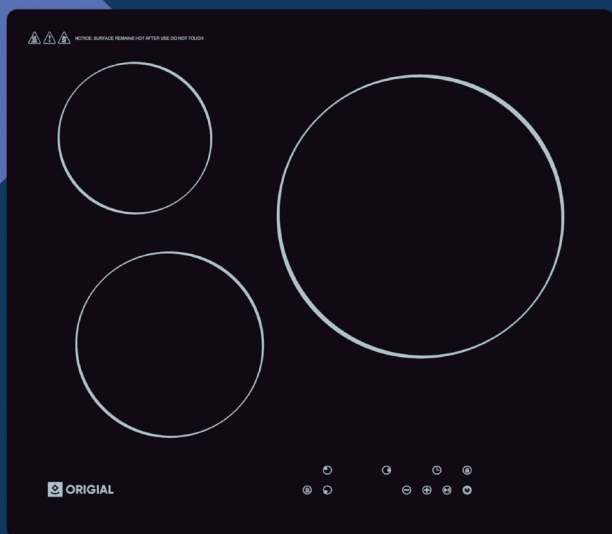




ORIGINAL

NEOHOB CERAMIC 30

ORICERAHOB30



USER MANUAL

MANUAL DE USO · MANUALE D'USO · MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES · BENUTZERHANDBUCH · MANUAL D'USUARI



THANK YOU FOR CHOOSING OUR CERAMIC HOB.
PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY FOR THE BEST PERFORMANCE . OUR COMPANY RESERVES THE
RIGHT TO MODIFY THIS MANUAL,
AND WE APPRECIATE YOUR UNDERSTANDING OF ANY UNINTENTIONAL ERRORS.



SAFETY WARNING

Your safety is important to us.

Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the main power supply and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Scald Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooktop surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Make sure saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Also, keep the handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children who climbing on the cooktop could be seriously injured.



- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be confirmed that they can use the appliance without doing danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooktop surfaces of glass-ceramic or similar material protect live parts.

- A steam cleaner should not be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

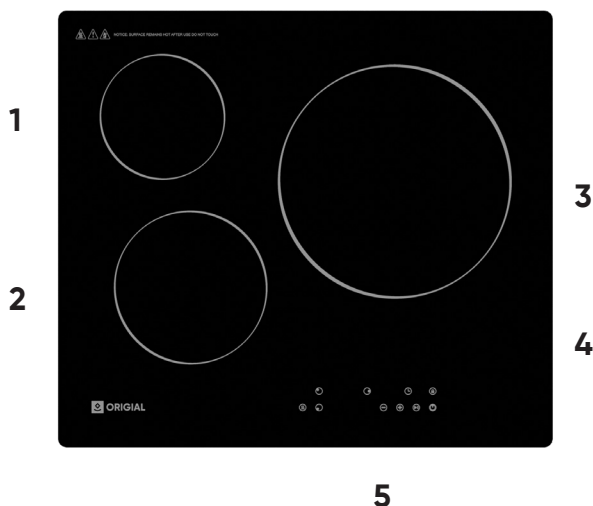


Congratulations

• On the purchase of your new ceramic cooktop, we recommend that you spend some time to read this instruction/installation manual in order to fully understand how to correctly install and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction/installation manual for future reference.

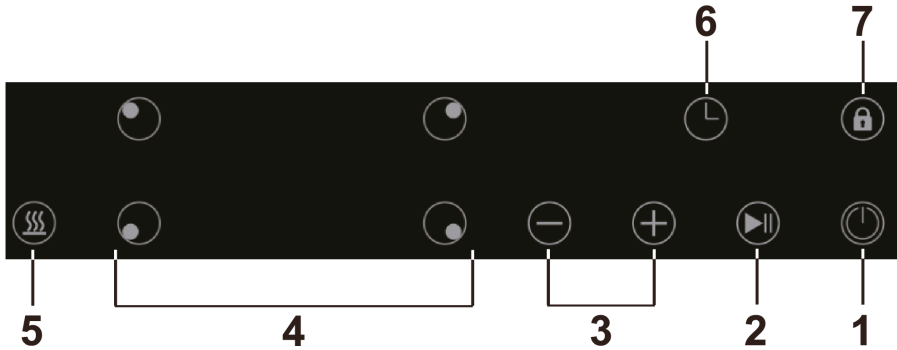
PRODUCT OVERVIEW

Top View



1. max. 1200W zone
2. max. 1800W zone
3. max. 2700W zone
4. Glass plate
5. Control panel

Control Panel



1. ON/OFF control
2. Stop&go function control
3. Power / Timer regulating controls
4. Heating zone selection control
5. Keep warm function control
6. Timer control
7. Key lock control

PRODUCT INFORMATION

The ceramic cooktop can meet different kinds of cuisine demands with its resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection. It's an ideal really the optimal choice for modern families.

