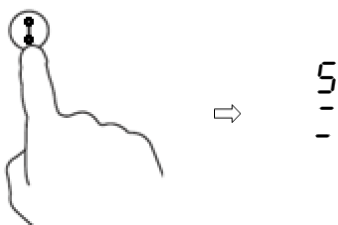
- A funkció bármelyik főzőzónán használható.
- A főzőzóna 5 perc után az eredeti beállítására áll vissza.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, 5 perc után 9-es értékre áll vissza.

4.3.4. RUGALMAS TERÜLET

- Ez a terület egy zónaként vagy két különböző zónaként használható, a főzési igényeknek megfelelően bármikor.
- A szabad terület két független induktorból áll, amelyek külön-külön szabályozhatók.

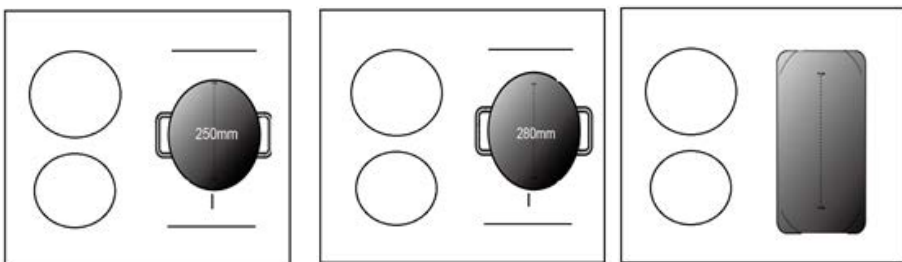
Egyetlen nagy zónaként történő használat

A szabad terület egyetlen nagy zónaként történő aktiválásához érintse meg a Rugalmas terület vezérlőt.



Nagy zónaként az alábbi használatot javasoljuk:

Főzőedények: 250 mm vagy 280 mm átmérőjű főzőedények (négyzet alakú vagy ovális főzőedények elfogadhatók)

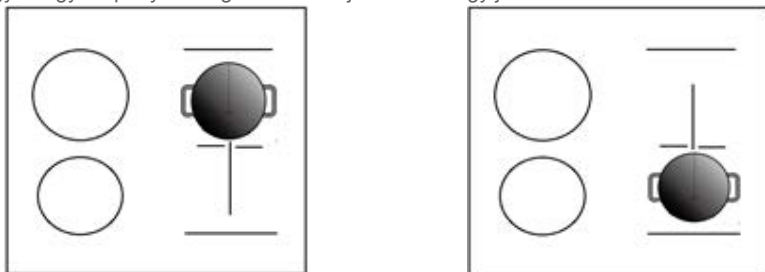


A fent említett három műveleten kívül más műveletet nem ajánlunk, mert az hatással lehet a készülék fűtésére.

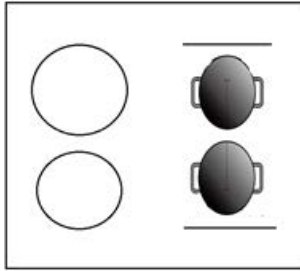
Két különböző zónaként való használat

Ha a rugalmas területet két különböző zónaként szeretné használni, kétféle fűtési mód közül választhat.

- Tegyen egy serpenyőt a rugalmas zóna jobb felső vagy jobb alsó oldalára.



- Helyezzen két serpenyőt a rugalmas zóna két oldalára. **Megjegyzés:** A serpenyő legyen nagyobb 120 mm-nél.



4.3.5. A GOMBOK ZÁROLÁSA

A gombok a nem szándékos használat megakadályozására zárolhatók (például a főzőzónákat véletlenül bekapcsoló gyermekek).

- A gombok zárolásához érintse meg a zárolás gombot. Az időzítőjelzésen a „Lo” felirat látható.
- A gombok feloldásához érintse meg a zárolás gombot, és tartsa rajta az ujját egy kis ideig.

HU

Megjegyzések:

Amikor a gombok zárolva vannak, az összes gomb le van tiltva, kivéve az ON/OFF gombot. Az indukciós főzőlapot vészhelyzetben bármikor kikapcsolhatja az ON/OFF gombbal, de a következő műveletnél először fel kell oldania a főzőlap zárolását.


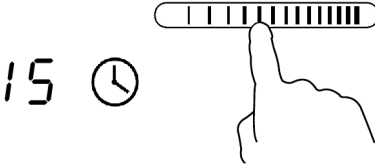

4.3.6. IDŐZÍTŐGOMB

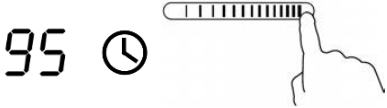
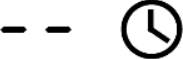
Az időzítő két különféle módon használható:

- Használhatja percszámlálóként az időzítőt. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki az egyik főzőzónát sem, amikor a beállított idő lejár.
- Beállíthatja úgy, hogy egy vagy több főzőzóna kikapcsoljon, amikor a beállított idő lejár.

A maximálisan beállítható idő 99 perc.



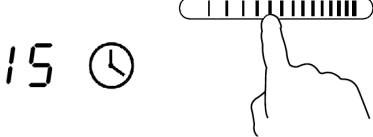

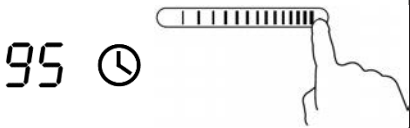


Az idő percszámlálóként való használata

<p>Kapcsolja be az indukciós főzőlapot, ha ki van kapcsolva. Megjegyzés: Az időzítő percszámlálóként használható anélkül, hogy bármelyik főzőzónát kiválasztaná.</p>	
<p>Érintse meg az időzítőgombot, egy „10” jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” villog.</p>	
<p>Érintse meg újra az időzítő vezérlőt, az „1” villogni fog.</p>	

<p>Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), most a beállított időzítő 95 perc.</p>	
<p>A visszaszámlálás azonnal megkezdődik, amikor beállítja az időt. A kijelzőn a fennmaradó idő látható.</p>	
<p>A hangjelzés 30 másodpercig szólal meg, és az időzítő kijelzőjén megjelenik az alábbi: „- -”, amikor letelik a beállított idő.</p>	

Az időzítő beállítása egy főzőzóna kikapcsolásához

HU

<p>Érintse meg azt a fűtési zóna kiválasztó gombot, amelyre az időzítőt be kívánja állítani.</p>	
<p>Rövid időn belül érintse meg az időzítógombot, az időzítő kijelzőjén megjelenik a „10” és a „0” villog.</p>	
<p>Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 5).</p>	
<p>Érintse meg újra az időzítő vezérlőt, az „1” villogni fog.</p>	
<p>Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), most a beállított időzítő 95 perc.</p>	
<p>A visszaszámlálás azonnal megkezdődik, amikor beállítja az időt. A kijelzőn a fennmaradó idő látható. Megjegyzés: A teljesítményszint jelzőfénye melletti piros pont világít, jelölve, hogy az adott zóna ki van választva.</p>	
<p>Amikor eltelik a beállított idő, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.</p>	

Megjegyzés: A többi főzőzóna továbbra is működik, ha már korábban be voltak kapcsolva.

Az időzítő beállítása több főzőzóna kikapcsolásához

A több zóna beállításának lépései hasonlóak az egy zóna beállításának lépéseéhez.
Amikor egyszerre több főzőzóna idejét állítja be, az adott főzőzónák száma után álló pont villog.
A perckijelzőn a percszámláló látható. A megfelelő zóna pontja villog.



Amikor a visszaszámlálás lejár, a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután megjelenik az új percszámláló, és a megfelelő zóna pontja villog.





(30 percre beállítva)



Érintse meg a fűtőzóna kiválasztó gombot, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Az időzítő leállítására

Érintse meg azt a fűtési zóna kiválasztó gombot, amelyre az időzítőt le kívánja állítani.	
Érintse meg az időzítő gombot, és a kijelző villogni fog.	
Az időzítő törléséhez érintse meg a csúszkavezérlőt, hogy az időt „00”-ra állítsa.	

4.3.7. ALAPBEÁLLÍTÁS SZERINTI MŰKÖDÉSI IDŐ

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap egy biztonsági védőfunkciója. Ha elfelejti kikapcsolni, a főzőlap automatikusan kikapcsol. A különböző teljesítményszintekhez tartozó alapbeállítás szerinti működési idő az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapbeállítás szerinti működési idő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Amikor eltávolítja a főzőedényt, az indukciós főzőlap azonnal leállítja a melegítést, és 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

FIGYELMEZTETÉS: A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal.

5. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

FIGYELMEZTETÉS: Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj és a zsiradék nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha be a teljesítménynövelő (PowerBoost) funkciót használja. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsiradék spontán meggyullad, és komoly tűzveszélyt jelent.

HU

5.1. TIPPEK A FŐZÉSHEZ

- Amikor az étel felforr, csökkentse a hőmérséklet-beállítást.
- A fedél használata csökkenti a főzési időt és a hő megtartásával energiát takarít meg.
- A főzési idő csökkentése érdekében minimális mennyiségű folyadékot vagy zsiradékot használjon.
- Kezdje a főzést magas fokozaton, és csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

5.1.1. PÁROLÁS, RIZS FŐZÉSE

- A párolás a forráspont alatt történik, körülbelül 85 °C-on, amikor a buborékok a főzőfolyadék felszínén csak alkalmanként jelennek meg. Ez az ízletes levesek és a zamatos pörköltök kulcsa, mert az ízek akkor lesznek megfelelők, ha nem főzzük túl az ételt. A tojásalapú és a lisztrel sűrített szószokat is a forráspont alatt kell főzni.
- Bizonyos feladatokhoz, például a rizs abszorpciós módszerrel történő főzéséhez a legalacsonyabb beállításnál magasabb fokozatra lehet szükség, hogy az étel az ajánlott idő alatt megfelelően megfőjön.

5.1.2. STEAK SÜTÉSE

Szaftos, ízletes steak készítéséhez:

1. A főzés előtt hagyja a húst körülbelül 20 percig állni szobahőmérsékleten.
2. Melegítsen fel egy nehéz alappal rendelkező serpenyőt.
3. Kenje meg olajjal a steak mindkét oldalát. Öntsön kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe, majd helyezze bele a húst.
4. A sütés során a steaket csak egyszer fordítsa meg. A pontos sütési idő a steak vastagságától és a kívánt sütési fokozattól függ. Az időtartam oldalanként kb. 2 és 8 perc között változik. Nyomja meg a steaket, hogy megnézzze, mennyire sült meg – minél keményebb, annál jobban „átsütött” lesz.
5. Tálalás előtt hagyja a steaket néhány percig meleg tányéron, hogy megpuhuljon.

5.1.3. KEVERVE PIRÍTÁS

1. Válasszon egy indukciós főzéshez megfelelő lapos aljú wok serpenyőt, vagy nagy serpenyőt.
2. Készítsen elő minden hozzávalót és eszközt. A keverve pirítás gyorsan elkészül. Ha nagy mennyiséget készít, több kisebb adagban készítse el az ételt.
3. Rövid ideig melegítse elő a serpenyőt, és tegyen bele két evőkanál olajat.
4. Először süsse meg a húst, tegye félre, és tartsa melegen.
5. Keverve pirítsa meg a zöldségeket. Amikor már forrók, de még ropogósak, állítsa alacsonyabb fokozatra a főzőzónát, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a mártást.
6. Óvatosan keverje meg a hozzávalókat, és bizonyosodjon meg arról, hogy átmelegedtek.
7. Azonnal tálalja.

5.2. KIS TÁRGYAK ÉSZLELÉSE

Ha egy nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyőt (pl. alumínium), vagy más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagyott a főzőlapon, a főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenléti állapotba kapcsol. A ventilátor további 1 percig hűti az indukciós főzőlapot.

6. HŐFOKBEÁLLÍTÁSOK

Az alábbiakban látható beállítások csak útmutatóként szolgálnak. A pontos beállítás számos tényező függvénye, beleértve a főzőedényt és a főzni kívánt mennyiséget. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek legmegfelelőbb beállításokat.

Hőfokbeállítás	Megfelelő
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• kis mennyiségű étel kíméletes melegítése• csokoládé, vaj és könnyen odaéggó ételek felolvasztása• kíméletes párolás• lassú melegítés
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• újramelegítés• gyors párolás• rizsfőzés
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palacsintasütés
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• hirtelen sütés• tésztafőzés
9	<ul style="list-style-type: none">• Keverve pirítás• pirítás• leves felforralása• vízforralás

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, nyomok, ételfoltok vagy nem cukros kifolyt étel az üvegen)	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. Vigyén fel főzőlaptisztítót az üvegre, amíg még meleg (de nem forró)! Öblítse le és törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörülővel. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> Amikor a főzőlap áramellátása ki van kapcsolva, nem látható a „forró felület” jelzés, de a főzőzóna még forró lehet! Rendkívül óvatosan járjon el. Az erős súrolóeszközök, bizonyos nejlonból készült súrolók és a durva/súroló hatású tisztítószerek megkarcolhatják a felületet. Mindig olvassa el a termék címkéjét, hogy ellenőrizze, megfelelő-e a tisztítószer vagy súrolóeszköz. Soha ne hagyjon tisztítószermaradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott, megolvadt étel és kiömlött cukros étel az üvegen	<p>Ezeket azonnal távolítsa el spatula, kaparókés vagy indukciós üvegből készült főzőlapokhoz megfelelő borotvapengés kaparó segítségével, de vigyázzon a forró főzőzóna felületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását a falon. Tartsa a pengét vagy az eszközt 30°-os szögben, és kaparja a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot a főzőlap egy hűvös területére. A szennyeződést vagy a kiömlést konyharuhával vagy papírtörülővel tisztítsa le. Kövesse a fenti „Mindennapi szennyeződés az üvegen” részben leírt 2-4. lépéseket. 	<ul style="list-style-type: none"> Az olvadákok és a kiömlött cukros ételek hagyta foltokat, illetve a kifolyt ételeket a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha hagyja ezeket kihűlni az üvegen, az eltávolításuk nehéz lehet, és akár tartósan is károsíthatják az üveg felületét. Vágásveszély: a biztonsági fedél visszahúzásakor a kaparó pengéje borotvaéles. Rendkívüli körülményekkel használja, és mindig tárolja biztonságosan, a gyermekektől távol.
Kiömlések az érintőgombokon	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. Itassa fel a kiömlött anyagot Törölje le az érintőgombok területét tiszta nedves szivaccsal vagy ruhával. Törölje teljesen szárazra a területet papírtörülővel. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását. 	<p>Előfordulhat, hogy a főzőlap hangjelzést ad és kikapcsol, és az érintőgombok nem működnek, amíg a felületükön folyadék található. A főzőlap visszakapcsolása előtt mindenképpen törölje szárazra az érintőgombok területét.</p>

8. HASZNOS ÖTLETEK ÉS TIPPEK

Probléma	Lehetséges okok	A probléma elhárítása
Nem lehet bekapcsolni az indukciós főzőlapot.	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van-e az áramellátáshoz, és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakembert.
Az éritőgombok nem reagálnak.	A gombok zárolva vannak.	Oldja fel a gombok zárolását. Az utasítások „Az indukciós főzőlap használata” részben található.
Az éritőgombok nehezen kezelhetők.	Előfordulhat, hogy a gombokon vékony vízréteg található, vagy a gombok érintésekor az ujjhegyét használja.	Ügyeljen arra, hogy az éritőgombok területe száraz legyen, és használja az ujjbegyét a gombok megérintéséhez.
Az üveg megkarcolódott.	Durva szélű edények. Nem megfelelő, súroló hatású eszközök vagy tisztítószer használata.	Használjon lapos és sima talpú főzőedényt. Lásd: a „Megfelelő főzőedény kiválasztása” című részben. Lásd: az „Ápolás és tisztítás” című részben.
Néhány edény pattogó vagy kattogó hangokat ad.	Ennek oka az edények szerkezete lehet (a különböző fémek különbözőképpen rezgő rétegei).	Ez a főzőedények esetében normális jelenség, és nem hibát jelez.
Az indukciós főzőlap magas hőfokbeállításon való használatkor halk zümmögő hangot ad.	Ezt az indukciós főzési technológia okozza.	Ez normális jelenség, de ha csökkenti a hőfokbeállítást, a zajnak el kell halkulnia vagy teljesen meg kell szűnnie.
Az indukciós főzőlapból ventilátorhang hallható.	Bekapcsolt az indukciós főzőlapba beépített ventilátor, hogy megakadályozza az elektronika túlmelegedését. Ez még az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működhet.	Ez normális jelenség és nem igényel beavatkozást. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a falon, amíg a ventilátor működik.
Az edények nem melegednek fel, és a kijelzőn a „U” jelzés jelenik meg.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az indukciós főzésre nem alkalmas. Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az túlságosan kicsi a főzőzónához, vagy nincs megfelelően a közepére helyezve.	Használjon az indukciós főzéshez alkalmas főzőedényt. Lásd: a „Megfelelő főzőedény kiválasztása” című részben. Helyezze középre az edényt, és ellenőrizze, hogy az alja a főzőzóna méretének megfelelő.

Probléma	Lehetséges okok	A probléma elhárítása
Az indukciós főzőlap vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsol, hangjelzés hallható és egy hibakód jelenik meg (általában felváltva egy vagy két számjeggyel a főzőidőzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba	Jegyezze fel a hibát jelző betűket és számokat, kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a falon, és forduljon szakemberhez.

9. HIBAEELHÁRÍTÁS

HU

9.1. ÖNDIAGNOSZTIKA

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval rendelkezik. Ezzel a vizsgálattal a szerelő több alkatrész működését is ellenőrizheti anélkül, hogy a főzőlapot szétszerelné vagy kiszerezné a munkafelületről.

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E1	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba - nyitott áramkör	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet-érzékelőjét.
E2	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba - rövidzárlat.	
Eb	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba	
E3	Kerámialap magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg a kerámialap hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Az egység újraindításához érintse meg az „ON/OFF” gombot.
E4	Az IGBT (nagyteljesítményű nagyon gyors kapcsolásokat végző tranzisztor) hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása - nyitott áramkör.	Cserélje ki az áramköri lapot.
E5	Az IGBT hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása - rövidzárlat	
E6	Az IGBT magas hőmérséklete	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Az egység újraindításához érintse meg az „ON/OFF” gombot. Ellenőrizze, hogy a ventilátor zavartalanul működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.

Hibakód	Probléma	Megoldás
E7	A tápfeszültség a névleges feszültségnél alacsonyabb.	Ellenőrizze, hogy a tápellátás megfelelő-e.
E8	A tápfeszültség a névleges feszültségnél magasabb.	Ha a tápellátás megfelelő, kapcsolja be a készüléket.
U1	Kommunikációs hiba.	Helyezze vissza a kijelzőlap és az áramköri lap közötti csatlakozást. Cserélje ki az áramköri lapot vagy a kijelzőlapot.

9.2. EGYÉB HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK

Hiba	Probléma	„A” megoldás	„B” megoldás
A LED nem gyullad ki, amikor az egység csatlakoztatva van.	Nincs tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugasz megfelelően van-e beillesztve az aljzatba, és az aljzat működik-e.	
	A kiegészítő áramköri lap és a kijelzőlap csatlakozásának hibája.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő áramköri lap sérült.	Cserélje ki a kiegészítő áramköri lapot.	
	A kijelzőlap sérült.	Cserélje ki a kijelzőlapot.	
Néhány gomb nem működik, vagy a LED kijelző működése nem megfelelő.	A kijelzőlap sérült.	Cserélje ki a kijelzőlapot.	
A Főzési mód jelzés kigyullad, de a fűtés nem kezdődik meg.	A főzőlap magas hőmérséklete.	A környezeti hőmérséklet túlságosan magas lehet. A levegőbemeneti vagy a levegőkimeneti nyílás el van zárva.	
	A ventilátor meghibásodása.	Ellenőrizze a ventilátor zavartalanul működik-e. Ha nem, cserélje ki a ventilátort.	
	Az áramköri lap sérült.	Cserélje ki az áramköri lapot.	

Hiba	Probléma	„A” megoldás	„B” megoldás
A fűtés működés közben hirtelen leáll, és az „ <u>U</u> ” jelzés villog a kijelzőn.	Az edény típusa nem megfelelő.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).	Az edényérezkélő áramkör megsérült, cserélje ki az áramkört.
	Az edény átmérője túlságosan kicsi.		
	A tűzhely túlmelegedett;	Az egység túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszaáll a normál értékre. Az egység újraindításához érintse meg az „ON/OFF” gombot.	
Az azonos oldalon található fűtőzónák (mint az első és a második zóna) az „ <u>U</u> ” jelzést jelenítik meg.	Az áramkört lap és a kijelzőlap csatlakozásának hibája.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kommunikációs alkatrész kijelzőlapja sérült.	Cserélje ki a kijelzőlapot.	
	Az alaplap sérült.	Cserélje ki az áramkört lapot.	
A ventilátormotor rendellenes hangot ad.	A ventilátormotor sérült.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek a gyakori hibák értékelésére és ellenőrzésére vonatkoznak. A veszélyek és az indukciós főzőlap károsodásának elkerülésének érdekében ne szerelje szét az egységet saját maga.