Working Principle

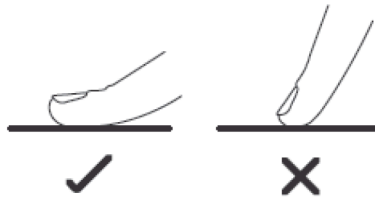
This ceramic cooktop directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the sensor touch controls.

Before Using Your New Ceramic Cooktop

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

Using The 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 covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

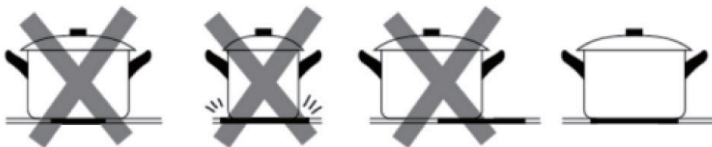


CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

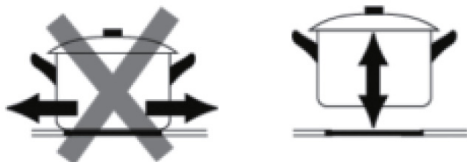
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



USING YOUR CERAMIC COOKTOP

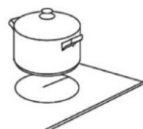
To start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Long press the ON/OFF control, all the indicators show “-” or “- -”, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you hope to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

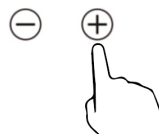


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash



4. Adjust power setting by touching the Power Regulating.

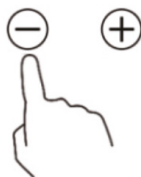
If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.



You can modify the heat setting at any time during cooking.

WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “O”.



Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



Beware of hot surfaces

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



LOCKING THE CONTROLS

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

When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Long press the keylock control, the timer indicator will show “Lo” and the cooktop will be locked.



To unlock the controls

1. Make sure the ceramic cooktop is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic cooktop again.



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


USING THE KEEP WARM

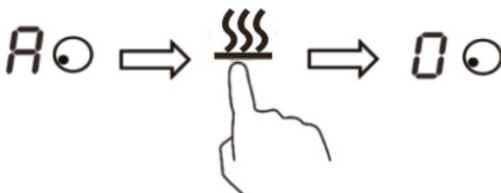
1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.



Touch the button , the cooking zone indicator will display "A" .



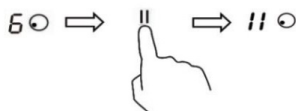
If you want to cancel the keep warm, touch the heating zone selection button,  and then touch the button The heating zone will go back to "O" power stage.



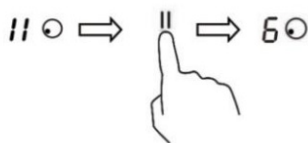
USING THE PAUSE FUNCTION - STOP&GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Long press the button STOP&GO, the cooking zone indicator will show "II" And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP&GO, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, Long press the button STOP&GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



OVER-TEMPERATURE PROTECTION

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic cooktop. When an excessive temperature is monitored, the ceramic cooktop will stop operation automatically.

RESIDUAL HEAT WARNING

When the cooktop has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.



AUTO SHUTDOWN PROTECTION

Another safety feature of the cooktop is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer(hour)	6	6	6	3	3	3	2	2	1.5

USING THE TIMER

- You can use the timer in two different ways:
- You can use it as a minute minder. In this way, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER

If you are not selecting any cooking zone.

1- Make sure the cooktop is turned on.

Note: You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2- Touch the timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

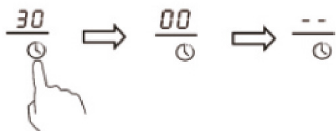
30



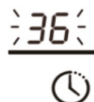
3- Press the “-” or “+” Timer Regulating button to set the time. A single touch will decrease or increase the time by 1 minute, while pressing and holding adjusts by 10 minutes. The timer can be set from 1 to 99 minutes. If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically reset to “0”.



4- Touch the ‘Timer’, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



5- When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6- Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



Note: The cooktop will continue to cook, this timer function is a minute minder only, it does not turn the cooktop on or off.

SETTING THE TIMER TO TURN ONE COOKING ZONE OFF

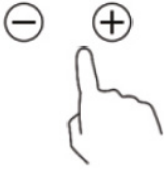
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer.



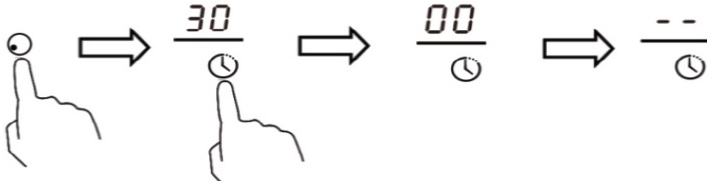
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Press the "-" or "+" Timer Regulating button to set the time. A single touch will decrease or increase the time by 1 minute, while pressing and holding adjusts by 10 minutes.



4. Touching the heating zone selection control, and then touch the "Timer", the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the Remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, especially if you're using power boost. Oil and fat at extremely high temperature

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

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 ceramic cooktop to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	Delicate warming for small amounts of food Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly Gentle simmering Slow warming
3-4	Reheating Rapid simmering Cooking rice
5-6	Pancakes
7-8	Sauteing Cooking pasta
9	Stir-frying Searing Bringing soup to the boil Boiling water



CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Spillovers on the 1. 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Everyday soiling on glass(fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none">1. Switch off the power to the cooktop.2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm but not hot.3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.4. Switch on the power to the cooktop.	
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 ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Switch off the power to the cooktop.2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above	

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power	Make sure the cooktop 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 glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing The Right Cookware". See "Care And Cleaning".
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section "Using Your Ceramic Cooktop" for instructions .
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

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic cooktop.



ERROR CODES

Error codes	Causes	Measurement
F1	communication failure.	Turn off the cookware and contact the seller.
F2	Heating element sensor damaged.	Turn off the cookware and contact the seller.
E1	The temperature of cooktop surface is too high.	Turn off the cookware to let it cool down. Then restart the cooktop.
E2	Control area temperature too high.	Turn off the cookware to let it cool down. Then restart the cooktop.
E3	Spillovers on the touch controls.	Turn off the cookware. Clean the touch control area.
ER03	Long term accidental touch in the control area.	Turn off the cookware. Clean the touch control area.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model	ORICERAHOB30
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220V-240V
Rating Power	5700w
Product Size LxWxH	590*520*45mm
Built-in Dimension AxB	560*490mm

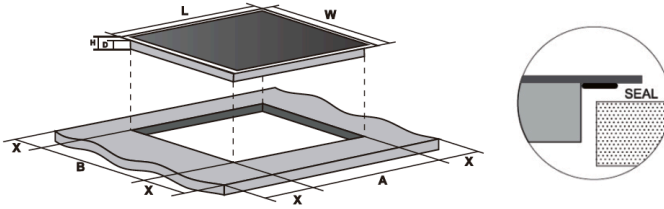
Weight and dimensions are approximate. As we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

INSTALLATION

Cutting Out Work Surface

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 100mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

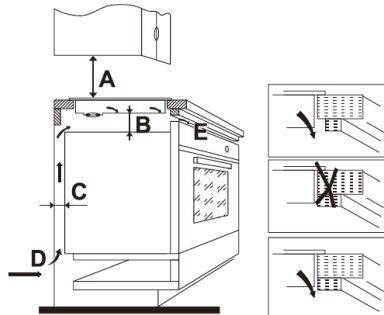


L	W	H	D	A	B	X
590mm	520mm	45mm	41mm	560mm	490mm	100mm

Under any circumstances, make sure the ceramic cooktop is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooktop is in good work state. As shown on the next page.



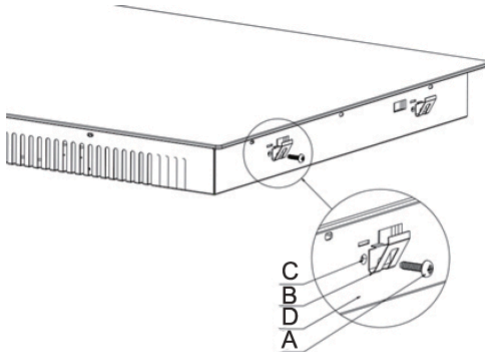
Note: The safety distance between the cooktop and the cupboard above the cooktop should be at least 760mm.