10. ÜZEMBE HELYEZÉS

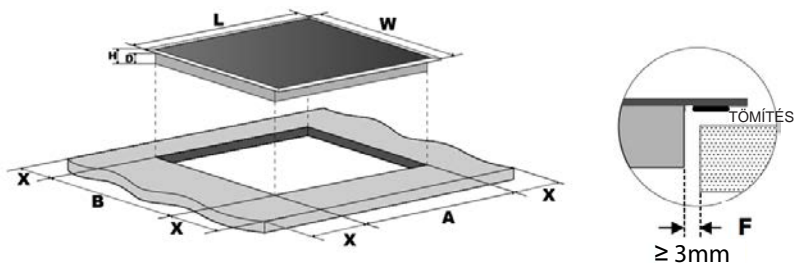
10.1. A BEÉPÍTÉS HELYÉNEK KIVÁLASZTÁSA

A munkalapot vágja ki a rajzon látható méreteknek megfelelően.

A beépítéshez és a használathoz a nyílás körül hagyjon legalább 5 cm helyet.

Győződjön meg arról, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm. Hőálló és szigetelt munkalapot válasszon (fa és hasonló szálaz vagy higroszkópos anyag nem használható munkalapként, kivéve, ha impregnált), hogy elkerülje a főzőlapból kiáramló hő által okozott áramütést és nagyobb deformációt. Ahogy az alábbiakban látható:

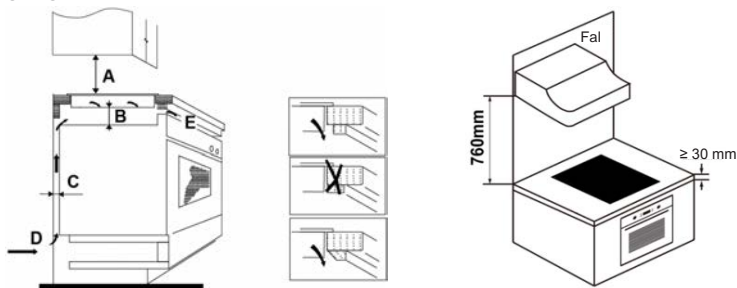
Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkafelület belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.



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

Mindenképpen ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap szellőzése megfelelő legyen, és ne legyenek elzárva a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílások. Győződjön meg arról, hogy az indukciós tűzhely főzőlapjának működése megfelelő. Ahogy az alábbiakban látható

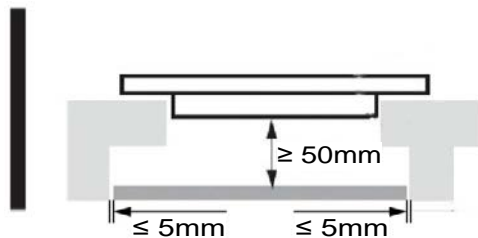
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Levegőbemenet	Levegőkimenet 5 mm

FIGYELMEZTETÉS: A megfelelő szellőzés biztosítása

Ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap szellőzése megfelelő legyen, és ne legyenek elzárva a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílások. A főzőlap túlszűkített alsó részével való véletlen érintkezés, vagy a munka során bekövetkező váratlan áramütés elkerülése érdekében a főzőlap alsó részétől 50 mm-re egy csavarokkal rögzített fából készült betétet kell elhelyezni. Tartsa be az alábbiakban ismertetett követelményeket.



A főzőlap külső oldalán szellőzőnyílások találhatók. A főzőlap beépítésekor gondoskodnia KELL arról, hogy a munkalap ne zárja el ezeket a nyílásokat.

- Ne feledje, hogy a ragasztónak, amely a műanyag vagy a faanyagot a bútorhoz illeszti, legalább 150°C-nak ellent kell állnia, hogy elkerülje a burkolat leválását.
- A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek 90°C-os hőmérsékletnek kell ellenállniuk.

10.2. A FŐZŐLAP BEÉPÍTÉSE ELŐTT GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY

- A munkalap szögletes és vízszintes, és semmilyen szerkezeti elem sem akadályozza a beépítést.
- A munkalap hőálló és szigetelt anyagból készült.

- Ha a főzőlap sütő fölé kerül beépítésre, a sütő beépített hűtőventilátorral rendelkezik.
- A beépítés a biztonsági távolságokkal kapcsolatos követelményeknek, valamint minden alkalmazandó szabványnak és előírásnak megfelel.
- Az állandó vezetékezésbe a hálózati áramellátásról való teljes leválasztást biztosító, megfelelő leválasztókapcsoló van beépítve a helyi villamos vezetékezésre vonatkozó szabályoknak és előírásoknak megfelelően.
- A leválasztókapcsoló jóváhagyott típusú, és minden póluson (vagy minden aktív [fázis]vezetőn, ha a helyi vezetékezési szabályok lehetővé teszik a követelmények e változatát) 3 mm-es légréssel biztosítja az érintkezők leválasztását.
- A leválasztókapcsoló a behelyezett főzőlap esetén is könnyen hozzáférhető.
- Ha kétségei vannak a beépítéssel kapcsolatban, kérje a helyi építési hatóságok segítségét, illetve tekintse meg a helyi jogszabályokat.
- A főzőlapot körülvevő falfelületeken hőálló és könnyen tisztítható burkolatot (pl. kerámiaacsempét) használjon.

10.3. A FŐZŐLAP BEÉPÍTÉSE UTÁN GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY

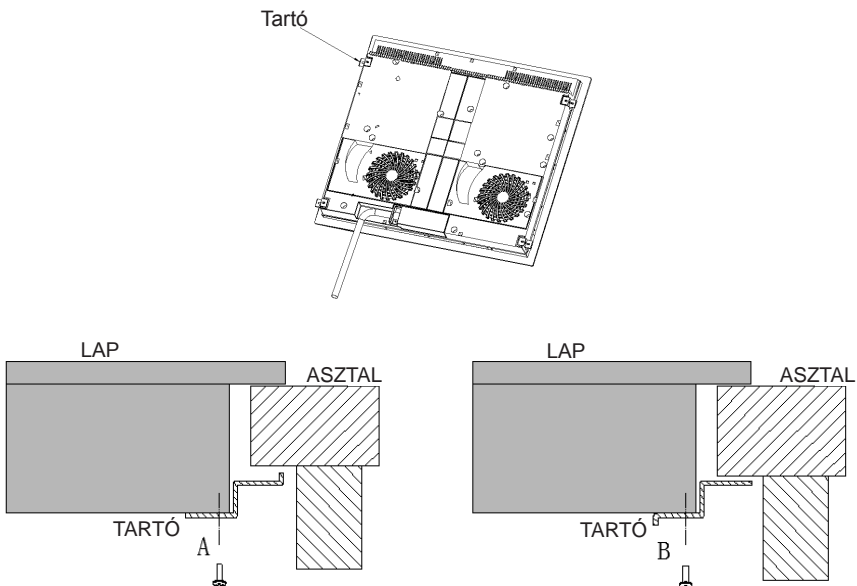
- A tápkábel a szekrényeken és fiókokon keresztül nem hozzáférhető.
- A szekrényen kívülről megfelelő mennyiségű friss levegő áramlik a főzőlap alsó részéhez.
- Ha a főzőlap fiók vagy szekrénytér fölé van beépítve, a főzőlap alá hővédő lap került beépítésre.
- A leválasztókapcsoló a felhasználó számára könnyen hozzáférhető.

10.4. A RÖGZÍTŐKONZOLOK ELHELYEZÉSE ELŐTT

Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). Ne alkalmazzon nyomást a főzőlapból kiálló kezelőszervekre.

10.5. A KONZOL HELYZETÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A telepítés után a főzőlap alján található 4 konzollal rögzítse csavarokkal a főzőlapot a munkalapra (lásd a képet). Állítsa be a konzol helyzetét úgy, hogy a különböző vastagságú munkalapokhoz megfelelő legyen.



A beépítést követően a konzolok semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkalap belső felületeivel (lásd az ábrát).

10.6. FIGYELMEZTETÉSEK

1. Az indukciós főzőlapot szakembernek kell beépítenie. Szakembereink állnak rendelkezésére. Soha ne végezze el a beépítést saját maga.
2. A főzőlap nem szerelhető közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztószekrény, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikáját.
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell beépíteni, hogy a megbízhatóság növelése érdekében a jobb hőszigetelés legyen biztosítható.
4. A falnak és a munkalap feletti indukciós fűtőzónának ellent kell állnia a hőnek.
5. A károsodás elkerülése érdekében a szendvicsrétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
6. Gőztisztító nem használható.

10.7. A FŐZŐLAP CSATLAKOZTATÁSA AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

A főzőlapot csak megfelelő szakképzettséggel rendelkező személy csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz.

HU

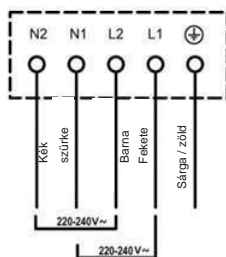
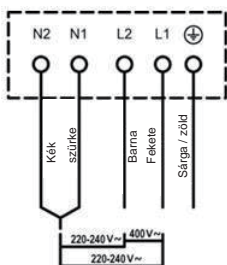
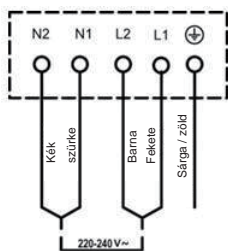
A főzőlap elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze a következőket:

1. A háztartási vezetékrendszer a főzőlap által igényelt teljesítménynek megfelel.
2. A feszültség a készülék adattábláján megadott értéknek megfelel.
3. A tápkábel szelvényei elviselik a készülék adattábláján megadott terhelést.

A főzőlap elektromos hálózathoz való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elágazó eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészszel, és úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete semmilyen körülmények között ne léphesse túl a 75 °C-ot.

Ellenőriztesse villanyszerelővel, hogy a háztartási vezetékrendszer változtatás nélkül megfelelő-e. Kizárólag képzett villanyszerelő végezhet módosításokat.



- Ha a kábel sérült vagy ki kell cserélni, a balesetek elkerülése érdekében ezt megfelelő eszközökkel a szakszerviznek kell elvégeznie.
- Ha a készülék közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, az érintkezők között legalább 3 mm-es nyílással rendelkező omnipoláris áramkör megszakítót kell felszerelni.
- A beépítést végző szakembernek kell meggyőződnie arról, hogy a megfelelő elektromos csatlakoztatás megtörtént, és a biztonsági előírásoknak megfelel.
- A kábelt tilos meghajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak engedéllyel rendelkező szakember cserélheti ki.

A készülék alsó felülete és tápkábel a beépítést követően nem hozzáférhető.

11. HULLADÉKKEZELÉSI UTASÍTÁSOK

A készülék jelölése (áthúzott szemetesekuka szimbóluma) megfelel a „Használt elektromos és elektronikus berendezésekről” szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ez a berendezés hasznos élettartamának végén nem ártalmatlanítható más háztartási hulladékkal együtt. A felhasználó köteles átadni a használt elektromos és elektronikus berendezéseket begyűjtését végző üzemeltetőknek. A begyűjtési üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtésére. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő gyűjtése segít elkerülni azokat az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a veszélyes összetevők jelenlétéből, valamint a berendezések nem megfelelő tárolásából és kezeléséből erednek.



CUPRINS

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	P. 147
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 151
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 151
4. FOLOSIREA PRODUSULUI	P. 152
5. GHID PENTRU GĂTIT	P. 159
6. SETĂRILE TEMPERATURII	P. 160
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	P. 161
8. SUGESTII ȘI SFATURI	P. 162
9. REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR	P. 163
10. INSTALARE	P. 165
11. INSTRUCȚIUNI DE ELIMINARE	P. 169
12. GARANȚII	P. 170

RO

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a folosi acest produs, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați manualul pentru o utilizare ulterioară.

1. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice lucrări sau activități de întreținere la acesta.
2. Conectarea la un sistem de cablare cu împământare adecvată este esențială și obligatorie.
3. Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în cablajul fix în conformitate cu regulile de cablare.
4. Modificările sistemului de cablare domestic (intern) trebuie efectuate numai de un electrician calificat.
5. Nerespectarea acestor sfaturi poate duce la electrocutare sau deces.
6. Aveți grijă - marginile plitei sunt ascuțite. Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la vătămări corporale sau tăieturi.
7. Pe acest aparat nu trebuie amplasat niciun material sau produs combustibil în niciun moment.
8. Vă rugăm să lăsați aceste informații la dispoziția persoanei responsabile cu instalarea aparatului, deoarece acest lucru ar putea reduce costurile de instalare.
9. Pentru a evita orice pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
10. Acest aparat trebuie instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.

11. Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
12. Instalarea incorectă a aparatului poate anula orice garanție sau revendicare de despăgubire.
13. Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență și cunoștințe decât în cazul în care sunt supravegheați sau instruiți asupra modului de utilizare a aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
14. Copiii mici trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
15. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de agentul de service sau de persoane cu calificare similară, pentru a se evita pericolele posibile.
16. Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de minim 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare, numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.
17. Copiii nu au voie să se joace cu acest aparat. Curățarea aparatului și întreținerea permisă pentru utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii decât sub supraveghere.
18. AVERTIZARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
19. Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie plasate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi.
20. Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța plita.
21. Acest aparat nu este destinat pentru a i se da comenzi prin intermediul unui temporizator extern sau unui sistem separat de control de la distanță.
22. AVERTIZARE: Pericol de incendiu! Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
23. PRECAUȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie să fie supravegheat continuu.
24. AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la un incendiu.
25. AVERTIZARE: Aparatul și piesele accesibile se încălzesc în timpul utilizării.
26. Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor care se încălzesc.
27. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuți la distanță, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.

28. NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă, de exemplu.
29. AVERTIZARE: Utilizacomandate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca adecvți numai protecțiile pentru plită proiectate de producătorul aparatului de gătit sau reate sau protecțiile pentru plită încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.
30. Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. În cazul în care constatați că suprafața plitei se sparge sau se crapă, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare de la rețea (comutator de perete) și contactați un tehnician calificat. Deconectați plita de gătit de la priza de perete înainte de curățare sau întreținere. Nerespectarea acestor sfaturi poate duce la electrocutare sau deces.
31. Acest aparat respectă standardele de siguranță pentru emisiile electromagnetice. Cu toate acestea, persoanele cu stimuloare cardiace sau cu alte implanturi de natură electrică (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte cu medicul sau cu producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic. Nerespectarea acestor sfaturi poate duce la deces.
32. În timpul utilizării, piesele accesibile ale acestui aparat se vor încălzi suficient pentru a provoca arsuri. Țineți copiii la distanță.
33. Nu lăsați corpul, îmbrăcămintea sau orice alt element în afară de vasele de gătit adecvate să intre în contact cu sticla cu inducție până când suprafața acesteia nu este rece.
34. Mânerele oalelor pot fi fierbinți la atingere. Verificați dacă mânerule oalei nu acoperă alte zone de gătit în afară de cele pe care se află. Nu lăsați mânerule la îndemâna copiilor.
35. Lama ascuțită a unei raclete pentru plită este expusă atunci trageți capacul de protecție. Folosiți-o întotdeauna cu foarte multă grijă și depozitați-o întotdeauna în siguranță și nu la îndemâna copiilor. Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la vătămări corporale sau tăieturi.
36. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când nu îl utilizați. Fierberea la foc mare provoacă fum și scurgeri grase care se pot aprinde.
37. Nu utilizați niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
38. Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
39. Nu așezați și nu lăsați obiecte magnetizabile (de exemplu, carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, computere, playere MP3) în apropierea aparatului, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul său electromagnetic.

40. Nu utilizați niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
41. După utilizare, opriți plita prin intermediul elementului de control și nu vă bazați pe detectorul de vas.
42. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul sau să se așeze, să stea în picioare sau să se urce pe el.
43. Nu depozitați obiecte care le pot trezi interesul copiilor în dulapuri aflate deasupra aparatului. Copiii care urcă pe plită ar putea fi răniți grav.
44. Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona în care este utilizat aparatul.
45. Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a utiliza aparatul ar trebui să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă pentru a-l putea utiliza. Instructorul trebuie să se asigure că pot utiliza aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
46. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului decât în cazul în care acest lucru este clar specificat în manual. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
47. Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita dvs. de gătit.
48. Nu stați pe plită.
49. Nu utilizați tigăi cu margini zimțate sau nu frecăți tigăile de suprafața sticlei cu inducție, deoarece puteți zgâria sticla.
50. Nu utilizați bureți de sârmă sau alți agenți de curățare abrazivi pentru a curăța plita, deoarece aceștia pot zgâria sticla cu inducție.
51. Acest aparat este destinat uzului casnic și aplicațiilor similare, cum ar fi:
 - în bucătăriile destinate angajaților din magazine, birouri sau alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - locații de cazare tip „Pat și mic dejun”.

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare	220-240 V~ sau 380-415 V 3N~, 50Hz sau 60Hz
Putere totală	7400 W
Zone și/sau suprafețe de gătit	2 zone și 1 suprafață
Greutate netă	9.1 kg
Dimensiuni (L x A x Î)	590 x 520 x 62 mm

2.1. INFORMAȚII PENTRU PLITELE ELECTRICE DE UZ CASNIC

	Simbol	Valoare	Unitate
Identificare tip	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Tip de plită	-	Plită cu inducție încorporată	
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	-	2 zone 1 Suprafață	
Tehnologie de încălzire (zone și suprafețe de gătit cu inducție, zone de gătit radiante, plăci solide)	-	Zone de gătit prin inducție și suprafață de gătit	
Pentru zonele sau suprafețele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjit cât mai aproape de 5 mm	∅	Zona 1: 16,0 Zona 2: 21,0	cm
Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă sau suprafață de gătit încălzită electric, rotunjite cât mai aproape de 5 mm	L, l	Suprafață: L: 38,6; W: 18,0;	cm
Consumul de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat pe kg	EC _{gătit electric}	Zona 1: 191,6 Zona 2: 181,4 Suprafață: 188,1	Wh/kg
Consumul de energie pentru plită calculat pe kg	EC _{plită electrică}	187,0	Wh/kg

RO

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. VEDERE DE SUS

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Max. 1800/2000W zonă | 4. Placă de sticlă | 7. Max. 2400/2600W zonă |
| 2. Max. 3000/3600W zonă | 5. Panou de control | |
| 3. Max. 1800/2000W zonă | 6. Max. 1400/1500W zonă | |

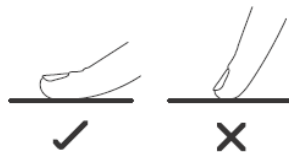
3.2. PANOU DE CONTROL

- | | | |
|--|---|--------------------------|
| 8. Control tactil cu glisor pentru Alimentare/Temporizator | 10. Temporizatorul | 13. Comandă Pornit/Oprit |
| 9. Comanda de blocare a tastelor | 11. Comenzi de selectare a zonei de încălzire | 14. Comandă amplificare |
| | 12. Control flexibil al suprafeței | |


4. FOLOSIREA PRODUSULUI

4.1. COMENZI TACTILE

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți buricul degetului și nu vârful acestuia.
- Veți auzi un semnal sonor de fiecare dată când este înregistrată o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu sunt acoperite de niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cârpă). Chiar și o peliculă subțire de apă poate îngreuna utilizarea comenzilor.



4.2. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT POTRIVITE

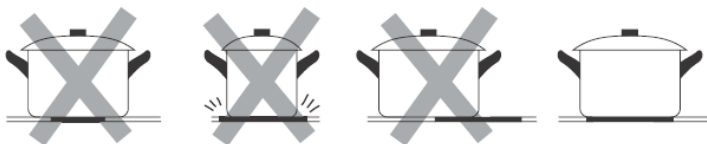
- Utilizați numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție.
- Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe partea inferioară a vasului.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt potrivite prin efectuarea unui test cu magnet.
- Deplasați magnetul către baza vasului. Dacă este atras, vasul este potrivit pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 1. Puneți puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 2. Dacă  afișajul nu clipește intermitent și apa se încălzește, vasul este potrivit.
- Vasele de gătit fabricate din următoarele materiale nu sunt potrivite: oțel inoxidabil, aluminiu sau cupru pur fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică, și lut.
- Dacă partea feromagnetică acoperă doar parțial baza crati ei, doar zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei poate să nu încălzească o temperatură suficientă pentru gătit.
- Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, aceasta poate afecta încălzirea și detectarea crati ei.
- Dacă baza crati ei este similară cu imaginile de mai jos, este posibil ca tigaia să nu fie detectată.



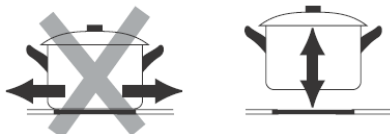
Nu utilizați vase de gătit cu margini zimțate sau cu bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului este netedă, se așează perfect pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați vase al căror diametru este la fel de mare ca graficul zonei selectate. Folosind un vas care depășește zona de gătit, se va folosi mai multă energie la eficiența maximă. Dacă folosiți un vas mai mic, nu veți atinge eficiența estimată. Este posibil ca vasul mai mic de 140 mm să nu fie detectat de plită. Așezați întotdeauna vasul în centrul zonei de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu le trageți, deoarece acestea pot zgâria sticla.