A	B	C	D	E
760mm	50mm	20mm	Air intake	Air exit 5mm

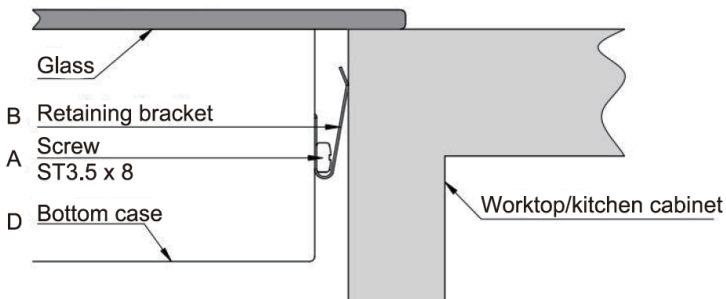
BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

1. The cooktop should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the cooktop.
2. Fix the cooktop on the work surface by screw two brackets on the left side and two brackets on the right side of cooktop (see below picture) after installation



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

3. Insert the appliance into the installation opening.



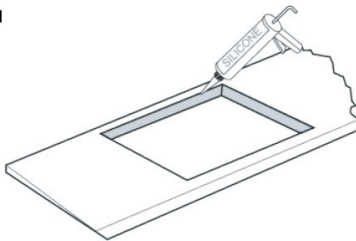
CAUTIONS

1. The ceramic cooktop must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooktop shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooktop shall be installed as the manual required so better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner should not be used.
7. This ceramic cooktop can only be connected to a supply with system impedance no more than 0,427 ohm. If necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

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.

fig. 1

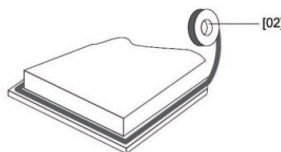


01



- Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob

fig. 2



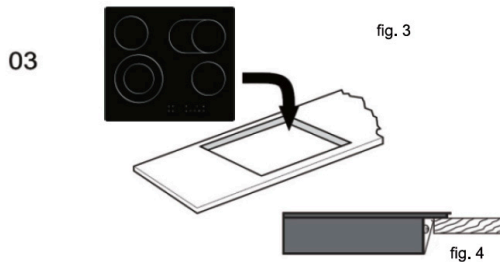
02



[04] x 1



· Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob ensuring the ends overlap



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig.4)

CAUTIONS

1. The hob 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.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

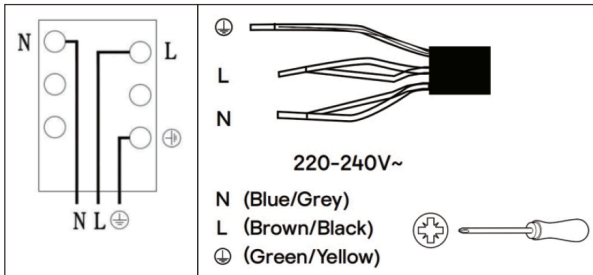
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.

4. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
5. 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 .



This appliance requires a 36 Amp Miniature Circuit Breaker.

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



EN



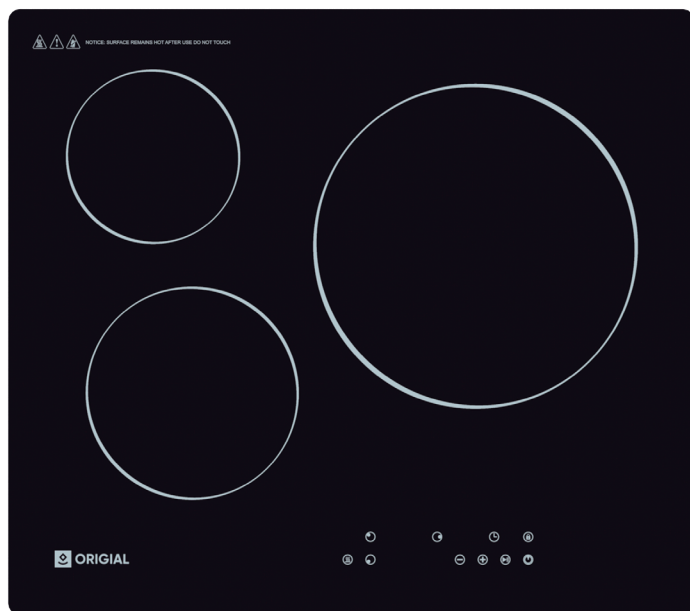
DISPOSAL: Do not dispose this product unsorted municipal, waste. Collecting such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



GRACIAS POR ELEGIR NUESTRA PLACA VITROCERÁMICA.
LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA OBTENER EL MEJOR RENDIMIENTO. NUESTRA EMPRESA SE
RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR ESTE MANUAL
Y AGRADECEMOS SU COMPRESIÓN ANTE CUALQUIER ERROR INVOLUNTARIO.



ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

**Tu seguridad es importante para nosotros.
Lea esta información antes de utilizar la placa de cocción.**

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica principal antes de realizar cualquier trabajo o tarea de mantenimiento en él.
- Es esencial y obligatorio conectarse a un buen sistema de cableado de tierra.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro de corte

- Ten cuidado, los bordes del panel son afilados.
- Si no se utiliza con precaución, podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre este aparato en ningún momento.
- Facilite esta información a la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse siguiendo estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico cualificado adecuado.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el aparato, podría invalidarse cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine en una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague inmediatamente el aparato en la fuente de alimentación principal y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de cocción desde la pared antes de limpiarla o realizar tareas de mantenimiento.
- El incumplimiento de estas recomendaciones puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Peligro de quemaduras

- Durante su uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se haya enfriado.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan por encima de otras zonas de cocción que estén encendidas. Además, mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estas recomendaciones podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso. Si se derrama el contenido, puede provocar humo y salpicaduras de grasa que podrían incendiarse.
- Nunca utilice su electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos ni utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual.



- No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos que puedan resultar atractivos para los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde se utiliza el aparato
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les enseñe a utilizarlo. El instructor debe asegurarse de que pueden utilizar el aparato sin poner en peligro su seguridad ni la de su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. El resto de tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se suba a la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes irregulares ni arrastre las sartenes por la superficie de vidrio cerámico, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como: cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas rurales, por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, y entornos de tipo bed and breakfast.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión continua

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
- 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.

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

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. En el caso de las superficies de cocción de vitrocerámica o materiales similares, proteja las partes activas.

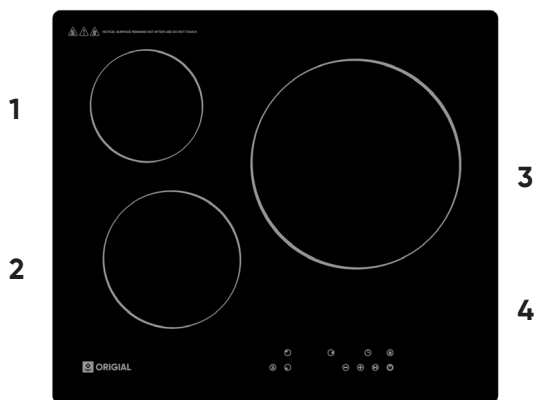
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

Enhorabuena

• Al comprar su nueva placa de cocción cerámica, le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones/instalación para comprender perfectamente cómo instalarla y utilizarla correctamente. Para la instalación, lea la sección correspondiente. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizarla y conserve este manual de instrucciones/instalación para futuras consultas.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior

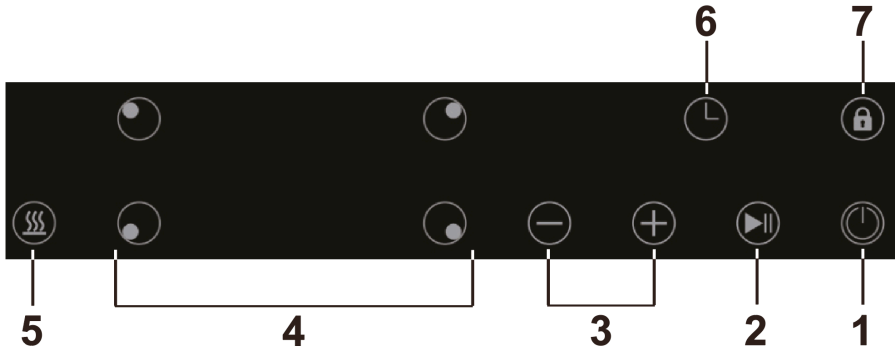


5

1. máx. 1200 W por zona
2. máx. 1800 W zona
3. máx. 2700 W zona
4. Placa de vidrio
5. Panel de control



Panel de control



1. Control ON/OFF
2. Control de la función Stop&Go
3. Controles de regulación de potencia/temporizador
4. Control de selección de zona de calefacción
5. Control de la función de mantenimiento del calor
6. Control del temporizador
7. Control de bloqueo de teclas

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La placa de cocción cerámica puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias a su cable calefactor resis te, su control microinformático y su selección de potencia múltiple. Es realmente la opción ideal y óptima para las familias modernas.

Principio de funcionamiento

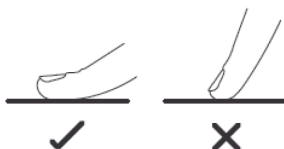
Esta placa vitrocerámica utiliza directamente el calentamiento por resistencia eléctrica y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles táctiles del sensor.

Antes de usar su nueva placa de cocción cerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que aún pueda quedar en su placa de cocción cerámica.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utiliza 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 no haya ningún objeto cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

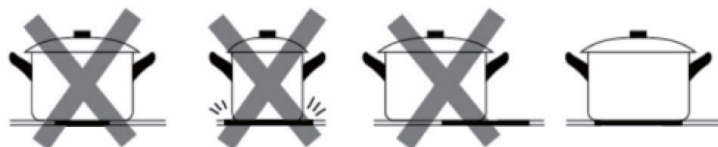


ELEGIR LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curvada.