4.3. MOD DE UTILIZARE

4.3.1. ÎNCEPEȚI SĂ GĂȚIȚI

<p>Atingeți butonul PORNIT/OPRIT. După pornire, alarma sonoră emite un semnal sonor o dată, toate afișajele indică „-” sau „- -”, indicând faptul că plita cu inducție a intrat în modul de așteptare.</p>	
<p>Așezați un vas potrivit pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați. Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.</p>	
<p>Atingând controlul de selectare a zonei de încălzire, un indicator de lângă tastă va clipi.</p>	
<p>Selecționați o setare de căldură atingând controlul glisor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dacă nu alegeți o setare de căldură în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1. • Puteți modifica temperatura în orice moment în timpul procesului de gătit. 	





RO

Dacă afișajul clipește $\geq \leq$ alternativ cu temperatura, asta înseamnă că trebuie să:

- nu ați pus un vas pe zona de gătit corectă sau,
- vasul pe care îl utilizați nu este potrivit pentru gătitul prin inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat corespunzător pe zona de gătit.


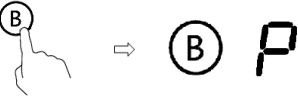
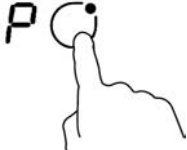
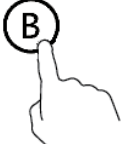
Dacă pe zona de gătit nu este așezat un vas potrivit, procesul de încălzire nu va avea loc. Afișajul „U” va dispărea automat după 1 minut dacă nu puneți niciun vas adecvat pe plita cu inducție.

4.3.2. FINALIZAȚI PROCESUL DE GĂTIT

<p>Atingând comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.</p>	
<p>Opriți zona de gătit atingând glisorul la „I”. Asigurați-vă că afișajul arată „0”.</p>	
<p>Opriți plita complet atingând butonul PORNIT/OPRIT.</p>	
<p>Aveți grijă la suprafețele fierbinți! H va arăta zona de gătit fierbinte la atingere. Acesta va dispărea după ce suprafața s-a răcit atingând o temperatură la care poate fi atinsă în siguranță. De asemenea, poate fi folosit ca o funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți în continuare vasele, utilizați zona plitei care este încă fierbinte.</p>	

RO

4.3.3. UTILIZAREA FUNCȚIEI AMPLIFICARE

<p>Activați funcția de amplificare</p>	
<p>Atingerea controlului de selectare a zonei de încălzire.</p>	
<p>Atingând comanda de amplificare B, indicatorul de zona „P” și puterea ating valoarea Max.</p>	
<p>Anulați funcția Amplificare</p>	
<p>Atingând comanda de selectare a zonei de încălzire la care doriți să anulați funcția de amplificare.</p>	
<p>Atingând comanda de amplificare pentru a anula funcția Amplificare, apoi zona de gătit va reveni la setarea inițială.</p>	

- Funcția poate fi activă în orice zonă de gătit.

- Zona de gătit revine la setarea inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială a temperaturii este egală cu 0, aceasta va reveni la 9 după 5 minute.

4.3.4. SUPRAFAȚA FLEXIBILĂ

- Această suprafață poate fi folosită ca o singură zonă sau ca două zone diferite, oricând, în funcție de nevoile de gătit.
- Suprafața liberă este formată din două inductori independenți care pot fi controlați separat.

Utilizarea ca o singură zonă mare

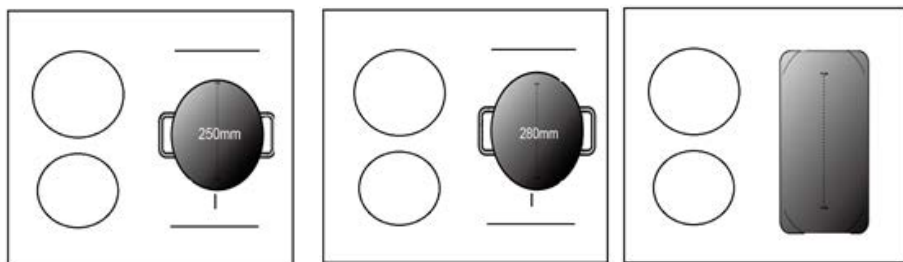
Pentru a activa suprafața liberă ca o singură zonă mare, atingeți comanda Suprafața flexibilă.



Ca zonă mare, vă sugerăm următoarea utilizare:

Vase de gătit: Vase de gătit cu diametrul de 250 mm sau 280 mm (sunt acceptabile vase de gătit pătrate sau ovale)

RO

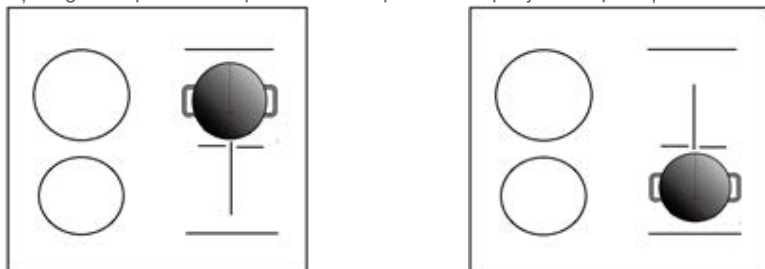


Nu recomandăm alte operațiuni, cu excepția celor trei operațiuni menționate mai sus, deoarece ar putea afecta încălzirea aparatului.

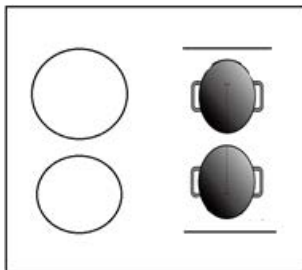
Utilizarea ca două zone diferite

Pentru a utiliza suprafața flexibilă ca două zone diferite, puteți avea două opțiuni de încălzire.

- Puneți o tigaie în partea dreaptă sus sau în partea dreaptă jos a suprafeței flexibile.



- Puneți două tigăi pe ambele părți ale suprafeței flexibile. **Notă:** Asigurați-vă că tigaia este mai mare de 120 mm.



4.3.5. BLOCAREA COMENZILOR

Puteți bloca comenzile pentru a împiedica utilizarea neintenționată (de exemplu, copiii care pornesc accidental zonele de gătit).

- Pentru a bloca comenzile, atingeți butonul de blocare. Indicatorul temporizatorului va afișa „Lo”.
- Pentru a debloca comenzile, atingeți și mențineți apăsat butonul de blocare pentru o perioadă.

Note:

Când comenzile sunt blocate, toate comenzile, cu excepția comenzii PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate. În caz de urgență, puteți opri plita cu inducție cu ajutorul comenzii PORNIT/OPRIT, dar trebuie să deblocați mai întâi plita efectuând următoarea operație.

4.3.6. TEMPORIZATORUL


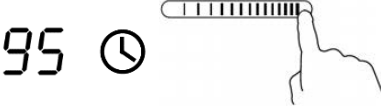
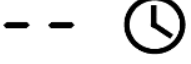
Puteți utiliza temporizatorul în două moduri diferite:

- Îl puteți folosi ca minutar. În acest caz, temporizatorul nu va opri nicio zonă de gătit atunci când timpul este setat.
- Îl puteți seta să dezactiveze una sau mai multe zone de gătit după ce timpul setat a expirat.

Timpul maxim setat este de 99 min.



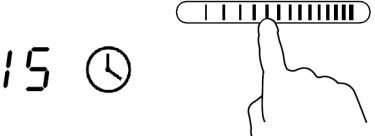

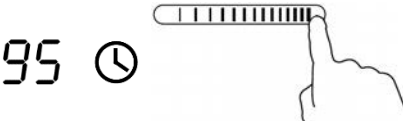
Folosirea temporizatorului ca minutar.



<p>Porniți plita cu inducție dacă este oprită. Notă: Puteți utiliza temporizatorul ca minutar fără a selecta nicio zonă de gătit.</p>	
<p>Atingeți controlul temporizatorului, pe afișajul temporizatorului va apărea „10” și va clipi „0”.</p>	

<p>Atingeți din nou controlul temporizatorului, va clipi „1”.</p>	
<p>Setați ora atingând controlul glisor (de exemplu, 9), acum temporizatorul pe care îl setați este de 95 de minute.</p>	
<p>După ce ați setat timpul, acesta va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va afișa timpul rămas.</p>	
<p>Buzzer-ul va emite un sunet timp de 30 de secunde, iar indicatorul temporizatorului va arăta “- -” când timpul stabilit este expirat.</p>	

RO

Setarea temporizatorului pentru a dezactiva o zonă de gătit

<p>Atingeți controlul de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați temporizatorul.</p>	
<p>În scurt timp, atingeți controlul temporizatorului, pe afișajul temporizatorului va apărea „10” și va clipi „0”.</p>	
<p>Setați ora atingând controlul glisor (de exemplu, 5).</p>	
<p>Atingeți din nou controlul temporizatorului, va clipi „1”.</p>	
<p>Setați ora atingând controlul glisor (de exemplu, 9), acum temporizatorul pe care îl setați este de 95 de minute.</p>	

După ce ați setat timpul, acesta va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va afișa timpul rămas. Notă: Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde, indicând că s-a selectat zona.	
Când expiră timpul setat, zona de gătit corespunzătoare se va stinge automat.	

Notă: Alte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă au fost activate anterior.

Setarea temporizatorului pentru a dezactiva mai multe zone de gătit

Pașii pentru setarea mai multor zone sunt similari cu pașii pentru setarea unei zone.

Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit relevante sunt activate. Afișajul minutelor indică temporizatorul în minute. Punctul zonelor corespunzătoare clipește.

RO



După expirarea numărătorii inverse a temporizatorului, zona corespunzătoare se va stinge. Apoi va afișa minutele setate ale temporizatorului și punctul zonei corespunzătoare va clipi.



(setat la 30 minute)




Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire, temporizatorul corespunzător va fi afișat în indicatorul temporizatorului.

Anularea temporizatorului

Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să anulați temporizatorul.



Atingeți controlul temporizatorului și indicatorul va clipi.	
Atingeți butonul glisor pentru a seta ora la „00” pentru a anula temporizatorul.	

4.3.7. DURATELE IMPLICITE DE FUNCȚIONARE

Funcția de oprire automată este o funcție de protecție pentru plita cu inducție. Aceasta se va opri automat atunci când uitați să opriți plita după ce ați terminat de gătit. Duratele implicite de funcționare pentru diferite niveluri de putere sunt afișate în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata implicită de funcționare (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Când luați vasul de pe plita cu inducție, aceasta poate opri încălzirea imediat, iar plita se oprește automat după 2 minute.

AVERTIZARE: Persoanele cu stimulator cardiac ar trebui să consulte medicul înainte de a utiliza această unitate.

RO

5. GHID PENTRU GĂTIT

AVERTIZARE: Aveți grijă când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc foarte repede, în special dacă utilizați funcția PowerBoost (de amplificare a puterii). La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimea se vor aprinde spontan și acest lucru prezintă un risc serios de incendiu.

5.1. SFATURI DE GĂTIT

- Când alimentele ajung la fierbere, reduceți temperatura setată.
- Utilizarea unui capac va reduce timpul de gătire și va economisi energie prin reținerea căldurii.
- Reduceți cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătire.
- Începeți să gătiți la o temperatură ridicată și reduceți temperatura atunci când alimentele s-au încălzit.

5.1.1. FIERBEREA, PREPARAREA OREZULUI

- Fierberea apare sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 ° C, atunci când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului gătit. Este cheia pentru supe delicioase și tocănițe delicate, deoarece aromele se eliberează treptat fără ca alimentele să fie gătite în exces. De asemenea, ar trebui să gătiți sosuri pe bază de ouă și îngroșate cu făină sub punctul de fierbere.
- Unele sarcini, inclusiv gătirea orezului prin metoda de absorbție, pot necesita o temperatură peste cea minimă pentru a se asigura că mâncarea este gătită corespunzător în timpul recomandat.

5.1.2. FRIPTURĂ CROCANTĂ

Pentru a găti fripturi aromate suculente:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de a fi gătită
2. Încălziți o tigaie cu baza groasă.
3. Ungeți carnea cu ulei pe ambele părți. Puneți o cantitate mică de ulei în tigaia încinsă și apoi carnea.

- În timpul gătirii, întoarceți friptura pe partea cealaltă o singură dată. Timpul exact de gătit va depinde de grosimea cărnii și de gradul de gătire dorit. Timpul poate varia de la aproximativ 2 până la 8 minute pe fiecare parte. Apăsați pe carne pentru a măsura cât de gătită este - cu cât se simte mai fermă, cu atât va fi mai „bine făcută”.
- Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a o lăsa să se relaxeze și să se înmoaie înainte de servire.

5.1.3. PRĂJIREA RAPIDĂ

- Alegeți o tigaie cu baza plată, compatibilă cu inducția sau o tigaie mare.
- Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea trebuie să fie rapidă. Dacă gătiți cantități mari, gătiți alimentele pe rând în porții mai mici.
- Încălziți puțin vasul în prealabil și adăugați două linguri de ulei.
- Gătiți mai întâi carnea, puneți-o deoparte și păstrați-o caldă.
- Prăjiți rapid legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, setați o temperatură mai mică a zonei de gătit, întoarceți carnea în vas și adăugați sosul.
- Amestecați ingredientele ușor pentru a vă asigura că sunt încălzite.
- Serviți imediat.

5.2. DETECTAREA ARTICOLELOR MICI

Când o dimensiune necorespunzătoare sau o tigaie nemagnetică (de exemplu, aluminiu) sau un alt obiect mic (de exemplu, cuțit, furculiță, cheie) a fost lăsată pe plită, plita trece automat în standby în 1 minut. Ventilatorul va continua să răcească plita cu inducție timp de încă 1 minut.

RO

6. SETĂRILE TEMPERATURII

Setările de mai jos sunt doar cu scop informativ. Setarea exactă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de vasele de gătit și de cantitatea pe care o preparați. Experimentați cu plita cu inducție pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setarea temperaturii	Potrivirea
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> încălzirea delicată a cantităților mici de alimente topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care ard rapid fierbere la foc mic încălzire lentă
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> reîncălzire fierbere rapidă gătitul orezului
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> clătite
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sotare gătitul pastelor
9	<ul style="list-style-type: none"> prăjirea rapidă prăjire fierberea supei fierberea apei

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Ce?	Cum?	Important!
Pătarea zilnică a sticlei (amprente, urme, pete lăsate de scurgerile de alimente sau produse non-zaharoase pe sticlă)	<ol style="list-style-type: none"> Opriiți sursa de alimentare a plitei. Aplicați un detergent pentru curățarea plitei cât timp sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) Clătiți și ștergeți plita cu o cârpă curată sau cu un prosop de hârtie. Porniți din nou sursa de alimentare a plitei. 	<ul style="list-style-type: none"> Când sursa de alimentare a plitei este oprită, nu va exista nicio indicație privind „suprafața fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Fiți foarte atent. Bureții pentru curățare intensă, unii bureți de nailon și agenții de curățare abrazivi/duri pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă soluția de curățare sau bureții sunt potriviți. Nu lăsați niciodată reziduurile rezultate în urma curățării pe plită: acestea pot păta sticla.
Produsele care fierb la foc mare, cele care se topesc sau cele zaharoase fierbinți se revarsă pe sticlă	<p>Îndepărtați imediat aceste produse cu un cuțit pentru feliat, un cuțit de paletă sau cu o racletă cu lame de ras adecvată pentru plitele din sticlă cu inducție, dar aveți grijă la suprafețele zonei fierbinți de gătit:</p> <ol style="list-style-type: none"> Scoateți plita din priză de perete. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți petele sau scurgerile pe o zonă a plitei care s-a răcit. Curățați petele sau scurgerile cu o cârpă pentru vase sau cu un prosop de hârtie. Urmați pașii de la 2 la 4 de mai sus pentru a curăța „petele de murdărie zilnice apărute pe sticlă”. 	<ul style="list-style-type: none"> Îndepărtați petele lăsate de alimentele topite sau zaharoase sau scurgerile cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar pot deteriora permanent suprafața sticlei. Pericol de tăiere: când capacul de protecție este retras, lama unei raclete este ascuțită. Folosiți-o întotdeauna cu foarte multă grijă și depozitați-o întotdeauna în siguranță și nu la îndemâna copiilor.
Scurgeri de produse pe comenzi tactile	<ol style="list-style-type: none"> Opriiți sursa de alimentare a plitei. Înmuiați lichidul vărsat Ștergeți zona comenzii tactile cu un burete sau cu o cârpă umedă curată. Ștergeți zona cu un prosop de hârtie pentru a o usca complet. Porniți din nou sursa de alimentare a plitei. 	Plita poate emite un semnal sonor și se poate opri, fiind posibil ca comenzile tactile să nu funcționeze atunci când au lichid pe ele. Asigurați-vă că ștergeți zona comenzilor tactile pentru a o usca înainte de a porni din nou plita.

RO

8. SUGESTII ȘI SFATURI

Problemă	Cauze posibile	Ce trebuie făcut
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Lipsa energiei.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casa sau în zona în care locuiți. Dacă ați verificat totul și problema persistă, contactați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Utilizarea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt greu de folosit.	Este posibil să existe o peliculă subțire de apă pe comenzile tactile sau atingeți comenzile cu vârful degetului.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și atingeți comenzile cu buricul degetului.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini aspre. Se utilizează bureți de sărmă sau produse de curățare nepotrivite, abrazive.	Folosiți vase de gătit cu base plate și netede. Consultați „Alegerea vaselor potrivite pentru gătit”. Consultați „Îngrijirea și curățarea”.
Unele vase emit unele sunete ca și cum ar crăpa sau pocni.	Acest lucru poate fi cauzat de construcția vaselor dvs. de gătit (straturile în metale diferite vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție emite un bâzâit redus atunci când este utilizată la o temperatură ridicată.	Acest lucru este cauzat de tehnologia de gătit prin inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se reducă sau să dispară complet atunci când reduceți temperatura.
Plita cu inducție emite un zgomot de ventilator.	Un ventilator de răcire încorporat în plita cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio acțiune. Nu deconectați sursa de alimentare a plitei cu inducție de la priza de perete în timp ce ventilatorul funcționează.
Vasele nu se încălzesc și simbolul „L” apare pe afișaj.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul întrucât acesta nu este potrivit pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase potrivite pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor potrivite pentru gătit”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza sa se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.

Problemă	Cauze posibile	Ce trebuie făcut
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit în mod neașteptat, se aude un ton și se afișează un cod de eroare (de obicei alternând cu una sau două cifre pe afișajul temporizatorului de gătit).	Defecțiuni tehnică.	Notați literele și numerele de eroare, opriți sursa de alimentare a plitei cu inducție de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

9. REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

9.1. AUTODIAGNOSTICARE

Plita cu inducție este prevăzută cu funcția de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezasambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

RO

Cod defecțiune	Problemă	Soluție
Fără auto-recuperare		
E1	Eroare a senzorului de temperatură al plăcii ceramice - circuit deschis.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură al plăcii ceramice.
E2	Eroare a senzorului de temperatură al plăcii ceramice - scurt circuit.	
Eb	Eroare a senzorului de temperatură al plăcii ceramice	
E3	Temperatură ridicată a senzorului plăcii ceramice.	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea.
E4	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT--circuit deschis.	Înlocuiți placa circuitului de alimentare.
E5	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT--scurt circuit	
E6	Temperatura ridicată a IGBT.	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; în caz contrar, înlocuiți ventilatorul.

Cod defecțiune	Problemă	Soluție
E7	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	Verificați dacă sursa de alimentare este normală. Porniți plita după ce ați constatat că sursa de alimentare este normală.
E8	Tensiunea de alimentare depășește tensiunea nominală.	
U1	Eroare de comunicație.	Reintroduceți conexiunea dintre panoul de afișare și placa circuitului de alimentare. Înlocuiți placa circuitului de alimentare sau panoul de afișare.

9.2. ALTE ERORI ȘI SOLUȚII

Eroare	Problemă	Soluția A	Soluția B
Când unitatea este băgată în priză, LED-ul nu se aprinde.	Lipsa alimentării cu energie.	Verificați dacă ștecherul este bine fixat în priză și dacă priza funcționează.	
	Eroare de conectare între placa de alimentare a accesoriilor și panoul de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare a accesoriilor este defectă.	Înlocuiți placa de alimentare a accesoriilor.	
	Panoul de afișare este defect.	Înlocuiți panoul de afișare.	
Unele butoane nu pot funcționa sau afișajul cu LED nu este normal.	Panoul de afișare este defect.	Înlocuiți panoul de afișare.	
Indicatorul Modulului de Gătire se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatura ridicată a plitei.	Este posibil ca temperatura ambientă să fie prea ridicată. Orificiul de admisie a aerului sau cel de aerisire pot fi blocate.	
	Ventilatorul nu funcționează așa cum ar trebui.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme. În caz contrar, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa circuitului de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa circuitului de alimentare.	

Eroare	Problemă	Soluția A	Soluția B
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării și afișajul clipește „U”.	Tipul de vas nu este potrivit.	Utilizați oala potrivită (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este defect, înlocuiți placa circuitului de alimentare.
	Diametrul oalei este prea mic.		
	Plita s-a supraîncălzit;	Unitatea este supraîncălzită. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsăți pe butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) vor afișa „U”.	Defectarea conexiunii plăcii circuitului de alimentare și a panoului de afișare;	Verificați conexiunea.	
	Panoul de afișare a părții de comunicare este deteriorat.	Înlocuiți panoul de afișare.	
	Placa de bază este defectă.	Înlocuiți placa circuitului de alimentare.	
Motorul ventilatorului emite sunete anormale.	Motorul ventilatorului este defect.	Înlocuiți ventilatorul.	

RO

Cele de mai sus prezintă opiniile și verificările erorilor comune. Vă rugăm să nu dezasamblați unitatea de unul singur pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

10. INSTALARE

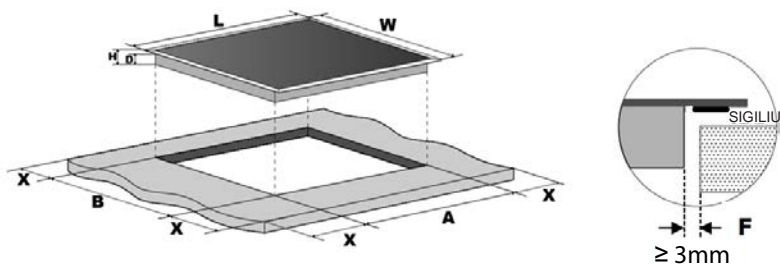
10.1. SELECTAREA ECHIPAMENTELOR DE INSTALARE

Tăiați suprafața de lucru în funcție de dimensiunile prezentate în desen.

În scopul instalării și utilizării, trebuie păstrat un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului decupat.

Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30mm. Vă rugăm să selectați un material al suprafeței de lucru rezistent la căldură și izolat (lemnul și materialul fibros sau higroscopic similar nu trebuie utilizate ca material de suprafață de lucru decât dacă sunt impregnate) pentru a evita electrocutarea și deformarea mai mare cauzată de radiația termică de pe placa fierbinte. După cum se indică mai jos:

Notă: Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3mm.

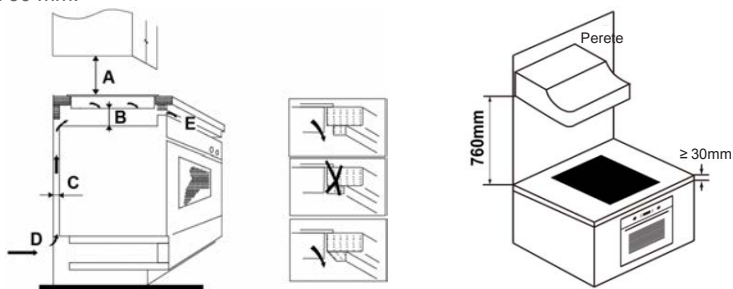


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

În orice situație, asigurați-vă că plita de gătit cu inducție este bine ventilată și că orificiile de admisie și de evacuare a aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita de gătit cu inducție este în stare bună de funcționare. După cum se indică mai jos

RO

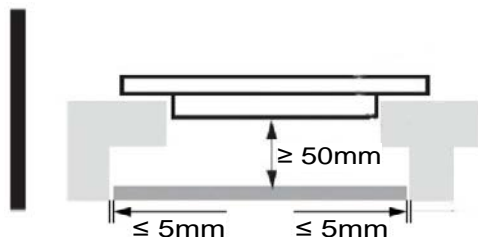
Notă: Distanța de siguranță dintre placa fierbinte și dulapul aflat deasupra acesteia trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Admisie a aerului	Evacuare a aerului 5mm

AVERTIZARE: Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita de gătit cu inducție este bine ventilată și că orificiile de admisie și de evacuare a aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală a părții inferioare a plitei supraîncălzite sau electrocutarea accidentală în timpul funcționării, este necesar să puneți o inserție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță minimă de 50mm de partea inferioară a plitei. Respectați cerințele de mai jos.



Există orificii de ventilație în jurul plitei. **TREBUIE** să vă asigurați că aceste orificii nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când puneți plita în poziție.

- Țineți cont de faptul că adezivul care lipește materialului din plastic sau lemn de mobilier, trebuie să reziste la o temperatură minimă de 150°C, pentru a evita dezlipirea lambrului.
- Prin urmare, peretele din spate, suprafețele adiacente și cele din jur trebuie să poată rezista la o temperatură de 90°C.

10.2. ÎNAINTE DE A INSTALA PLITA, ASIGURAȚI-VĂ CĂ

- Suprafața de lucru este pătrată și netedă și nu există elemente structurale care să afecteze cerințele legate de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material rezistent la căldură și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalația va respecta toate cerințele de autorizare și standardele și reglementările aplicabile.
- Un comutator de izolare adecvat care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat pentru a respecta regulile și reglementările locale privind cablajul.
- Tipul de comutator de izolare trebuie să fie aprobat și să asigure o separare a contactului cu spațiul de aer de 3 mm în toți polii (sau în toți conductorii [de fază] activi, dacă regulile locale de cablare permit această variație a cerințelor).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil clientului după instalarea plitei.
- Consultați autoritățile locale în construcții și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare.
- Utilizați finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

10.3. DUPĂ INSTALAREA PLITEI, ASIGURAȚI-VĂ CĂ

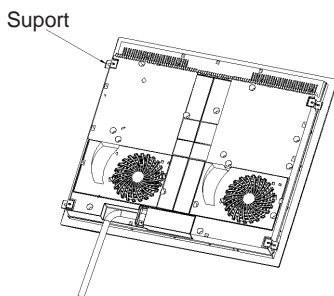
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului până la baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau în spațiul unui dulap, o barieră de protecție termică este instalată sub baza plitei.
- Clientul poate ajunge ușor la comutatorul de izolare.

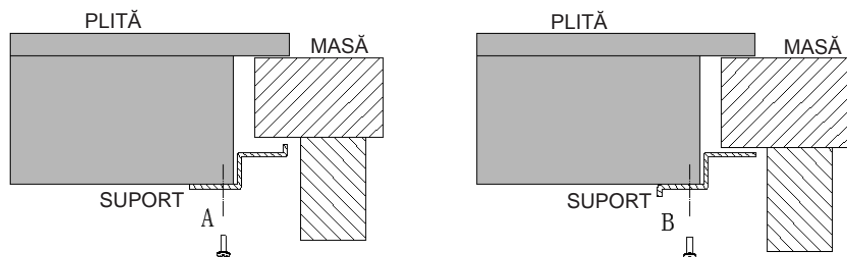
10.4. ÎNAINTE DE A LOCALIZA SUPORTURILE DE FIXARE

Unitatea trebuie așezată pe o suprafață stabilă și netedă (utilizați ambalajul). Nu forțați comenzile care ies în relief din plită.

10.5. REGLAREA POZIȚIEI SUPORTULUI

Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele 4 șuruburi pe partea inferioară a plitei (consultați imaginea) după instalare. Reglați poziția suportului pentru a corespunde grosimilor diferite ale blatului.





În orice caz, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (consultați imaginea).

10.6. MĂSURI DE PRECAUȚIE

1. Plita cu inducție trebuie instalată de personal sau de tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată operațiunea de unul singur.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de haine, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei
3. Plita cu inducție trebuie instalată astfel încât să se poată asigura o mai bună radiație termică pentru a-i spori fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă peste suprafața blatului trebuie să reziste la căldură.
5. Pentru a evita orice deteriorare, stratul de tip sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie folosit un aparat de curățat cu abur.

10.7. CONECTAREA PLITEI LA SURSA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare cu energie electrică numai de către o persoană calificată corespunzător.

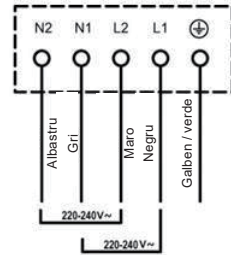
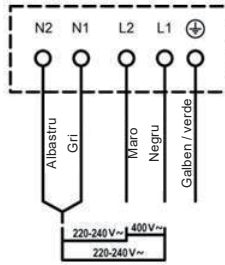
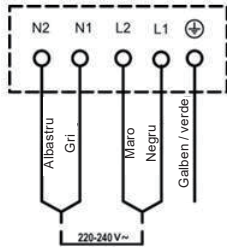
Înainte de a conecta plita la sursa de alimentare cu energie electrică, verificați dacă:

1. Sistemul de cablare domestic este potrivit pentru puterea aspirată de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate în plăcuța cu date tehnice
3. Secțiunile cablului de alimentare cu energie electrică pot rezista sarcinii specificate pe plăcuța cu date tehnice.

Pentru a conecta plita la sursa de alimentare cu energie electrică, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de branșare, deoarece acestea pot provoca supraîncălzire și incendiu.

Cablul de alimentare cu energie electrică nu trebuie să atingă nicio componentă fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura să nu depășească 75°C în niciun punct.

Verificați împreună cu un electrician dacă sistemul de cablare domestic este adecvat fără a face modificări. Orice modificare trebuie efectuată numai de un electrician calificat.



RO

- În cazul în care cablul este defect sau urmează să fie înlocuit, operația trebuie efectuată de către agentul post-vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita orice accidente.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețea, trebuie instalat un comutator de circuit omipolar cu o deschidere minimă de 3mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că a fost efectuată conexiunea electrică corectă și că este în conformitate cu reglementările privind siguranța.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat periodic și înlocuit numai de tehnicieni autorizați.

Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.

11. INSTRUCȚIUNI DE ELIMINARE

Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi cu un X aplicat) este în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață utilă. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele de colectare locale, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea adecvată a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, care rezultă din existența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.



12. GARANȚII

Garanții și limite de responsabilitate

Produsele sunt garantate pentru o perioadă de 36 de luni de la data achiziției sau de la data livrării la domiciliul clientului. În funcție de fiecare țară în parte, această garanție acoperă între 24 până la 36 de luni de garanție legală de conformitate.

Pentru țările care au doar o garanție legală de conformitate de 24 de luni, la expirarea primei garanții și în plus față de aceasta intră în vigoare o garanție comercială de 12 luni.

Modalități de punere în aplicare a garanției

Pentru garanția juridică a conformității

Vă invităm să vă adresați distribuitorului dvs. pentru mai multe informații și/sau să consultați condițiile generale de vânzare (CGV) ale acestuia.

Pentru garanția comercială

Vă rugăm să vă prezentați la recepția de la locul de achiziție cu dovada de cumpărare (de exemplu, bonul de casă), cu

produsul și accesoriile cu care a venit însoțit, precum și cu ambalajul original, pentru toate țările, altele decât Franța. Este important să fie disponibile informații precum data la care ați cumpărat produsul, modelul și numărul de serie sau IMEI (aceste informații apar de obicei pe produs, pe ambalaj sau pe dovada cumpărării). În mod implicit, trebuie să aduceți produsul în magazin împreună cu accesoriile necesare funcționării sale corecte (alimentare, adaptor, etc.). În cazul în care reclamația este acoperită de garanție, serviciul post-vânzare va putea, în limitele legislației locale:

- Să repare sau să înlocuiască piesele defecte.
- Să înlocuiască produsul returnat cu un produs care are cel puțin aceeași funcții și care este echivalent în termeni de performanță.
- Să ramburseze valoarea produsului la prețul de achiziționare menționat pe documentul prezentat drept dovadă a cumpărării.

Produsele reparate sau înlocuite pot să includă componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

Excluderea garanției comerciale:

- Daunele sau problemele provocate de o utilizare incorectă, un accident, o avariere sau o conectare la o sursă electrică de intensitate sau de tensiune necorespunzătoare.
- Utilizarea sau depozitarea neconforme cu buna conservare a dispozitivului (oxidare, coroziune), utilizarea energiei, utilizarea sau instalarea neconformă cu instrucțiunile producătorului sau neglijența sau utilizarea de dispozitive periferice, software sau consumabile neadecvate.
- Utilizarea profesională sau colectivă, industrială sau comercială a produsului.
- Produsele modificate, cele al căror sigiliu de garanție sau număr de serie au fost deteriorate, alterate, distruse sau oxidate.
- Bateriile înlocuibile și accesoriile sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.
- Avarierea bateriei survenită din cauza unei încălcări prea lungi sau din cauza nerespectării instrucțiunilor de securitate explicate în broșură.
- Daunele estetice, care includ zgârieturi, umflături sau orice alt element de vandalism.
- Daunele cauzate de orice intervenție efectuată de o persoană neautorizată.
- Defecțiunile cauzate de uzura normală sau de învechirea normală a produsului: garnituri, filtre, accesorii, perie și furtun pentru aspirator, lămpi, lămpi pentru retroproiector, lame pentru mașini de spălat, etc.
- Actualizările programului informatic, cauzate de modificări ale parametrilor de rețea.
- Deteriorări cauzate de elemente din afara aparatului (corpuri străine, insecte etc.).
- Conținutul dispozitivelor - congelator, mașină de spălat... (produse alimentare, îmbrăcăminte,...)
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea unor alte programe informatice pentru a modifica, a schimba, a adapta sau a modifica programul informatic existent.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea acestuia fără accesoriile furnizate împreună cu produsul sau omologate de către producător.
- Piese pentru uzura normală sau deteriorări cauzate de utilizare: envelope, camere de aer, frâne,...

Clientul este responsabil pentru salvarea constantă a datelor conținute pe hard disk sau în memoria internă a dispozitivului său înainte de orice depunere.

Auchan nu poate fi considerat responsabil pentru pierderea sau distrugerea datelor stocate sau pentru deteriorarea software-ului care rezultă în special din restaurare sau defecțiune.

De asemenea, Auchan nu este obligat să verifice dacă utilizatorul a scos cartela SIM/SD din aparat în cazul produselor returnate.

Dispozițiile de mai sus nu reduc sau elimină în niciun fel: garanția legală menționată mai sus, precum și garanția comercială a producătorului, dacă aceasta există (a se vedea formularul de garanție).

ОБЗОР СОДЕРЖАНИЯ

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 171
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 175
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	С. 176
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	С. 176
5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	С. 183
6. НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ	С. 185
7. УХОД И ОЧИСТКА	С. 185
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	С. 186
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	С. 188
10. УСТАНОВКА	С. 190
11. ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ	С. 194
12. ГАРАНТИИ	С. 194

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием этого изделия внимательно прочтите инструкции ниже и сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

1. Прежде чем проводить какие-либо работы или техническое обслуживание, отключите прибор от источника сетевого питания.
2. Обязательно и необходимо подключение к соответствующей системе заземления.
3. Средства отключения должны быть встроены в стационарную электропроводку согласно соответствующим правилам.
4. Изменения в домашнюю систему электропроводки может вносить только квалифицированный электрик.
5. При несоблюдении данной рекомендации возможно поражение электрическим током или смерть.
6. Осторожно! Кромки панели острые. Возможны травмы или порезы.
7. Запрещено размещать на устройстве воспламеняющиеся материалы или изделия.
8. Передайте данную информацию специалисту по установке устройства, так как это позволит снизить затраты.
9. В целях безопасности данное устройство следует устанавливать в соответствии с данной инструкцией.
10. Установку и заземление данного устройства должен выполнять специалист соответствующей квалификации.

RU

11. Данное устройство необходимо подключать к цепи, содержащей разъединитель для полного отключения от источника питания.
12. Неправильная установка устройства может привести к отмене действия гарантии или ответственности производителя.
13. Лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица с недостаточным уровнем опыта или знаний могут пользоваться прибором только под наблюдением или после получения инструкций по эксплуатации прибора от лица, ответственного за их безопасность.
14. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
15. Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности он должен быть заменен представителем производителя или его официального сервиса, либо лицом, обладающим надлежащей квалификацией.
16. Прибор разрешается эксплуатировать детям от 8 лет и старше, лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, только под присмотром или после прохождения инструктажа о порядке безопасной эксплуатации прибора и сопутствующих рисках.
17. Детям запрещается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора детьми допускаются только под надзором.
18. **ВНИМАНИЕ:** При появлении трещин на поверхности выключите прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током.
19. Запрещено помещать на варочную панель металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться
20. Не используйте пароочиститель для очистки.
21. Этот прибор не рассчитан на управление с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
22. **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания! Запрещено хранить что-либо на варочных поверхностях.
23. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** необходимо следить за процессом приготовления. За краткосрочным процессом приготовления необходимо следить непрерывно.
24. **ВНИМАНИЕ:** если оставить процесс приготовления на варочной панели с применением жира или масла без присмотра, возможно возгорание.
25. **ВНИМАНИЕ:** устройство и его доступные части нагреваются во время использования.
26. Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.

27. Дети младше 8 лет не должны находиться рядом с устройством без присмотра.
28. **ЗАПРЕЩЕНО** тушить возгорание водой. Отключите устройство, а затем накройте пламя, например крышкой или противопожарным одеялом.
29. **ВНИМАНИЕ:** используйте только защитные экраны для варочной панели, предусмотренные производителем устройства, указанные им в инструкциях по использованию как подходящие или встроенные в устройство. Использование ненадлежащих защитных экранов может привести к несчастному случаю.
30. Запрещено готовить на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если варочная поверхность сломалась или треснула, немедленно отключите ее от сети (от розетки) и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом. Отключайте варочную панель от сети перед очисткой или техническим обслуживанием. При несоблюдении данной рекомендации возможно поражение электрическим током или смерть.
31. Данное устройство соответствует стандартам по электромагнитной безопасности. Тем не менее, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) необходимо проконсультироваться со своим врачом или производителем импланта, прежде чем пользоваться устройством, чтобы убедиться, что на импланты не будет воздействовать электромагнитное поле. Несоблюдение данной рекомендации может привести к смерти.
32. Во время использования доступные части устройства достаточно сильно нагреваются, чтобы привести к ожогам. Не подпускайте детей к устройству.
33. Не допускайте контакта частей тела, одежды или других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом до остывания поверхности.
34. Ручки сотейников могут нагреваться. Проверьте, что ручка сотейника не находится над включенной зоной для приготовления. Дети не должны иметь доступ к ручкам.
35. Острое лезвие скребка для варочной поверхности открыто, когда убрана защитная крышка. Соблюдайте особую осторожность и храните в безопасном, недоступном для детей месте. Возможны травмы или порезы.
36. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выброс кипящей жидкости приводит к дымлению, а жирные брызги могут воспламеняться.

37. Запрещено использовать устройство в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
38. Запрещено оставлять на устройстве какие-либо предметы или утварь.
39. Не оставляйте рядом с устройством намагничивающиеся предметы (например, банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать электромагнитное поле.
40. Запрещено использовать устройство для обогрева помещения.
41. После использования выключите варочный элемент при помощи средств управления. Не полагайтесь на определитель посуды.
42. Не допускайте, чтобы дети играли с устройством, сидели, стояли на нем или забирались на него.
43. Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над устройством. Если дети заберутся на варочную поверхность, они могут получить серьезные травмы.
44. Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне, где используется устройство.
45. Дети или лица с ограниченными возможностями должны получить инструктаж от ответственного и компетентного лица по использованию устройства. Лицо, проводящее инструктаж, должно проверить, что они могут использовать устройство безопасным для себя и окружающей среды способом.
46. Запрещено осуществлять ремонт или заменять какие-либо детали устройства, если это специально не указано в руководстве. Прочее обслуживание должно осуществляться квалифицированным техническим специалистом.
47. Не размещайте тяжелые предметы на варочной поверхности и не кидайте их на нее.
48. Не вставляйте на варочную поверхность.
49. Во избежание царапин не используйте посуду с зазубренными кромками и не возите ее по поверхности индукционного стекла.
50. Не используйте металлические мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для очистки варочной поверхности, чтобы не поцарапать индукционное стекло.
51. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и схожих условиях, таких как:
 - кухни, магазины, офисы и другие производственные условия;
 - сельскохозяйственные фермы;
 - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
 - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания	220-240 В или 380-415 В 3N, 50 Гц или 60 Гц
Общая мощность	7400 Вт
Зоны и/или области приготовления	2 зоны и 1 область
Масса нетто	9,1 кг
Габаритные размеры (Ш × Д × В)	590 x 520 x 62 мм

2.1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ БЫТОВЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

	Обозначение	Значение	Единица измерения
Идентификационный номер модели	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Тип варочной панели	-	Встроенная индукционная варочная панель	
Количество зон и/или площадей приготовления	-	2 зоны 1 гибкая область	
Технология нагрева (индукционные зоны и площади приготовления, излучающие зоны приготовления, твердые пластины)	-	Индукционные зоны и гибкая область приготовления	
Для круглых зон или площадей приготовления: диаметр полезной площади поверхности на электрическую нагревательную зону приготовления, округленный до ближайших 5 мм	∅	Зона 1: 16,0 Зона 2: 21,0	см
Для некруглых зон или площадей приготовления: длина и ширина полезной площади поверхности на электрическую нагревательную зону или площадь приготовления, округленные до ближайших 5 мм	Д, Ш	Область: Д: 38,6; Ш: 18,0;	см
Потребление энергии на зону или площадь приготовления в пересчете на кг	EC _{зона приготовления}	Зона 1: 191,6 Зона 2: 181,4 Область: 188,1	Вт·ч/кг
Потребление энергии на варочную поверхность в пересчете на кг	EC _{варочная панель}	187,0	Вт·ч/кг

RU

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1. ВИД СВЕРХУ

- | | | |
|--|--|--|
| 1. Зона макс. мощности
1800/2000 Вт | 3. Зона макс. мощности
1800/2000 Вт | 6. Зона макс. мощности
1400/1500 Вт |
| 2. Зона макс. мощности
3000/3600 Вт | 4. Стеклопанель | 7. Зона макс. мощности
2400/2600 Вт |
| | 5. Панель управления | |

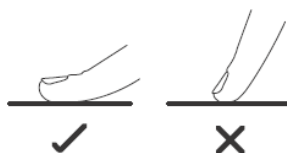
3.2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|
| 8. Сенсорная шкала
управления
мощностью /
таймером | 9. Блокировка кнопок | 12. Кнопка гибкой области |
| | 10. Управление таймером | 13. Кнопка Вкл./Выкл. |
| | 11. Кнопки выбора зоны
нагрева | 14. Управление
усилением |


4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

4.1. СРЕДСТВА СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Средства управления реагируют на касание, поэтому не следует применять давление.
- Касайтесь подушечкой, а не кончиком пальца.
- При каждом зарегистрированном касании будет звучать сигнал.
- Средства управления всегда должны быть чистыми, сухими, их ничто (например, кухонная утварь или ткань) не должно закрывать. Даже тонкая пленка воды может усложнить работу средств управления.