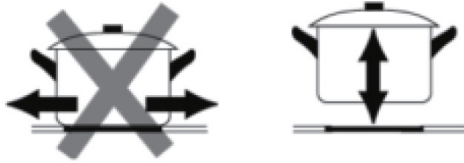
Asegúrate de que la base de la sartén sea lisa, quede bien apoyada contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centra siempre la sartén en la zona de cocción.





ES

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



CÓMO USAR SU PLACA DE COCCIÓN CERÁMICA

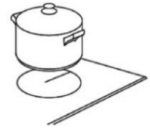
Para empezar a cocinar

Después de encenderlo, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en modo de espera.

1. Mantenga pulsado el control ON/OFF, todos los indicadores muestran «-» o «- -», lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en estado de modo de espera.



2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

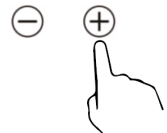


Asegúrese de que la parte inferior de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Al tocar el control de selección de la zona de calefacción, parpadeará un indicador situado junto a la tecla

4. Ajuste la configuración de potencia tocando el regulador de potencia.

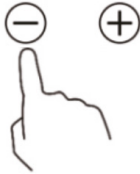


Si no selecciona un ajuste de calor en el plazo de 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar desde el paso 1.

Puede modificar la configuración del calor en cualquier momento durante la cocción.

CUANDO HAYAS TERMINADO DE COCINAR

1. Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.
2. Apague la zona de cocción tocando el símbolo « - » y desplazándose hacia abajo hasta «O».



Apague toda la placa de cocción tocando el control «ON/OFF».



Cuidado con las superficies calientes

la letra «H» indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilizando la placa calefactora que aún está caliente.



BLOQUEO DE LOS CONTROLES

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

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

Para bloquear los controles

Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas, el indicador del temporizador mostrará «Lo» y la placa de cocción se bloqueará.



Para desbloquear los controles

1. Asegúrate de que la placa vitrocerámica esté encendida.
2. Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas durante unos segundos.
3. Ahora ya puede volver a utilizar su placa vitrocerámica.



Cuando la placa está en modo bloqueo, todos los controles están desactivados excepto los controles ON/OFF y bloqueo de teclas, siempre se puede apagar la placa con

el control ON/OFF en caso de emergencia, pero primero deberá desbloquear la placa de cocción en la siguiente operación


USANDO LA FUNCIÓN «MANTENER CALIENTE»

1. Toque el botón de selección de la zona de calentamiento que desea utilizar para mantener caliente, y un indicador situado junto a la tecla parpadeará.



Toque el botón  , el indicador de la zona de cocción mostrará «A» .



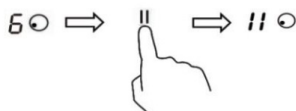
Si desea cancelar la función de mantenimiento del calor, toque el botón  de selección de la zona de calentamiento y, a continuación, toque el botón. La zona de calentamiento volverá al nivel de potencia «O».



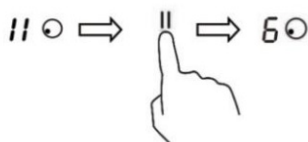
USO DE LA FUNCIÓN PAUSA - STOP&GO

La función de pausa se puede utilizar en cualquier momento durante la cocción. Permite detener la placa de inducción y volver a ella.

1. Asegúrate de que la zona de cocción funciona.
2. Mantenga pulsado el botón STOP&GO, el indicador de la zona de cocción mostrará «||» y, a continuación, se desactivará el funcionamiento de la placa de inducción en todas las zonas de cocción, excepto en las teclas STOP&GO, encendido/apagado y bloqueo.



3. Para cancelar el estado de pausa, mantenga pulsado el botón STOP&GO y la zona de cocción volverá al nivel de potencia que había establecido anteriormente.



PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Un sensor de temperatura integrado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica se apaga automáticamente.

ADVERTENCIA DE CALOR RESIDUAL

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, quedará algo de calor residual. Aparecerá la letra «H» para advertirle que se mantenga alejado de ella.



PROTECCIÓN CONTRA APAGADO AUTOMÁTICO

Otra característica de seguridad de la placa de cocción es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que se olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla siguiente:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer(hour)	6	6	6	3	3	3	2	2	1.5

USO DEL TEMPORIZADOR

- Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:
- Puede utilizarlo como recordatorio de minutos. De esta manera, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puedes configurar el temporizador hasta 99 minutos.