4.2. ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

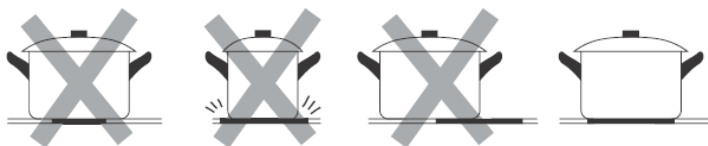
- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных варочных панелей.
- Символ индукции должен быть на упаковке или снизу посуды.
- Пригодность посуды можно проверить при помощи магнитного теста.
- Поднесите магнит ко дну посуды. Если он прилипнет, посуда подходит для готовки на индукционной варочной панели.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте в посуду немного воды.
 2. Если на дисплее не мигает значок  и вода нагревается, посуда является подходящей.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.
- Если ферромагнитная часть покрывает лишь частично дно кастрюли, нагреваться будет только ферромагнитная часть, остальная часть дна может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.
- Если ферромагнитная область неоднородна, а содержит другие материалы, например, алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение посуды.
- Если дно сковороды похоже на изображение ниже, сковорода может быть не обнаружена.



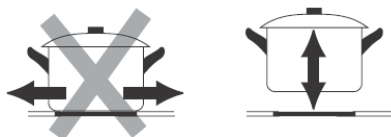
Не следует использовать посуду с зазубренными кромками или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет такой же размер, что и зона приготовления. Используйте посуду такого же диаметра, что и схема выбранной зоны. При использовании немного более широкой посуды энергия будет использоваться с максимальным КПД. При использовании меньшей посуды КПД может быть меньше ожидаемого. Посуда диаметром менее 140 см может быть не обнаружена варочной панелью. Всегда ставьте посуду в центр зоны приготовления.




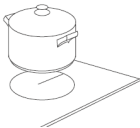

Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели. Не везите ее по панели, чтобы не поцарапать стекло.

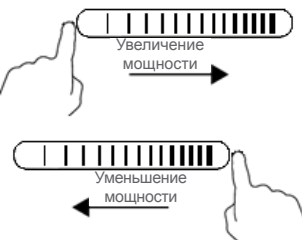


RU

4.3. ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

4.3.1. НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<p>Коснитесь кнопки Вкл./Выкл. После включения один раз прозвучит звуковой сигнал, на всех дисплеях будет отображаться «—» или «—», что означает, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.</p>	
<p>Поставьте соответствующую посуду на желаемую зону приготовления. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.</p>	
<p>Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой начнет мигать индикатор.</p>	

<p>Выберите режим нагрева, коснувшись шкалы управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова повторить операцию с шага 1. • Изменить настройки температуры можно в любой момент процесса приготовления. 	
--	--

Если на дисплее мигает значок $\geq \leq$ попеременно с настройкой температуры, это означает следующее:


- посуда установлена на неправильную зону приготовления;
- используемая посуда не подходит для приготовления на индукционной варочной панели;
- посуда слишком маленькая или установлена не по центру зоны приготовления.

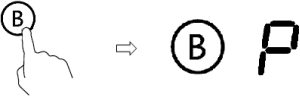
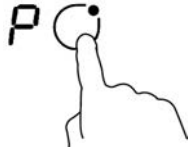
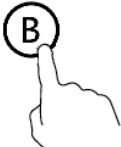
Нагревание не будет осуществляться, если посуда является неподходящей. Значок « \leq » исчезнет с дисплея автоматически через 1 минуту, если не установить подходящую посуду.

4.3.2. ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<p>Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую вы хотите отключить.</p>	
<p>Чтобы выключить зону приготовления, переведите шкалу в положение « ». Убедитесь, что на дисплее отображено «0».</p>	
<p>Полностью выключите варочную панель, коснувшись кнопки Вкл./Выкл.</p>	
<p>Остерегайтесь горячих поверхностей! Горячие зоны приготовления обозначаются значком «H». Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Этим также можно пользоваться для энергосбережения, если необходимо далее нагреть другую посуду. Используйте еще не остывшую конфорку.</p>	

4.3.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСИЛЕНИЯ

Активация функции усиления	
<p>Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.</p>	

<p>Коснитесь кнопки управления усилением, индикатор зоны будет отображать значок «Р», и мощность достигнет максимума.</p>	
<p>Отмена функции усиления</p>	
<p>Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить функцию усиления.</p>	
<p>Для отмены функции усиления коснитесь кнопки управления усилением, а затем зона приготовления вернется к исходным настройкам.</p>	

- Функция может работать для любой зоны приготовления.
- Зона приготовления возвращается к исходным настройкам через 5 минут.
- Если исходная настройка температуры равна 0, она вернется к 9 через 5 минут.

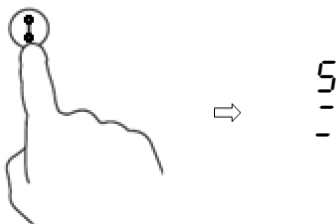
RU

4.3.4. ГИБКАЯ ОБЛАСТЬ

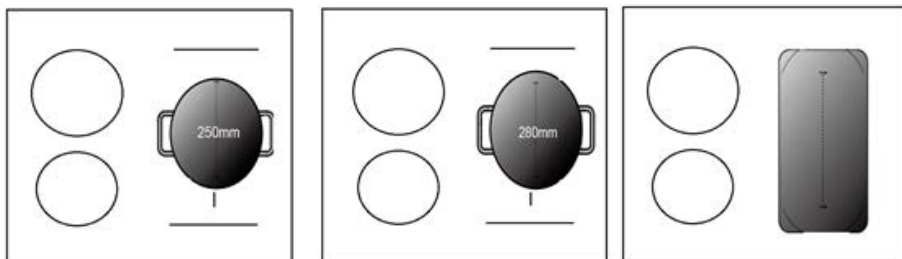
- В зависимости от потребностей, эту область можно в любое время использовать как одну или две разные зоны.
- Гибкая зона состоит из двух независимых индукторов, которые управляются отдельно.

Использование как одной большой зоны

Чтобы активировать гибкую область как одну большую зону, коснитесь кнопки управления гибкой областью.



Большая зона рекомендуется для посуды диаметром 250-280 мм (также может быть прямоугольной или овальной формы)

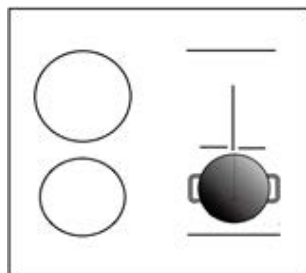
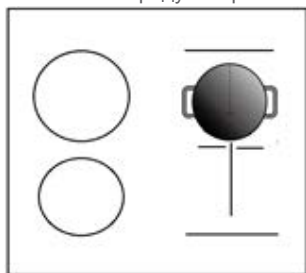


Рекомендуется выбирать только из трех приведенных выше вариантов размещения посуды. Иное может привести к уменьшению эффективности работы варочной поверхности.

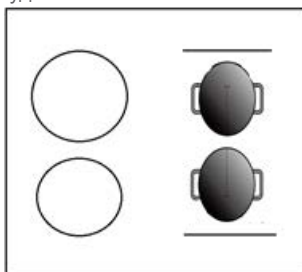
Использование как двух разных зон

Можно выбрать один из двух способов нагрева гибкой области в режиме двух разных зон.

- Поместите сковороду в верхней или нижней части гибкой области.



- Поместите две сковороды и в верхней, и в нижней части гибкой области. **Примечание:** Минимальный диаметр посуды — 120 мм.



RU

4.3.5. БЛОКИРОВКА СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ

Средства управления можно заблокировать для предотвращения непреднамеренного использования (например, случайного включения зон приготовления детьми).

- Для блокировки средств управления коснитесь кнопки блокировки. На индикаторе таймера отобразится «Lo».
- Для разблокировки средств управления коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.

Примечания.

Если средства управления заблокированы, все кнопки, кроме кнопки Вкл./Выкл, деактивированы. Индукционную варочную панель всегда можно выключить кнопкой Вкл./Выкл при аварийной ситуации. Но в следующий раз в первую очередь необходимо разблокировать варочную панель.



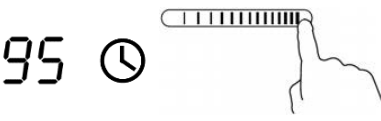
4.3.6. УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ

Таймер можно использовать двумя способами:

- В качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать какую-либо из зон приготовления по истечении заданного времени.
- Его можно настроить для отключения одной или нескольких зон приготовления по истечении заданного времени.


Максимальное заданное время составляет 99 минут.


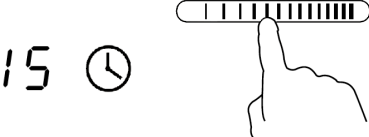

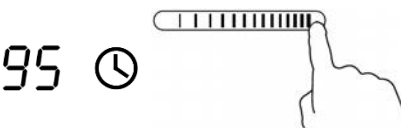


Использование таймера для обратного отсчета

<p>Включите индукционную варочную панель, если она выключена. Примечание: Таймер можно использовать для обратного отсчета без выбора какой-либо зоны приготовления.</p>	
<p>Коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера отобразится «10», и начнет мигать «0».</p>	
<p>Настройте время, касаясь шкалы управления (например, 5).</p>	
<p>Снова коснитесь кнопки управления таймером, и будет мигать значение «1».</p>	
<p>Настройте время, касаясь шкалы управления (например, 9). Теперь таймер установлен на 95 минут.</p>	
<p>Когда время будет настроено, обратный отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.</p>	
<p>Звуковой сигнал будет звучать 30 секунд, а индикатор таймера будет отображать «- -», когда заданное время истечет.</p>	

RU

Настройка таймера для отключения одной зоны приготовления

<p>Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.</p>	
---	---

<p>Через небольшое время коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера отобразится «10», и начнет мигать «0».</p>	
<p>Настройте время, касаясь шкалы управления (например, 5).</p>	
<p>Снова коснитесь кнопки управления таймером, и будет мигать значение «1».</p>	
<p>Настройте время, касаясь шкалы управления (например, 9). Теперь таймер установлен на 95 минут.</p>	
<p>Когда время будет настроено, обратный отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время. Примечание: рядом с индикатором уровня мощности будет светиться красная точка, обозначающая выбранную зону.</p>	
<p>По истечении заданного времени соответствующая зона приготовления отключится автоматически.</p>	

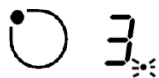
RU

Примечание: другие зоны приготовления продолжают работу, если они были включены ранее.

Настройка таймера для отключения нескольких зон приготовления

Шаги по настройке для большего числа зон аналогичны шагам для настройки одной зоны.

При одновременной настройке времени для нескольких зон приготовления включены десятичные точки соответствующих зон приготовления. На дисплее минут отображается таймер минут. Мигает точка соответствующей зоны.



(установлено на 15 минут)



(установлено на 45 минут)



По истечении таймера обратного отсчета отключится соответствующая зона. Затем будет отображаться новый таймер минут и будет мигать точка соответствующей зоны.



(установлено на 30 минут)

Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Отмена таймера

<p>Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить таймер.</p>	
<p>Коснитесь кнопки управления таймером, и индикатор будет мигать.</p>	
<p>Коснитесь шкалы управления, чтобы установить время на «00» для отмены таймера.</p>	

RU

4.3.7. ВРЕМЯ РАБОТЫ ПО УМОЛЧАНИЮ

Автоматическое отключение — это предохранительная функция для индукционной варочной панели. Она отключается автоматически, если вы забыли ее выключить. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если убрать посуду, индукционная варочная панель может немедленно остановить нагрев и автоматически отключиться через 2 минуты.

ВНИМАНИЕ: Перед использованием прибора людям с кардиостимулятором необходимо проконсультироваться со своим врачом.

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ВНИМАНИЕ: При жарке необходимо соблюдать осторожность, так как масло и жир быстро нагреваются, в частности, при использовании усиления мощности. При экстремально высоких температурах масло и жир воспламеняются внезапно, что представляет значительный риск возгорания.

5.1. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда блюдо начинает кипеть, необходимо снизить температуру.
- Использование крышки позволит уменьшить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира для сокращения времени приготовления.
- Начинайте готовку с высокими настройками и снизьте их, когда продукты прогреются.

5.1.1. ВАРКА ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Варка при слабом кипении осуществляется при температуре ниже точки кипения (приблизительно при 85 °С), когда пузырьки поднимаются к поверхности варочной жидкости только время от времени. Это ключ к вкуснейшим супам и нежному рагу, так как вкус раскрывается без переваривания продуктов. Соусы на основе яиц и заправки из муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Некоторые задачи, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребовать настроек выше самой низкой, чтобы продукты приготовились надлежащим образом за рекомендуемое время.

5.1.2. ЖАРКА СТЕЙКОВ

Чтобы приготовить сочный ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать около 20 минут при комнатной температуре.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк маслом с обеих сторон. Сбрызните разогретую сковороду маслом, а затем положите в нее стейк.
4. Переверните стейк только один раз за время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и требуемой степени прожарки. Время жарки одной стороны может составлять от 2–8 минут. Надавите на стейк, чтобы проверить степень готовности. Чем он мягче, тем выше степень прожарки.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке на несколько минут, чтобы дать ему «расслабиться» и стать нежным перед подачей.

5.1.3. ЖАРКА С ПОСТОЯННЫМ ПОМЕШИВАНИЕМ

1. Возьмите вок с плоским дном или большую сковороду, подходящие для индукционной варочной панели.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарку в технике стир-фрай необходимо выполнять быстро. При приготовлении большого количества продуктов разделите их на несколько маленьких партий.
3. Быстро подогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте любое мясо, выложите в другую посуду и поддерживайте его теплым.
5. Обжарьте овощи, постоянно помешивая. Когда они будут горячими, но еще хрустящими, переключите зону приготовления на нижнюю настройку, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно помешивайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Сразу же подавайте на стол.

5.2. ОБНАРУЖЕНИЕ НЕБОЛЬШИХ ПРЕДМЕТОВ

Если оставить на варочной панели посуду неподходящего размера, немагнитную посуду (например, алюминиевую) или какой-либо другой небольшой предмет (например, нож, вилку, ключ), панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор продолжит охлаждать индукционную варочную панель еще 1 минуту.

6. НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Настройки ниже представлены только для рекомендации. Точные настройки будут зависеть от нескольких факторов, включая посуду и количество продуктов. Экспериментируйте с варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие настройки.

Настройки температуры	Соответствие
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • легкий подогрев небольшого количества продуктов • растапливание шоколада, масла и быстро подгорающих продуктов • легкая варка при слабом кипении • медленный подогрев
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • подогрев • быстрая варка при слабом кипении • приготовление риса
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • блины
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • пассеровка • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • Жарка с постоянным помешиванием • подрумянивание • доведение супа до кипения • кипячение воды

RU

7. УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневное загрязнение стекла (следы от пальцев, отпечатки, пятна от продуктов или нелипкие брызги на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Нанесите очиститель для варочной поверхности, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной поверхности выключено, не будет гореть индикатор горячей поверхности, но зона приготовления все еще может быть горячей. Соблюдайте особую осторожность. • Металлические мочалки повышенной прочности, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли чистящее средство или мочалка. • На варочной поверхности не должно оставаться моющее средство, так как на стекле могут остаться пятна.

Что?	Как?	Важно!
Капли кипящей жидкости, расплавленных и липких продуктов на стекле	<p>Немедленно удалите их лопаткой для рыбы, шпателем или лопастным скребком, подходящими для стеклянных индукционных варочных панелей, но помните о горячих поверхностях зон приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную поверхность от сети. 2. Держите лезвие или прибор под углом 30° и оттирайте загрязнение или капли в сторону холодной зоны варочной поверхности. 3. Протрите загрязнение или капли полотенцем для посуды или бумажным полотенцем. 4. Для устранения ежедневных загрязнений стекла выполняйте шаги 2–4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте пятна от растопленных и сладких продуктов, а также брызги, как можно скорее. При остывании на стекле они могут с трудом поддаваться удалению или навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда убрана защитная крышка, открыто острое лезвие скребка. Соблюдайте особую осторожность и храните в безопасном, недоступном для детей месте.
Проливы на панель сенсорного управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Соберите брызги 3. Протрите зону средств сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите зону насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной поверхности. 	<p>Если на средствах сенсорного управления осталась жидкость, они могут не работать и варочная поверхность может издать звуковой сигнал и выключиться. Убедитесь, что зона средств сенсорного управления вытерта насухо, прежде чем включать варочную поверхность.</p>

RU

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Неисправность	Возможные причины	Способ исправления
Индукционная варочная панель не включается.	Нет питания.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, что в вашем доме или зоне не отключено энергоснабжение. Если вы все проверили, но проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Средства сенсорного управления не реагируют.	Средства сенсорного управления заблокированы.	Разблокируйте средства сенсорного управления. См. инструкции в разделе «Использование вашей индукционной варочной панели».

Неисправность	Возможные причины	Способ исправления
Средства сенсорного управления работают с трудом.	На средствах сенсорного управления может быть тонкая пленка воды, или, возможно, вы касаетесь их кончиком пальца.	Проверьте, что зона средств сенсорного управления сухая. Касайтесь их подушечкой пальца.
Стекло в царапинах.	Посуда с зазубренной кромкой. Используется неподходящая абразивная мочалка или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды для приготовления». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает хрустящие или щелкающие звуки.	Это может быть связано с конструкцией посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не означает неисправность.
Индукционная варочная панель издает небольшое гудение при использовании с высокой настройкой температуры.	Это связано с технологией индукционного приготовления.	Это нормально, но звук должен стать тише или полностью исчезнуть при снижении настройки температуры.
Шум вентилятора поступает из индукционной варочной панели.	Включился вентилятор охлаждения, встроенный в индукционную варочную панель, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжить работу даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально и не требует действий. Не отключайте индукционную варочную панель от розетки, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается, и на дисплее появляется значок «  ».	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционного приготовления. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она слишком маленькая для зоны приготовления или не установлена по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Выбор подходящей посуды для приготовления». Выровняйте посуду по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель неожиданно отключилась, прозвучал сигнал и на дисплее отобразилась ошибка (обычно сменяется одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая ошибка.	Запишите буквы и цифры ошибки, отключите индукционную варочную панель от сети и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.

9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

9.1. САМОДИАГНОСТИКА

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. При помощи данных тестов технический специалист может проверить функционирование нескольких компонентов, не разбирая и не демонтируя варочную панель с рабочей поверхности.

Код неисправности	Неисправность	Способ устранения
Без автоматического восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры с керамической пластиной — разомкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры с керамической пластиной.
E2	Неисправность датчика температуры с керамической пластиной — короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры с керамической пластиной	
E3	Высокая температура датчика с керамической пластиной.	Дождитесь, когда температура керамической пластины снова станет нормальной. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл для перезапуска блока.
E4	Неисправность датчика температуры БТИЗ — разомкнутая цепь.	Замена платы питания.
E5	Неисправность датчика температуры БТИЗ — короткое замыкание	
E6	Высокая температура БТИЗ.	Дождитесь, когда температура БТИЗ снова станет нормальной. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл для перезапуска блока. Проверьте, что вентилятор работает безотказно. В ином случае замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	Проверьте, что источник питания работает нормально. Включите устройство после проверки источника питания.
E8	Напряжение питания выше номинального.	
U1	Сбой при обмене данными.	Переустановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

9.2. ДРУГИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Неисправность	Способ устранения А	Способ устранения В
Светодиод не включается, когда включено питание блока.	Питание не подается.	Проверьте, что вилка плотно вставлена в розетку и что розетка работает.	
	Неисправность соединения вспомогательной платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Вспомогательная плата питания повреждена.	Замена вспомогательной платы питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замена платы дисплея.	
Некоторые кнопки не работают, или неисправен светодиодный дисплей.	Плата дисплея повреждена.	Замена платы дисплея.	
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной панели.	Возможно, слишком высокая температура окружающей среды. Может быть заблокировано входное отверстие для воздуха или вентиляционное отверстие.	
	Неисправность вентилятора.	Проверьте, что вентилятор работает безотказно. В ином случае замените вентилятор.	
	Повреждена плата питания.	Замена платы питания.	
Нагрев неожиданно останавливается во время работы, и на дисплее отображается значок «Ц».	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду (см. руководство пользователя).	Цель обнаружения посуды повреждена, замените плату питания.
	Слишком маленький диаметр посуды.		
	Варочная панель перегрелась.	Блок перегрет. Дождитесь, когда температура снова станет нормальной. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл для перезапуска блока.	

Неисправность	Неисправность	Способ устранения А	Способ устранения В
В зонах нагрева на одной стороне (например, в первой и второй зоне) будет отображаться значок « <u>ц</u> ».	Неисправность соединения платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена.	Замена платы дисплея.	
	Повреждена основная плата.	Замена платы питания.	
Двигатель вентилятора издает аномальные звуки.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замена вентилятора.	

Вышеуказанное является решениями и проверкой для типичных отказов. Не разбирайте блок самостоятельно во избежание опасности и повреждения индукционной варочной панели.

10. УСТАНОВКА

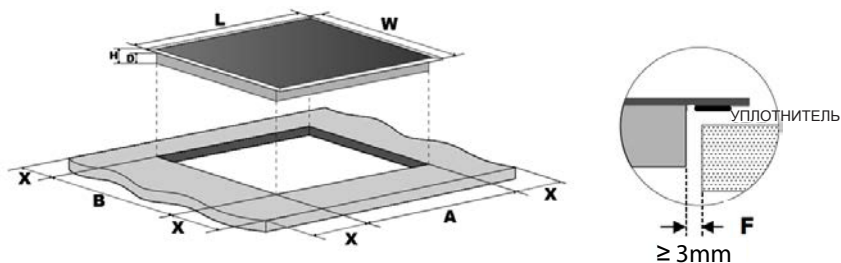
RU 10.1. ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с размерами на рисунке.

В целях установки и использования необходимо оставить минимум 5 см пространства вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности минимум 30 см. Выберите жаростойкий и изолированный материал рабочей поверхности (не следует использовать дерево и аналогичный волокнистый или гигроскопичный материал без пропитки в качестве материала рабочей поверхности), чтобы предотвратить поражение электрическим током и большую деформацию, вызванную излучением тепла от варочной панели. См. рис. ниже.

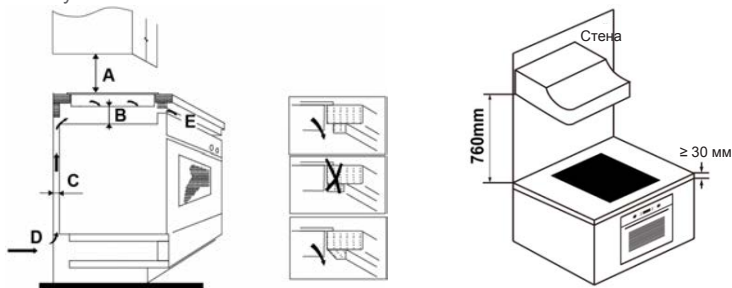
Примечание: Безопасное расстояние между сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно составлять минимум 3 мм.



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

При любых обстоятельствах проверяйте, что обеспечена достаточная вентиляция индукционной варочной панели и входы и выходы воздуха не заблокированы. Проверьте, что индукционная варочная панель в надлежащем рабочем состоянии. См. рис. ниже.

Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафчиком над ней должно составлять минимум 760 мм.

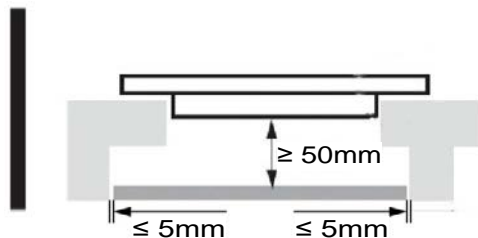


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

ВНИМАНИЕ: Обеспечение надлежащей вентиляции

Проверьте, что обеспечена достаточная вентиляция индукционной варочной панели и входы и выходы воздуха не заблокированы. Во избежание случайного касания перегревающейся нижней части варочной панели или неожиданного поражения электрическим током во время работы необходимо зафиксировать винтами деревянную вставку на расстоянии минимум 50 мм от нижней части варочной панели. Выполните указанное ниже.

RU



По периметру внешней части варочной панели расположены вентиляционные отверстия. НЕОБХОДИМО убедиться, что эти отверстия не перекрыты столешницей при установке варочной панели на место.

- Во избежание отклеивания панели клей, соединяющий пластмассовый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру до 150 °С.
- В свою очередь, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру до 90 °С.

10.2. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НЕОБХОДИМО УБЕДИТЬСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ:

- Рабочая поверхность квадратная и ровная. Конструкционные элементы не нарушают требования по размещению.
- Рабочая поверхность изготовлена из жаростойкого и изолированного материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка должна быть оснащена встроенным вентилятором охлаждения.
- Установку следует выполнять в соответствии с требованиями к зазорам и действующими стандартами и нормами.
- В постоянную проводку встроен соответствующий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания и установленный и размещенный в соответствии с местными правилами и нормами прокладки проводки.

- Разъединитель должен быть согласованного типа и обеспечивать воздушный зазор 3 мм между разомкнутыми контактами на всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила прокладки проводки позволяют такое отступление от требований).
- Разъединитель будет легкодоступен для заказчика при установленной варочной панели.
- При наличии сомнений касательно установки свяжитесь с местной службой технического надзора за строительством и сверьтесь со строительными правилами.
- Для поверхностей стен вокруг варочной панели использовано жаростойкое и легко поддающееся очистке покрытие (например, керамическая плитка).

10.3. ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НЕОБХОДИМО УБЕДИТЬСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ:

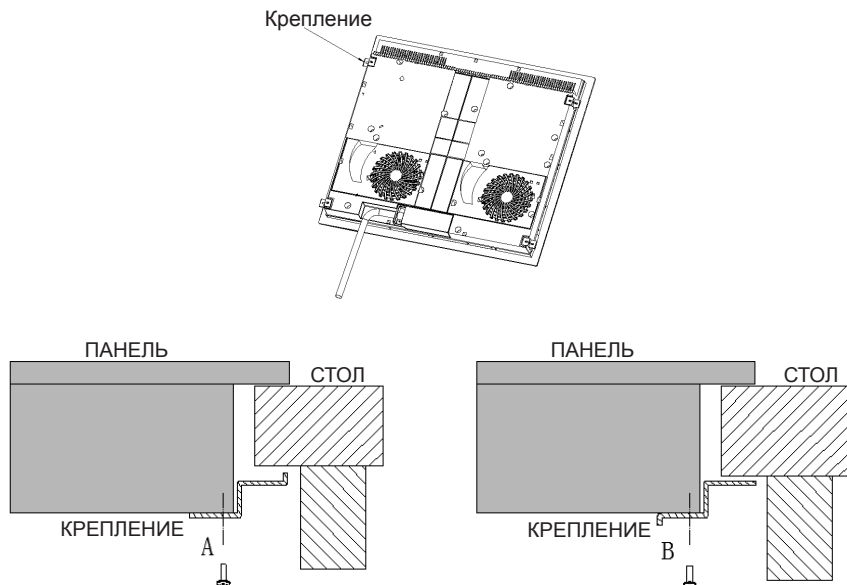
- Отсутствует доступ к шнуру питания через двери шкафчиков или ящики.
- Снаружи мебели к основанию варочной панели поступает достаточное количество свежего воздуха.
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафчиком, под основанием варочной панели предусмотрен теплозащитный барьер.
- Разъединитель легкодоступен для заказчика.

10.4. ПЕРЕД РАЗМЕЩЕНИЕМ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

Блок следует разместить на устойчивой ровной поверхности (используйте упаковку). Не давите на средства управления, выступающие из варочной панели.

10.5. РЕГУЛИРОВАНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ КРОНШТЕЙНА

Зафиксируйте варочную панель на рабочей поверхности, привинтив 4 кронштейна к нижней части варочной панели (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение кронштейна для соответствия различной толщине столешницы.



Ни при каких обстоятельствах кронштейны не должны соприкасаться с внутренней поверхностью столешницы после установки (см. рисунок).

10.6. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Установка индукционной варочной панели должна осуществляться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам профессиональные специалисты. Запрещено производить работы самостоятельно.
2. Запрещено устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушильной машиной, так как из-за влажности могут быть повреждены электронные элементы.
3. Индукционную варочную панель необходимо устанавливать таким образом, чтобы обеспечить наилучшее излучение тепла для повышения надежности.
4. Стена и зона индукционного нагрева над столешницей должны выдерживать тепловое воздействие.
5. Во избежание повреждений прослойка и клеящее вещество должны быть теплоустойчивыми.
6. Запрещено использовать пароочиститель.

10.7. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТЕВОМУ ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

Подключение варочной панели к сетевому источнику питания должен осуществлять только специалист соответствующей квалификации.

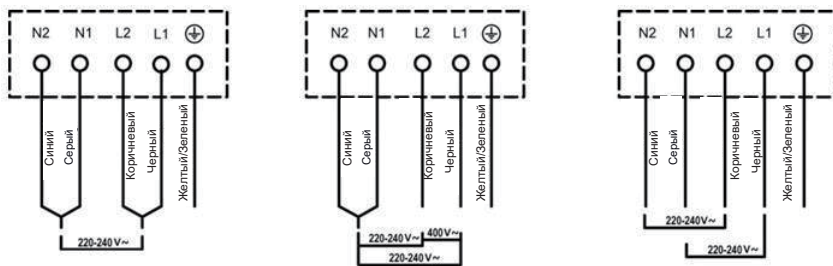
Перед подключением варочной панели к сетевому источнику питания необходимо проверить следующее:

1. Домашняя система проводки соответствует мощности, требующейся для варочной панели.
2. Напряжение соответствует значению на паспортной табличке.
3. Секции шнура питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Не используйте адаптеры, переходники или разветвители для подключения варочной панели к сетевому источнику питания, так как они могут перегреться и воспламениться.

Шнур питания не должен соприкасаться с какими-либо горячими деталями и должен располагаться таким образом, чтобы его температура не превышала 75 °C ни в какой точке.

Совместно с электриком проверьте, является ли домашняя система проводки подходящей без изменений. Любые изменения может вносить только квалифицированный электрик.



- Если шнур поврежден или требует замены, во избежание несчастного случая работы должен производить агент по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов.
- Если устройство подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополярный выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Специалист по установке должен проверить, что установлено правильное электрическое соединение, соответствующее правилам безопасности.
- Шнур не должен быть согнут или пережат.
- Только уполномоченные технические специалисты должны регулярно проверять и заменять шнур.

Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели недоступны после установки.

RU

11. ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Маркировка устройства (символ перечеркнутой мусорной корзины) отвечает европейской директиве 2012/19/EU, относящейся к «лому электрического и электронного оборудования». Эта маркировка означает, что оборудование в конце срока службы нельзя утилизировать с бытовым мусором. Пользователь обязан сдать его операторам, занимающимся сбором использованного электрического и электронного оборудования. Операторы по сбору, в том числе местные пункты приема, цеха и местные власти, создают подходящую систему для сбора оборудования. Надлежащий сбор использованного электрического и электронного оборудования помогает избежать вредного влияния на здоровье людей и окружающую среду, которое может возникнуть из-за наличия опасных компонентов, а также из-за нарушения правил хранения оборудования и обращения с ним.



12. ГАРАНТИИ

Гарантии и ограничения ответственности

Гарантия на продукцию составляет 36 месяцев с даты покупки или с даты доставки на дом покупателю. В зависимости от страны эта гарантия включает 24–36-месячную юридическую гарантию соответствия. В странах, где действует только 24-месячная юридическая гарантия соответствия, по истечении срока действия первой гарантии и в дополнение к ней вступает в силу 12-месячная коммерческая гарантия.

Условия применения гарантий

В отношении юридической гарантии соответствия

Предлагаем вам обратиться за дополнительной информацией к вашему дистрибьютору и/или ознакомиться с его ОУП (Общими условиями продажи).

В отношении коммерческой гарантии

Предлагаем вам принести ваш товар в администрацию пункта продажи с документом, подтверждающим покупку (например, чеком), продуктом со всеми поставляемыми с ним аксессуарами и в оригинальной упаковке. Эта процедура действует для всех стран, кроме Франции. Важно иметь информацию о дате покупки, модели и серийном номере или номере IMEI (эта информация обычно указывается на продукте, упаковке или в документе, подтверждающем покупку). Вы должны предоставить вместе с изделием аксессуары, необходимые для его надлежащей работы (например, блок питания, переходник и т.д.). Если ваша претензия подпадает под гарантийное покрытие, служба послепродажного обслуживания может в рамках местного законодательства произвести одно из следующих действий:

- починить или заменить неисправные детали;
- обменять возвращенную продукцию на аналогичную, обладающую, как минимум, такими же функциональными возможностями и эквивалентной производительностью;
- возместить покупателю сумму, равную цене покупки, указанной в подтверждающем покупке документе.

Отремонтированная и замененная продукция может содержать как новые, так и бывшие в употреблении детали и технические компоненты.

Исключения из покрытия коммерческой гарантии:

- Повреждения или проблемы, вызванные неправильным использованием, несчастным случаем, модификацией или подключением к сети с несоответствующими параметрами силы тока или напряжения.
- Использование или хранение, наносящее вред сохранности продукта (окисление, коррозия), использование энергии, эксплуатация или установка не в соответствии с инструкциями производителя, небрежность или использование неподходящих периферийных устройств, программного обеспечения или расходных материалов.
- Профессиональное или коллективное, промышленное или коммерческое использование продукта.
- Измененные продукты, у которых гарантийная пломба или серийный номер были повреждены, изменены, удалены или окислены.
- Гарантийный срок в отношении сменных аккумуляторов и аксессуаров составляет 6 месяцев.
- Отказ аккумулятора, вызванный слишком длительной зарядкой или несоблюдением правил техники безопасности, изложенных в инструкции.
- Эстетические дефекты, включая царапины, неровности и умышленно нанесенные повреждения.
- Повреждения, вызванные вмешательством неуполномоченных специалистов.
- Изъяны в результате естественного износа или старения продукта: уплотнительные прокладки, фильтры, аксессуары, щетка и шланг пылесоса, лампочки, лампы ретропроекторов, лопасти стиральных машин и т.д.
- Обновления программного обеспечения, вызванные изменениями параметров сети.
- Повреждения устройства, вызванные внешними факторами (иные тела, насекомые и т.д.).
- Содержимое устройств: морозильник, стиральная машина... (еда, одежда,...).
- Неисправности в работе продукта вследствие использования стороннего программного обеспечения для изменения, модификации, адаптации или преобразования установленного программного обеспечения.
- Неисправности в работе продукта вследствие его использования без аксессуаров, поставляемых с ним или утвержденных Производителем.
- Детали в случае естественного износа или повреждений в ходе эксплуатации: шина, камера шины, тормоз и т.д.

Клиент должен самостоятельно обеспечивать резервное копирование данных, содержащихся на его жестком диске или во внутренней памяти его устройства, регулярно, а также перед его сдачей.

«Auchan» не несет ответственности за потерю или уничтожение сохраненных данных или за повреждения программного обеспечения, возникшие, в частности, в результате восстановления или поломки.

Помимо того, «Auchan» не обязан проверять, были ли извлечены SIM-карты и/или карты SD из продукции, подлежащей возврату.

Вышеуказанные положения никоим образом не уменьшают и не отменяют: указанную выше юридическую гарантию и коммерческую гарантию производителя, если таковая существует (см. гарантийный бланк).

ОГЛЯД ЗМІСТУ

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	С. 196
2. ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ	С. 200
3. ОПИС ПРИСТРОЮ	С. 201
4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ	С. 201
5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ	С. 208
6. НАЛАШТУВАННЯ НАГРІВУ	С. 210
7. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	С. 210
8. ПІДКАЗКИ ТА ПОРАДИ	С. 211
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 213
10. УСТАНОВЛЕННЯ	С. 215
11. ІНСТРУКЦІЇ З УТИЛІЗАЦІЇ	С. 219
12. ГАРАНТІЇ	С. 219

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням цього пристрою уважно ознайомтеся з цими інструкціями та зберігайте цей посібник користувача для використання в майбутньому.

1. Перед проведенням будь-яких операцій із приладом або його обслуговування вимкніть його з мережі.
2. Підключення до хорошої системи заземлення необхідне та обов'язкове.
3. Засоби для відключення повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил прокладання електричних дротів.
4. Зміни в домашній електропроводці повинен виконувати тільки кваліфікований електрик.
5. Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.
6. Будьте обережні – краї панелі гострі. Необережність може призвести до травм або порізів.
7. У жодному разі не можна класти на цей прилад горючі матеріали чи продукти.
8. Будь ласка, надайте цю інформацію особі, яка відповідає за встановлення пристрою, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
9. Щоб уникнути небезпеки, цей прилад необхідно встановлювати відповідно до цих інструкцій з установлення.
10. Цей прилад має бути правильно встановлений і заземлений лише кваліфікованим персоналом.

11. Цей прилад слід підключити до контуру, який має ввідний вимикач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
12. Неправильне встановлення приладу може призвести до того, що будь-які претензії щодо гарантії або відповідальності будуть недійсні.
13. Даний пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або за відсутності досвіду та знань, окрім випадків, коли таке використання здійснюється під наглядом або після проведення з ними інструктажу щодо безпечного використання цього пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
14. Діти мають використовувати прилад під наглядом дорослих. Забороняється гратися з приладом.
15. Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його представником із технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією.
16. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або з відсутністю досвіду та знань, але лише під наглядом або після проведення з ними інструктажу щодо безпечного використання цього приладу та усвідомлення ними небезпеки, що впливає з використання цього приладу.
17. Діти не повинні гратися з цим приладом. Діти не повинні чистити та доглядати прилад без нагляду дорослих.
18. УВАГА: Якщо поверхня пристрою тріснута, вимкніть пристрій, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
19. Не розміщуйте на варильній поверхні плити металеві предмети, як-от ножі, виделки, ложки й кришки, оскільки вони можуть нагріватися.
20. Для очищення пристрою не використовуйте пароочисник.
21. Прилад не призначено для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
22. УВАГА: Ризик пожежі! Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.
23. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Процес приготування необхідно контролювати. Короткостроковий процес приготування їжі необхідно контролювати постійно.
24. УВАГА: Приготування їжі на плиті з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та призвести до пожежі.

25. УВАГА: Прилад і його доступні частини нагріваються під час використання.
26. Слід бути обережними й не торкатися нагрівальних елементів.
27. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не перебували під постійним наглядом.
28. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, кришкою чи протипожежним покривалом.
29. УВАГА: Використовуйте лише захисні решітки, розроблені виробником приладу для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції з експлуатації як підходящі, або захисні решітки, вбудовані в прилад. Використання невідповідних захисних пристосувань може призвести до нещасних випадків.
30. Не готуйте на розбитій або тріснутій варильній панелі. Якщо варильна поверхня розбилася або тріснула, негайно відключіть прилад від мережі (настінний вимикач) і зверніться до кваліфікованого фахівця. Перед очищенням або обслуговуванням вимкніть варильну панель за допомогою настінного вимикача або розетки. Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.
31. Цей пристрій відповідає стандартам електромагнітної безпеки. Однак особи з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (такими як інсулінові помпи) повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантатів перед використанням цього пристрою, щоб переконатися, що електромагнітне поле не вплине на їхні імплантати. Недотримання цієї поради може призвести до смерті.
32. Під час використання доступні частини цього приладу нагріваються настільки, що можуть спричинити опіки. Тримайте в недоступному для дітей місці.
33. Не допускайте контакту свого тіла, одягу або інших предметів, крім відповідного посуду, з індукційним склом, доки поверхня не охолоне.
34. Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки каструль не нависають над іншими ввімкненими конфорками. Тримайте ручки в недоступному для дітей місці.
35. Гостре, як бритва, лезо скребка для варильної панелі оголюється, коли захисне покриття прибрано. Використовуйте з особливою обережністю та завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці. Необережність може призвести до травм або порізів.

36. Ніколи не залишайте цей пристрій без нагляду під час використання. Википання спричиняє димлення та займання жиру.
37. Ніколи не використовуйте прилад як робочу поверхню або поверхню для зберігання.
38. Ніколи не залишайте будь-які предмети або посуд на приладі.
39. Не розміщуйте й не залишайте будь-які предмети, що намагнічуються (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри) поряд із приладом, оскільки на них може впливати його електромагнітне поле.
40. Не використовуйте прилад для обігріву приміщення.
41. Після використання вимкніть конфорку за допомогою її елементів керування та не покладайтеся на датчик посуду.
42. Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидати, ставати чи забиратися на нього.
43. Не зберігайте предмети, що становлять інтерес для дітей, у шафах над приладом. Діти, що забираються на варильну панель, можуть серйозно поранитися.
44. Не залишайте дітей одних або без нагляду в приміщенні, де використовується прилад.
45. Діти або особи з інвалідністю, що обмежує їхні можливості використання приладу, повинні мати відповідальну та компетентну людину, яка проінструктує їх щодо його використання. Інструктор повинен бути впевнений, що вони можуть використовувати прилад без небезпеки для себе чи оточуючих.
46. Не ремонтуйте та не замінійте будь-які частини приладу, якщо це явно не рекомендовано в посібнику. Усі інші види обслуговування мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом.
47. Не ставте й не кидайте важкі предмети на варильну панель.
48. Не ставайте на варильну панель.
49. Не використовуйте посуд із зазубреними краями та не тягніть посуд по поверхні індукційного скла, оскільки це може подряпати скло.
50. Не використовуйте металеві мочалки або інші абразивні засоби для чищення варильної панелі, оскільки вони можуть подряпати скло індукційної панелі.
51. Цей прилад призначений для використання в домашніх господарствах та інших подібних умовах, наприклад:
 - у зонах для приготування їжі в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;

- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу;
- у житлових приміщеннях типу «ліжко та сніданок».

2. ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

Джерело живлення	220-240 В~ або 380-415 В 3N~, 50 Гц або 60 Гц
Сумарна потужність	7400 Вт
Конфорки й/або зони приготування	2 конфорки й 1 зона приготування
Вага нетто	9,1 кг
Розміри (Ш x Г x В)	590 x 520 x 62 мм

2.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОБУТОВИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПЛИТ

	Символ	Значення	Одиниця
Ідентифікація моделі	-	MC-IF7454AJ1C-A	
Тип плити	-	Вбудована індукційна плита	
Кількість конфорок і/або зон	-	2 конфорки 1 зона приготування	
Технологія нагріву (індукційні конфорки та зони приготування, випромінюючі конфорки, цільні пластини)	-	Індукційні конфорки й зони приготування	
Для круглих конфорок або зон приготування: діаметр корисної поверхні на конфорку з електричним підігрівом, округлений до 5 мм.	∅	Конфорка 1: 16,0 Конфорка 2: 21,0	см
Для некруглих конфорок або зон приготування: довжина та ширина корисної поверхні на конфорку або зону з електричним підігрівом, округлені до 5 мм.	Д, Ш	Зона приготування: Д: 38,6; Ш: 18,0;	см
Енергоспоживання на конфорку або зону в перерахунку на кг	ЕС _{електрична конфорка}	Конфорка 1: 191,6 Конфорка 2: 181,4 Зона приготування: 188,1	Вт·год/кг
Енергоспоживання плити в перерахунку на кг	ЕС _{електрична плита}	187,0	Вт·год/кг

3. ОПИС ПРИСТРОЮ

3.1. ВИГЛЯД ЗГОРИ

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Зона на 1800/2000 Вт макс. | 3. Зона на 1800/2000 Вт макс. | 6. Зона на 1400/1500 Вт макс. |
| 2. Зона на 3000/3600 Вт макс. | 4. Скляна панель | 7. Зона на 2400/2600 Вт макс. |
| | 5. Панель керування | |

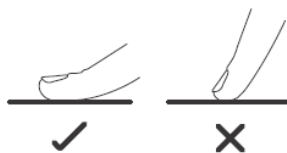
3.2. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

- | | | |
|--|---|---|
| 8. Сенсорні елементи керування потужністю/ повзунком таймера | 10. Керування таймером | 12. Елемент керування універсальною зоною |
| 9. Кнопка блокування | 11. Елементи керування зоною нагрівання | 13. Кнопка On/Off |
| | | 14. Кнопка підсилення |


4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

4.1. СЕНСОРНІ ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ

- Елементи керування реагують на дотик, тому вам не потрібно докладати жодних зусиль.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви будете чути звуковий сигнал щоразу, коли реєструється дотик.
- Стежте за тим, щоб елементи керування завжди були чистими й сухими та щоб їх не перекривали жодні предмети (наприклад, посуд або тканини). Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу органів керування.



4.2. ВИБІР ПРАВИЛЬНОГО ПОСУДУ

- Використовуйте лише посуд із дном, який підходить для індукційного приготування.
- Шукайте символ індукції на упаковці чи дні посуду.
- Ви можете перевірити, чи підходить посуд, провівши тест магнітом.
- Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він притягується, посуд придатний для індукції.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в посуд, який хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не блимає  і вода нагрівається, посуд підходить.
- Не підходить посуд із таких матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка, фаянс.
- Якщо феромагнітна частина лише частково покриває дно каструлі, нагріватиметься лише феромагнітна зона, решта дна може не нагрітися до температури, достатньої для приготування їжі.
- Якщо феромагнітна область неоднорідна, але містить інші матеріали, такі як алюміній, це може вплинути на нагрівання та виявлення посуду.
- Якщо дно каструлі схоже на зображення нижче, каструля може не розпізнаватися.

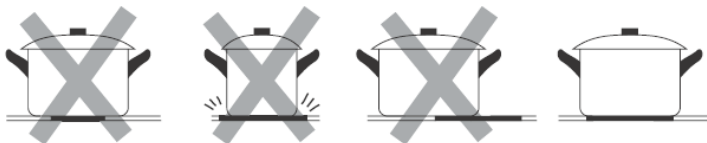


Не використовуйте посуд із нерівними краями або вигнутим дном.

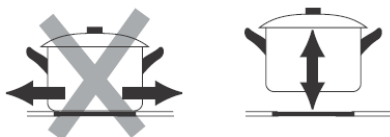


UA

Переконайтеся, що дно вашого посуду гладке, щільно прилягає до скла та має той самий розмір, що й конфорка. Використовуйте посуд, діаметр якого дорівнює зображенню вибраної конфорки. Якщо використовуватиметься трохи ширший посуд, енергія застосовуватиметься з максимальною ефективністю. Якщо ви використовуєте менший посуд, ефективність може бути нижчою за очікувану. Плита може не розпізнавати посуд розміром менше ніж 140 мм. Завжди ставте посуд по центру конфорки.




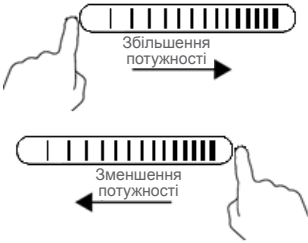
Щоб зняти, завжди піднімайте посуд з індукційної плити – не ковзайте, інакше він може подряпати скло.



4.3. ВИКОРИСТАННЯ

4.3.1. ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ

UA

<p>Торкніться елемента керування ON/OFF. Після ввімкнення лунає одноразовий звуковий сигнал, на всіх дисплеях відображається «-» або «- -», вказуючи на те, що індукційна плита перейшла в режим очікування.</p>	
<p>Поставте відповідний посуд на конфорку, яку ви хочете використати. Переконайтеся, що дно посуду та поверхня конфорки чисті й сухі.</p>	
<p>Торкніться елемента керування зоною нагрівання. Поруч з ним загориться відповідний індикатор.</p>	
<p>Налаштуйте нагрів, торкнувшись повзунка.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Якщо ви не зробите цього протягом 1 хвилини, індукційна плита вимкнеться автоматично. Потрібно буде розпочати процес з кроку 1. • Ви можете змінити рівень нагрівання будь-якої миті під час приготування. 	





Якщо на дисплеї блимає $\geq \leq$ поперемінно з рівнем нагрівання, це означає, що:

- ви не поставили посуд на правильну конфорку, або

- посуд, який ви використовуєте, не підходить для приготування їжі на індукційній плиті, або
- посуд дуже малий або не розташований належним чином по центру конфорки.


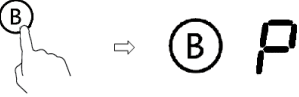
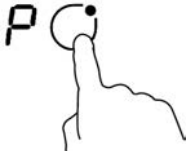
Нагрівання не відбувається, якщо на конфорці немає відповідного посуду. Індикація «**U**» автоматично зникне через 1 хвилину, якщо на конфорку не буде поставлено відповідний посуд.

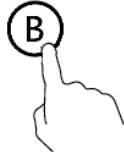
4.3.2. ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

<p>Торкніться елемента керування зоною нагрівання, яку ви хочете вимкнути.</p>	
<p>Вимкніть конфорку, перетягнувши повзунок в положення « ». Переконайтеся, що на дисплеї відображається «0».</p>	
<p>Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки ON/OFF.</p>	
<p>Остерігайтеся гарячих поверхонь! «Н» відображатиметься для конфорки, яка ще гаряча на дотик. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Її також можна використовувати задля енергозбереження: якщо ви хочете розігріти інший посуд, використовуйте гарячу конфорку.</p>	

UA

4.3.3. ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПІДСИЛЕННЯ

<p>Увімкнення функції підсилення</p>	
<p>Торкніться елемента керування зоною нагрівання.</p>	
<p>Торкніться елемента керування функцією підсилення. На індикаторі зони нагрівання з'явиться символ «P», а потужність досягне максимуму.</p>	
<p>Вимкнення функції підсилення</p>	
<p>Торкніться елемента керування зоною нагрівання, де ви хочете вимкнути функцію підсилення.</p>	

<p>Торкніться елемента керування функцією підсилення, щоб вимкнути її. Конфорка повернеться до початкового налаштування.</p>	
--	---

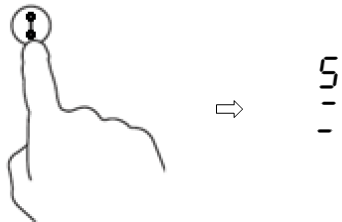
- Ця функція може працювати на будь-якій конфорці.
- Конфорка повертається до початкового налаштування через 5 хвилин.
- Якщо початковий рівень нагрівання – 0, вона повернеться до рівня 9 через 5 хвилин.

4.3.4. УНІВЕРСАЛЬНА ЗОНА ПРИГОТУВАННЯ

- Цю зону завжди можна використовувати як одну суцільну або як дві різні зони залежно від ваших потреб.
- Вільна зона складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо.

Використання як єдиної великої зони

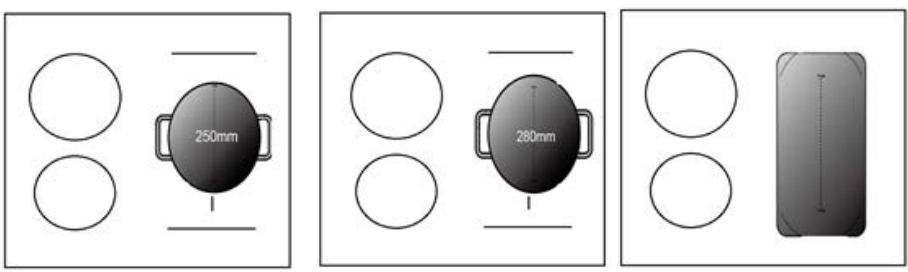
Щоб увімкнути вільну зону як єдину велику, торкніться елемента керування «Універсальна зона».



UA

Пропонуємо використовувати велику зону в таких випадках:

Посуд: діаметр складає 250 мм або 280 мм (можна використовувати квадратний або овальний посуд)

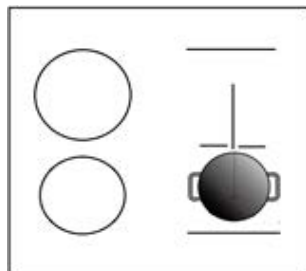
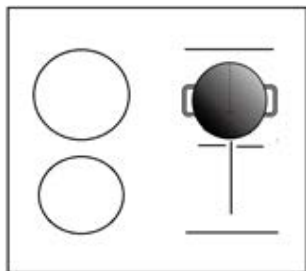


Не рекомендуємо її використовувати іншим чином, окрім зазначених вище трьох випадків. Це може вплинути на нагрівання пристрою.

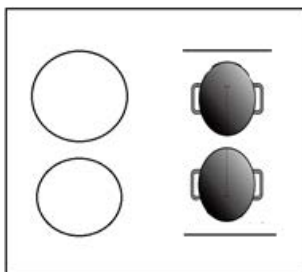
Використання як двох різних зон

Щоб використовувати універсальну зону приготування як дві різні зони, ви можете вибрати два варіанти нагрівання.

- Поставте посуд на праву верхню або праву нижню частину універсальної зони.



- Поставте посуд на обидві частини універсальної зони. **Примітка:** переконайтеся, що розмір посуду перевищує 120 мм.



4.3.5. БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти їх ненавмисному використанню (наприклад, діти можуть випадково ввімкнути конфорки).

- Щоб заблокувати елементи керування, торкніться кнопки блокування. Індикатор таймера відобразить «Lo».
- Щоб розблокувати елементи керування, натисніть і утримуйте кнопку блокування.

Примітки:

Коли елементи керування заблоковані, усі елементи керування, крім кнопки ON/OFF, вимкнені. Ви завжди можете вимкнути індукційну варильну панель за допомогою кнопки ON/OFF в екстреній ситуації, але для виконання наступної операції необхідно спочатку розблокувати плиту.

4.3.6. КЕРУВАННЯ ТАЙМЕРОМ

Ви можете використовувати таймер двома способами:

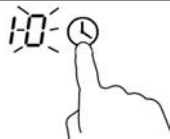
- Ви можете використовувати його для нагадування. У такому разі таймер не вимкне жодну конфорку після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати його на вимкнення однієї або кількох конфорок після закінчення встановленого часу.

Максимальний час, який можна встановити — 99 хв.

Використання таймера для нагадування

Увімкніть індукційну плиту, якщо вона вимкнена.
Примітка: Ви можете використовувати таймер для нагадування, не вибираючи конфорки.

Торкніться елемента керування таймером. На дисплеї таймера з'явиться «10», а «0» блиматиме.



<p>Установіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).</p>	
<p>Знову торкніться елемента керування таймером. Почне блимати «1».</p>	
<p>Установіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 9). Тепер таймер налаштований на 95 хвилин.</p>	
<p>Коли час буде встановлено, відразу почнеться зворотний відлік. На дисплеї відобразиться час, що залишився.</p>	
<p>Ви почуєте 30-ти секундний звуковий сигнал, а індикатор таймера буде показувати «- -», коли встановлений час закінчиться.</p>	

UA

Установлення таймера на вимкнення однієї конфорки

<p>Торкніться елемента керування зоною нагрівання, для якої ви хочете встановити таймер.</p>	
<p>Відразу торкніться елемента керування таймером. На дисплеї таймера з'явиться «10», а «0» блиматиме.</p>	
<p>Установіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).</p>	

<p>Знову торкніться елемента керування таймером. Почне блимати «1».</p>	
<p>Установіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 9). Тепер таймер налаштований на 95 хвилин.</p>	
<p>Коли час буде встановлено, відразу почнеться зворотний відлік. На дисплеї відобразиться час, що залишився. Примітка: Червона крапка поруч з індикатором рівня потужності загориться, показуючи, що конфорку вибрано.</p>	
<p>Після закінчення встановленого часу відповідна конфорка автоматично вимкнеться.</p>	

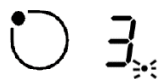
Примітка: Інші конфорки продовжать працювати, якщо їх було ввімкнено раніше.

Установлення таймера на вимкнення більш ніж однієї конфорки

UA

Щоб налаштувати таймер для декількох конфорок, виконайте ті самі дії, які потрібні для налаштування однієї конфорки.

Коли ви встановлюєте час для кількох конфорок одночасно, горять десяткові крапки відповідних конфорок. На дисплеї таймера відобразиться налаштований час у хвиликах. Крапка відповідної конфорки блимає.



(установлено на 15 хвилин)



(установлено на 45 хвилин)

Коли зворотний відлік таймера закінчиться, відповідна конфорка вимкнеться. Потім відобразиться новий установлений таймер, і крапка відповідної зони блиматиме.





(установлено на 30 хвилин)



Торкніться елемента керування зоною нагрівання. На індикаторі таймера з'явиться час відповідної зони нагрівання.

Вимкнення таймера

Торкніться елемента керування зоною нагрівання, для якої ви хочете вимкнути таймер.	
Торкніться елемента керування таймером. Індикатор таймера почне блимати.	
Щоб вимкнути таймер, торкніться повзунка й задайте значення «00».	

4.3.7. ЧАС РОБОТИ ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ

Автоматичне вимкнення – це захисна функція індукційної плити. Вона автоматично вимикає плиту, якщо ви забудете вимкнути її. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням (годин)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Коли посуд знято, індукційна плита може негайно припинити нагрівання, і плита автоматично вимкнеться за 2 хвилини.

УВАГА: Люди з кардіостимулятором повинні проконсультуватися зі своїм лікарем перед використанням цього приладу.

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

УВАГА: Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир нагріваються дуже швидко, особливо якщо ви використовуєте функцію підсилення потужності PowerBoost. При дуже високих температурах олія та жир мимоволі спалахують, що становить серйозну небезпеку пожежі.

5.1. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

- Коли їжа закипить, зменште температуру.
- Використання кришки скоротить час приготування та заощадить енергію за рахунок збереження тепла.
- Мінімізуйте кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати на високій потужності та зменште потужність, коли їжа повністю прогріється.

5.1.1. ВАРІННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ, ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Варіння на повільному вогні відбувається при температурі нижче точки кипіння, приблизно 85 °C, коли бульбашки тільки час від часу піднімаються на поверхню рідини. Це дає змогу готувати смачні супи та ніжні тушковані страви, тому що смаки розвиваються без надмірного варіння їжі. Також слід готувати соуси на яєчній основі та загущені борошном при температурі нижче точки кипіння.

- Для деяких завдань, зокрема приготування рису методом поглинання, може знадобитися настройка, вища за найнижчу, щоб забезпечити правильне приготування за рекомендований час.

5.1.2. ОБСМАЖУВАННЯ СТЕЙКА

Щоб приготувати соковиті й ароматні стейки:

1. Витримайте м'ясо за кімнатної температури близько 20 хвилин перед приготуванням.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. На гарячу сковороду налейте невелику кількість олії, потім опустіть м'ясо на гарячу сковороду.
4. Під час приготування переверніть стейк лише один раз. Точний час приготування залежить від товщини стейка та бажаного ступеня просмаження. Час може змінюватися від 2 до 8 хвилин із кожної сторони. Натисніть на стейк, щоб визначити, наскільки він просмажений: що твердіший він на дотик, то більш «добре просмаженим» він буде.
5. Перш ніж подавати на стіл, залиште стейк на теплій тарілці на кілька хвилин, щоб розмі'як і став ніжним.

5.1.3. ПІДСМАЖУВАННЯ З ПЕРЕМІШУВАННЯМ

1. Виберіть сумісний з індукційною плитою вок із плоским дном або велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та обладнання. Смаження з перемішуванням має бути швидким. Якщо ви готуєте велику кількість, готуйте їжу кількома меншими порціями.
3. Швидко розігрійте сковороду та додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його та тримайте в теплі.
5. Обсмажте овочі, помішуючи. Коли вони стануть гарячими, але хрусткими, установіть конфорку на нижчу температуру, поверніть м'ясо в сковороду й додайте соус.
6. Акуратно перемішайте інгредієнти, щоб вони прогрілися.
7. Одразу подавайте на стіл.

5.2. ВИЯВЛЕННЯ НЕВЕЛИКИХ ПРЕДМЕТІВ

Якщо залишити на плиті посуд невідповідного розміру чи немагнітний посуд (наприклад, алюмінієвий), або будь-який інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ), плита автоматично перейде в режим очікування через 1 хвилину. Вентилятор охолоджуватиме індукційну плиту ще 1 хвилину.

6. НАЛАШТУВАННЯ НАГРІВУ

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точне налаштування залежатиме від кількох факторів, зокрема від посуду та обсягу готування. Поекспериментуйте з індукційною плитою, щоб знайти найкращі налаштування.

Налаштування нагріву	Придатність
1–2	<ul style="list-style-type: none"> делікатний підігрів невеликої кількості їжі розтоплення шоколаду, вершкового масла та їжі, яка швидко пригоряє повільне тушкування повільне розігрівання
3–4	<ul style="list-style-type: none"> розігрівання швидке тушкування варіння рису
5–6	<ul style="list-style-type: none"> млинці
7–8	<ul style="list-style-type: none"> пасерування варіння макаронів
9	<ul style="list-style-type: none"> Підсмажування з перемішуванням обсмаження доведення супу до кипіння кип'ятіння води

UA

7. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Що?	Як?	Важливо!
Повсякденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями, залишені їжею або інші плями на склі)	<ol style="list-style-type: none"> Вимкніть живлення варильної панелі. Нанесіть засіб для варильної панелі, поки скло ще тепле (але не гаряче!) Змийте та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. Знову ввімкніть живлення варильної панелі. 	<ul style="list-style-type: none"> Коли живлення варильної панелі вимкнено, індикація гарячої поверхні відсутня, але конфорка може залишатися гарячою! Будьте дуже обережні. Жорсткі мочалки, деякі нейлонові мочалки та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить засіб для чищення чи мочалка. Ніколи не залишайте залишки засобу для чищення на варильній панелі: на склі можуть з'явитися плями.

Що?	Як?	Важливо!
Википання, плавлення та розлиття гарячих цукровмісних рідин на скло	Негайно видаліть їх ножем для риби, лопаткою або скребком із лезом, що підходить для індукційних скляних варильних панелей, але остерігайтеся гарячих поверхонь конфорок: <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача або розетки. 2. Тримайте лезо або посуд під кутом 30° і зіскребіть забруднення або розливу рідину до прохолодної частини панелі. 3. Видаліть забруднення або розливу рідину ганчіркою для посуду або паперовим рушником. 4. Виконайте кроки 2–4 з розділу «Повсякденні забруднення на склі» вище. 	<ul style="list-style-type: none"> • Якнайшвидше видаляйте плями, залишені розплавленими продуктами та розлитими цукровмісними продуктами або рідинами. Якщо залишити їх остигати на склі, їх може бути важко видалити, або вони навіть можуть назавжди пошкодити поверхню скла. • Небезпека порізу: коли захисне покриття прибрано, лезо скребка стає гострим як бритва. Використовуйте з особливою обережністю та завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці.
Розливи на сенсорних елементах керування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Промокніть розлив 3. Протріть область сенсорного керування чистою вологою губкою або тканиною. 4. Протріть область повністю насухо паперовим рушником. 5. Знову ввімкніть живлення варильної панелі. 	Варильна панель може подавати звуковий сигнал і вимкатися, а сенсорні елементи керування можуть не працювати, поки на них є рідина. Перш ніж знову вмикати варильну панель, обов'язково протріть насухо область сенсорних елементів керування.