USAR EL TEMPORIZADOR COMO RECORDATORIO DE MINUTOS

Si no selecciona ninguna zona de cocción.

1- Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.

Nota: Puede utilizar el temporizador incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

2- Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y aparecerá «30» en la pantalla del temporizador.

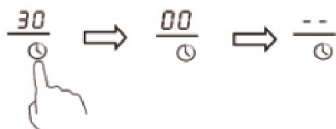
30



3- Pulse el botón «-» o «+» del temporizador para ajustar el tiempo. Con una sola pulsación, el tiempo se reducirá o aumentará en 1 minuto, mientras que si se mantiene pulsado, se ajustará en 10 minutos. El temporizador se puede ajustar de 1 a 99 minutos. Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador se restablecerá automáticamente a «0».



4- Toque «Temporizador», el temporizador se cancelará y aparecerá «--» en la pantalla de minutos.



5- Cuando se haya ajustado la hora, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6- El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -» cuando finalice el tiempo establecido.



Nota: La placa seguirá cocinando, esta función de temporizador solo sirve para recordar el tiempo, no enciende ni apaga la placa.

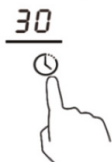
CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

1. Toque el control de selección de la zona de calefacción en la que desea configurar el temporizador.





2. Control del temporizador táctil: el indicador del temporizador comenzará a parpadear y aparecerá «30» en la pantalla del temporizador.



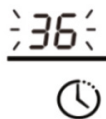
3. Pulse el botón «-» o «+» del temporizador para ajustar el tiempo. Una sola pulsación reducirá o aumentará el tiempo en 1 minuto, mientras que si lo mantiene pulsado, se ajustará en 10 minutos.



4. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento y, a continuación, tocar «Temporizador», se cancela el temporizador y aparecerá «--» en la pantalla de minutos.



5. Cuando se haya ajustado la hora, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada.



6. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará «H».



PAUTAS PARA COCINAR

Ten cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utilizas la función de potencia extra. El aceite y la grasa alcanzan temperaturas extremadamente altas

CONSEJOS DE COCINA

- Cuando la comida empiece a hervir, baja la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor

AJUSTES DE CALOR

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, entre ellos los utensilios de cocina que utilice y la cantidad que vaya a cocinar. Pruebe con la placa vitrocerámica hasta encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Fijación por calor	Idoneidad
1 - 2	Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente Cocción a fuego lento Calentamiento lento
3-4	Recalentamiento Cocción rápida a fuego lento Cocinar arroz
5-6	Tortitas
7-8	Saltear Cocinar pasta
9	Saltear Quemadura Llevar la sopa a ebullición Agua hirviendo



¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Repercusiones en los controles táctiles 1	<ol style="list-style-type: none">1. Apague la placa de cocción.2. Absorbe el derrame.3. Limpia el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.4. Seca completamente la zona con una toalla de papel.5. Encienda la alimentación del vuelve a encender la placa.	<ul style="list-style-type: none">• La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse, y es posible que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.
Suciedad cotidiana en vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o sin azúcar salpicaduras en el cristal)	<ol style="list-style-type: none">1. Desconecte la alimentación eléctrica de la placa de cocción.2. Aplica un limpiador para placas de cocina mientras el cristal aún esté tibio, pero no caliente.3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.4. Encienda la placa de cocción.	
Derrames, derretimientos y salpicaduras calientes de azúcar sobre el cristal	<p>Elimine inmediatamente estos restos con una espátula, una espátula de paleta o una cuchilla de afeitar adecuada para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Apague la placa de cocción.2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción.3. Limpia la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.4. Siga los pasos 2 a 4 para «Suciedad cotidiana en cristales» arriba	

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	Sin energía	Asegúrese de que la placa de cocción 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 ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes irregulares. Uso de estropajos abrasivos o productos de limpieza inadecuados	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte «Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados». Véase «Cuidado y limpieza».
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección «Uso de la placa vitrocerámica» para obtener instrucciones.
Algunas sartenes hacen ruidos como chasquidos o crujidos.	Esto puede deberse a la estructura de los utensilios de cocina (las capas de diferentes metales vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún defecto

No desmonte la unidad por su cuenta para evitar cualquier peligro y daños a la placa vitrocerámica.