UA

8. ПІДКАЗКИ ТА ПОРАДИ

Проблема	Можливі причини	Що робити
Індукційна плита не вмикається.	Немає живлення.	Переконайтеся, що індукційна плита підключена до джерела живлення та ввімкнена. Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому будинку чи районі. Якщо ви все перевірили, а проблема не вирішена, викличте кваліфікованого фахівця.
Сенсорні елементи керування не реагують.	Елементи керування заблоковано.	Розблокуйте елементи керування. Див. вказівки в розділі «Використання індукційної варильної панелі».

Проблема	Можливі причини	Що робити
Сенсорними елементами керування важко користуватися.	На елементах керування може бути невелика водяна плівка, або ви, можливо, торкаєтесь елементів керування кінчиком пальця.	Переконайтеся, що область сенсорного керування суха, і торкайтесь елементів керування подушечкою пальця.
Скло дряпається.	Посуд із грубими краями. Використовуються невідповідні абразивні мочалки або засоби для чищення.	Використовуйте посуд із плоским і гладким дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «Догляд і очищення».
Деякий посуд видає звуки потрiскування або клацання.	Це може бути спричинено конструкцією посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально для посуду та не є несправністю.
Індукційна плита видає тихе гудіння під час використання на високій потужності.	Це пояснюється технологією нагрівання за допомогою індукції.	Це нормально, але шум має стати тихішим або повністю зникнути, коли ви зменшите потужність нагрівання.
Шум вентилятора від індукційної плити.	Увімкнувся охолоджувальний вентилятор, вбудований в індукційну плиту, щоб запобігти перегріву електронних компонентів. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної плити.	Це нормально, жодних дій не потрібно. Не вимикайте живлення індукційної панелі за допомогою настінного вимикача або розетки під час роботи вентилятора.
Посуд не нагрівається, і на дисплеї з'являється «E».	Індукційна плита не може виявити посуд, оскільки він не підходить для індукційного приготування їжі. Індукційна плита не може виявити посуд, тому що він занадто малий для конфорки або не розташований на ній по центру належним чином.	Використовуйте посуд, який підходить для приготування їжі на індукційній плиті. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Розташуйте посуд по центру та переконайтеся, що його дно відповідає розміру конфорки.
Індукційна плита або конфорка несподівано вимкнулася, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай чергується з однією або двома цифрами на дисплеї таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть букви та цифри помилки, вимкніть живлення індукційної плити за допомогою настінної розетки або вимикача та зверніться до кваліфікованого фахівця.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

9.1. САМОДІАГНОСТИКА

Індукційна плита оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технічний фахівець може перевірити роботу кількох компонентів, не розбираючи та не знімаючи варильну панель із робочої поверхні.

Код несправності	Проблема	Рішення
Немає автоматичного відновлення		
E1	Несправність датчика температури керамічної пластини – обрив контура.	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури керамічної пластини.
E2	Несправність датчика температури керамічної пластини – коротке замикання.	
Eb	Несправність датчика температури керамічної пластини	
E3	Висока температура датчика керамічної пластини.	Зачекайте, доки температура керамічної пластини не повернеться до норми. Натисніть кнопку «ON/OFF», щоб перезапустити пристрій.
E4	Несправність датчика температури БТІЗ – обрив контура.	Замініть плату живлення.
E5	Несправність датчика температури БТІЗ – коротке замикання	
E6	Висока температура БТІЗ.	Зачекайте, доки температура БТІЗ повернеться до норми. Натисніть кнопку «ON/OFF», щоб перезапустити пристрій. Перевірте, чи плавно працює вентилятор; якщо ні, замініть вентилятор.
E7	Напруга живлення нижче за номінальну.	Перевірте, чи нормально подається живлення.
E8	Напруга живлення вище за номінальну.	Увімкніть після того, як джерело живлення буде в нормі.
U1	Помилка з'єднання.	Відновіть з'єднання між платою дисплея та платою живлення. Замініть плату живлення або дисплея.

UA

9.2. ІНШІ НЕСПРАВНОСТІ ТА РІШЕННЯ

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Світлодіод не загоряється, коли пристрій підключено до мережі.	Живлення не подається.	Перевірте, чи щільно вставлено вилка в розетку та чи розетка працює.	
	Несправність з'єднання додаткової плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Додаткова плата живлення пошкоджена.	Замініть додаткову плату живлення.	
	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей не працює нормально.	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму приготування загоряється, але нагрівання не починається.	Висока температура плити.	Можливо, температура навколишнього середовища занадто висока. Повітрязабірник або вентиляційний отвір, можливо, заблоковано.	
	Щось не так із вентилятором.	Перевірте, чи плавно працює вентилятор. Якщо ні, замініть вентилятор.	
	Плата живлення пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Нагрівання раптово припиняється під час роботи, і на дисплеї блимає «Ц».	Неправильний тип посуду.	Використовуйте відповідний посуд (див. інструкцію з експлуатації).	Контур виявлення посуду пошкоджено, замініть плату живлення.
	Діаметр каструлі замалий.		
	Плита перегрілася;	Пристрій перегрівся. Зачекайте, доки температура не повернеться до норми. Натисніть кнопку «ON/OFF», щоб перезапустити пристрій.	

UA

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Для конфорок на одній стороні (наприклад, першої та другої конфорок) відображається «Ц».	Збій підключення плати живлення та плати дисплея;	Перевірте з'єднання.	
	Плата дисплея комунікаційної частини пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
	Основна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Мотор вентилятора звучить ненормально.	Мотор вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

Наведена вище інформація призначена для оцінки та перевірки поширених несправностей. Будь ласка, не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної плити.

10. УСТАНОВЛЕННЯ

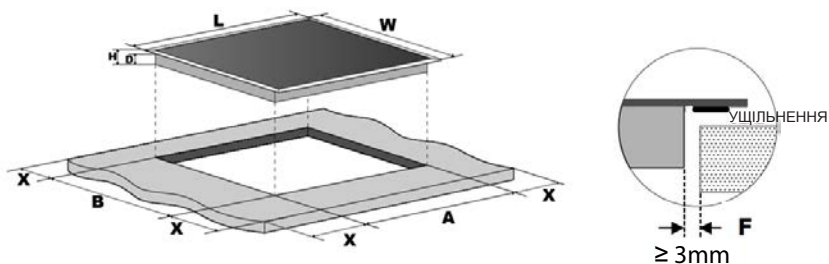
10.1. ПІДБІР ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Виріжте отвір у робочій поверхні за розмірами, вказаними на кресленні.

Для встановлення та використання навколо отвору необхідно залишити не менше 5 мм вільного простору.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, виберіть термостійкий та ізольований матеріал робочої поверхні (дерево та подібні волокнисті або гігроскопічні матеріали не повинні використовуватися як матеріал робочої поверхні, якщо вони не просочені), щоб уникнути ураження електричним струмом та більшої деформації, спричиненої випромінюванням тепла від плити. Як показано нижче:

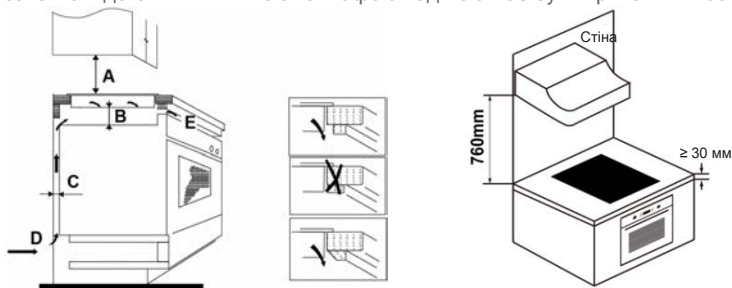
Примітка: Безпечна відстань між бічними сторонами плити та внутрішніми поверхнями робочої поверхні мають бути не менше 3 мм.



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

За будь-яких обставин переконайтеся, що індукційна плита добре провітрюється, а вхід і вихід повітря не заблоковано. Переконайтеся, що індукційна плита перебуває в хорошому робочому стані. Як показано нижче

Примітка: Безпечна відстань між плитою та шафою над нею має бути принаймні 760 мм.

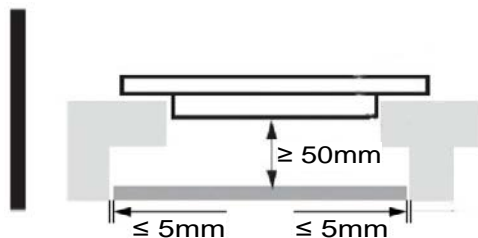


A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 (мін.)	20 (мін.)	Впускний отвір для повітря	Випускний отвір для повітря 5 мм

УВАГА: Забезпечення належної вентиляції

Переконайтеся, що індукційна плита добре вентилюється, а вхід і вихід повітря не заблоковані. Щоб уникнути випадкового дотику до дна варильної панелі, що перегрівається, або отримання неочікуваного удару струмом під час роботи необхідно на відстані не менше 50 мм від дна плити встановити дерев'яну вставку, закріплену шурупами. Дотримуйтеся наведених нижче вимог.

UA



Зовні плити є вентиляційні отвори. НЕОБХІДНО переконаватися, що ці отвори не заблоковані стільницею, коли ви встановлюєте плиту на місце.

- Зверніть увагу, що клей, яким пластиковий або дерев'яний матеріал скріплюється з меблями, має витримувати температуру не нижче 150°C, щоб уникнути відклеювання панелей.
- Задня стінка, прилегла та навколишні поверхні мають витримувати температуру 90°C.

10.2. ПЕРЕД УСТАНОВЛЕННЯМ ПЛИТИ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО

- Робоча поверхня квадратна та рівна, і ніякі конструктивні елементи не порушують вимоги щодо простору, який слід залишити.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого та ізольованого матеріалу.
- Якщо плита встановлена над духовкою, духовка має вбудований охолоджувальний вентилятор.
- Установка відповідатиме всім вимогам до зазорів і застосовним стандартам та правилам.
- Підходящий ввідний вимикач, що забезпечує повне відключення від мережі електроживлення, вбудовано в стаціонарну електропроводку, встановлено та розташовано відповідно до місцевих правил і норм електромонтажу.

- Відний вимикач має бути схваленого типу та забезпечувати відстань між контактами 3 мм у всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електромонтажу допускають таку зміну вимог).
- Відний вимикач буде легкодоступний для користувача, коли плита буде встановлена.
- Проконсультуйтеся з місцевими управліннями архітектури та ознайомтеся з правилами, якщо у вас є сумніви щодо встановлення.
- Ви використовуєте термостійкі покриття, що легко очищаються (наприклад, керамічну плитку) для поверхонь стін, що оточують плиту.

10.3. ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО

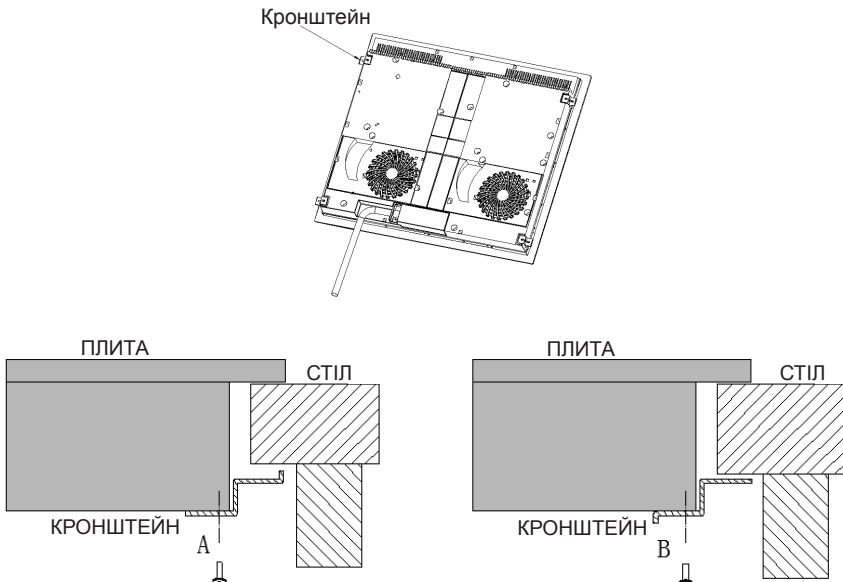
- До кабелю живлення немає доступу через дверцята шафи або шухляди.
- До основи плити надходить достатньо свіжого повітря ззовні шафи.
- Якщо плита встановлена над висувною шухлядою або шафою, під основою плити встановлюється теплозахисний бар'єр.
- Користувач має легкий доступ до відного вимикача.

10.4. ПЕРЕД УСТАНОВЛЕННЯМ КРІПІЛЬНИХ КРОНШТЕЙНІВ

Прилад має бути розміщений на стійкій гладкій поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу до органів керування, що виступають із плити.

10.5. РЕГУЛЮВАННЯ ПОЛОЖЕННЯ КРОНШТЕЙНІВ

Закріпіть плиту на робочій поверхні, прикрутивши 4 кронштейни до нижньої частини плити (див. рисунок) після встановлення. Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до різної товщини стільниці.



Кронштейни за жодних обставин не мають торкатися внутрішніх поверхонь стільниці після встановлення (див. рисунок).

10.6. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Індукційну плиту повинні встановлювати кваліфіковані спеціалісти або технічні фахівці. У нас є професіонали до ваших послуг. Будь ласка, ніколи не проводьте операцію самостійно.

- Плиту не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни, оскільки вологість може пошкодити електроніку плити.
- Індукційна плита має бути встановлена таким чином, щоб можна було забезпечити найкраще розсіювання тепла для підвищення її надійності.
- Стіна та зона індукційного нагрівання над поверхнею столу має витримувати нагрівання.
- Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, сендвіч-шар і клей мають бути стійкими до нагрівання.
- Не дозволяється використовувати парочисник.

10.7. ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Цю плиту має підключати до електромережі лише особа, яка має відповідну кваліфікацію.

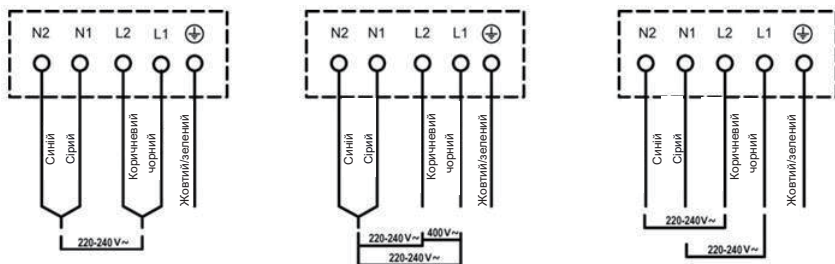
Перед підключенням плити до мережі електроживлення переконайтеся, що:

- Побутова електропроводка відповідає потужності, яку споживає плита.
- Напруга відповідає значенню, вказаному на заводській табличці.
- Секції кабелю живлення можуть витримувати навантаження, вказане на заводській табличці.

Для підключення плити до електромережі не використовуйте перехідники, подовжувачі та розгалужувачі, оскільки вони можуть призвести до перегріву та пожежі.

Кабель живлення не має торкатися гарячих частин і має бути розташований таким чином, щоб його температура в будь-якій точці не перевищувала 75°C.

Уточніть у електрика, чи побутова електропроводка підходить без змін. Будь-які зміни повинен виконувати лише кваліфікований електрик.



- Якщо кабель пошкоджено або підлягає заміні, її повинен виконувати агент післяпродажного обслуговування за допомогою спеціальних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до мережі, необхідно встановити багатополюсний автоматичний вимикач із мінімальним зазором між контактами 3 мм.
- Установник повинен переконаватися, що електричне підключення виконане правильно та відповідає правилам техніки безпеки.
- Кабель не має бути зігнутий або стиснутий.
- Кабель має регулярно перевірятись і замінюватись лише вповноваженими фахівцями.

Нижня поверхня та мережевий шнур плити недоступні після встановлення.

11. ІНСТРУКЦІЇ З УТИЛІЗАЦІЇ

Маркування на пристрої (знак закресленого бака для сміття) відповідає Директиві 2012/19/ЄС щодо «утилізації електричного й електронного обладнання». Це маркування вказує на неможливість утилізації обладнання, строк експлуатації якого закінчився, разом з іншим побутовим сміттям. Користувач повинен доставити таке обладнання операторам, які збирають вживане електричне й електронне обладнання. Оператори збору, включно з місцевими пунктами збору, магазинами й місцевими органами влади, створюють відповідну систему збору обладнання. Належний збір вживаного електричного й електронного обладнання допомагає уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини й навколишнє середовище через вміст у ньому небезпечних компонентів, а також через неправильне зберігання й поводження з цим обладнанням.



UA

12. ГАРАНТІЇ

Гарантії та обмеження відповідальності

Строк дії гарантії на продукцію становить 36 місяців із дати її придбання або доставки додому покупцю. Залежно від країни строк дії юридичної гарантії відповідності може становити від 24 до 36 місяців. Для країни, яку надають виключно юридичну гарантію відповідності строком на 24 місяці, комерційна гарантія строком на 12 місяців починає діяти після закінчення строку дії першої гарантії та є її доповненням.

Порядок гарантійного обслуговування

Обслуговування згідно з юридичною гарантією відповідності

Відповідну інформацію можна отримати у свого дистриб'ютора та / або знайти в загальних умовах продажу.

Обслуговування згідно з комерційною гарантією

Товар можна повернути до пункту продажу разом із документом про підтвердження покупки (зокрема квитанцією),

аксесуарами, що постачалися разом із ним, і оригінальною упаковкою в усіх країнах, окрім Франції. Важливо надати інформацію про дату покупки товару, його модель і серійний номер або код IMEI (ця інформація зазвичай зазначена на виробі, упаковці або в документі про підтвердження покупки). Виріб слід принести до пунктів обслуговування разом із аксесуарами, необхідними для його належного функціонування (блок живлення, адаптер тощо). Якщо на ваш товар поширюється гарантія, в пунктах післяпродажного обслуговування вам можуть запропонувати наступне (відповідно до місцевого законодавства):

- полатогити або замінити несправні деталі;
- обміняти виріб на аналогічний, який має принаймні подібні функції та є рівноцінним із точки зору продуктивності;
- повернути вартість придбаного товару, зазначену в документі про підтвердження покупки.

Відремонтовані чи замінені вироби можуть містити нові та / або відремонтовані деталі чи обладнання.

Виятки з комерційної гарантії:

- Пошкодження або проблеми, спричинені неналежним використанням пристрою, нещасним випадком, модифікацією або підключенням пристрою до електричної мережі з невідповідною силою струму або напругою.
- Використання або зберігання пристрою в умовах, що можуть призвести до виникнення шкідливих наслідків (окислення, корозія), неналежне використання енергії, недотримання інструкцій виробника щодо використання або встановлення, недбалість або використання неналежних периферійних пристроїв, програмного забезпечення або витратних матеріалів.
- Професійне, колективне, промислове або комерційне використання виробу.
- Модифіковані пристрої, у яких гарантійна пломба або серійний номер були пошкоджені, змінені, видалені або окислилися.
- Гарантія на змінні батареї й аксесуари становить 6 місяців.
- Несправність батареї, спричинена занадто тривалим заряджанням або недотриманням інструкцій із техніки безпеки.
- Косметичні пошкодження, зокрема подряпини, вм'ятини або навмисне псування.
- Пошкодження, спричинені втручанням некваліфікованих спеціалістів.
- Несправності, що виникли внаслідок природного зношення або старіння пристрою, зокрема таких деталей: роз'ємів, фільтрів, аксесуарів, щіток і шлангів для пілососа, ламп, ламп для проекторів, лопатей барабана пральних машин тощо.
- Оновлення програмного забезпечення у зв'язку зі зміною мережевих налаштувань.
- Пошкодження, викликані впливом зовнішніх факторів (сторонніх тіл, комах тощо).
- Вміст пристрою – морозильної камери, пральної машини тощо – (їжа, одяг тощо).
- Збої в роботі приладу, спричинені використанням стороннього програмного забезпечення для модифікації, зміни або адаптації існуючих налаштувань.
- Збої в роботі приладу, спричинені експлуатацією без використання аксесуарів, що постачаються разом із продуктом або схвалені Виробником.
- Деталі, схильні до природного зношення або пошкодження під час використання: пневматичні шини, камери, гальма тощо.

Покупець повинен регулярно і перед кожним переміщенням пристрою здійснювати резервне копіювання даних, що містяться на його жорсткому диску або внутрішній пам'яті.

Компанія «Ашан» не несе відповідальності за втрату або видалення збережених даних або пошкодження програмного забезпечення, що виникли, зокрема, внаслідок ремонту або поломки пристрою.

Окрім цього компанія «Ашан» не зобов'язана перевіряти, чи вийняв користувач картки SIM / SD із пристроїв, що повертаються.

Вищезазначені положення за жодних обставин не можуть зменшувати або відмінювати дію: юридичної гарантії, згаданої вище, і комерційної гарантії виробника за наявності (див. гарантійний талон).

600131922
MC-IF7454AJIC-A



 **Auchan**

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China