CÓDIGOS DE ERROR

Códigos de error	Causas	Medición
F1	fallo de comunicación.	Apague los utensilios de cocina y póngase en contacto con el vendedor.
F2	Sensor del elemento calefactor dañado.	Apague los utensilios de cocina y póngase en contacto con el vendedor.
E1	La temperatura de la superficie de la placa de cocción es demasiado alta.	Apague los utensilios de cocina para que se enfríen. A continuación, vuelva a encender la placa de cocción.
E2	La temperatura del área de control es demasiado alta.	Apague los utensilios de cocina para que se enfríen. A continuación, vuelva a encender la placa de cocción.
E3	Derrames en los controles táctiles.	Apague los utensilios de cocina. Limpia el área de control táctil.
ER03	Toque accidental prolongado en el área de control.	Apague los utensilios de cocina. Limpie el área de control táctil.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	ORICERAHOB30
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220 V-240 V
Potencia nominal	5700w
Tamaño del producto L x An x Al	590 × 520 × 45 mm
Dimensión integrada Ax B	560 × 490 mm

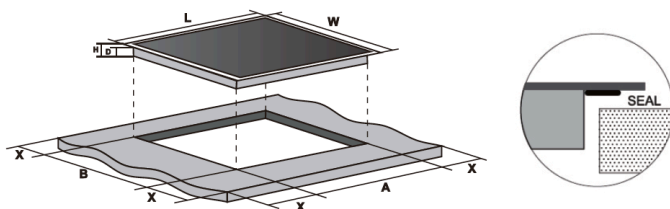
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos modificar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

Recortar la superficie de trabajo

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el dibujo. Para facilitar la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 100 mm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccion

material resistente al calor para la superficie de trabajo, con el fin de evitar deformaciones importantes causadas por la radiación térmica de la placa calefactora. Como se muest

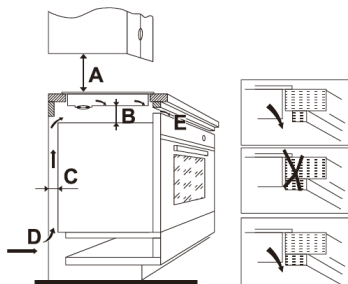


L	W	H	D	A	B	X
590mm	520mm	45mm	41mm	560mm	490mm	100mm

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra en la página siguiente.



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

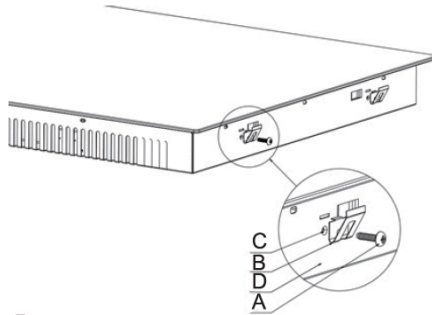


A	B	C	D	E
760mm	50mm	20mm	Air intake	Air exit 5mm



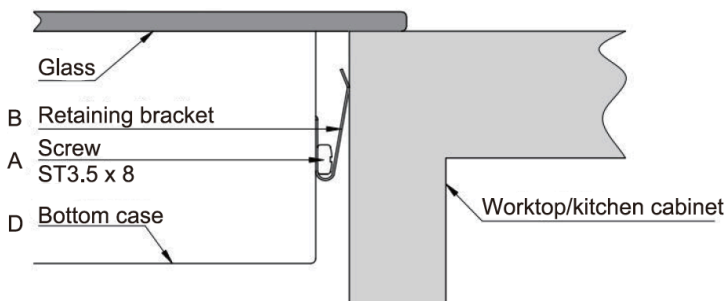
ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

1. La placa de cocción debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción.
2. Fije la placa de cocción a la superficie de trabajo atornillando dos soportes en el lado izquierdo y dos soportes en el lado derecho de la placa de cocción (véase la imagen siguiente) después de la instalación



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

3. Inserte el aparato en la abertura de instalación.



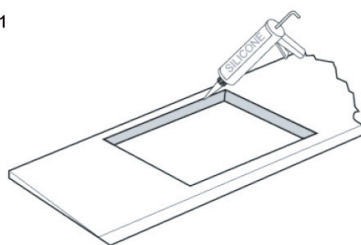
PRECAUCIONES

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no se instalará sobre equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras rotativas.
3. La placa vitrocerámica se instalará según las instrucciones del manual para garantizar una mejor radiación del calor y aumentar así su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido situada sobre la superficie de trabajo deberán ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.
7. Esta placa de cocción cerámica solo se puede conectar a una fuente de alimentación con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. Si es necesario, consulte a su proveedor de energía para obtener información sobre la impedancia del sistema.

LOCALIZACIÓN DE 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 placa.

fig. 1

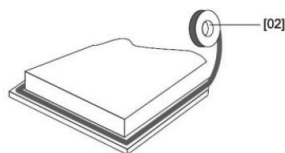


01



- Corte la encimera según las dimensiones indicadas (fig. 1) con el equipo adecuado. Selle el borde cortado de la encimera con silicona o PTFE y deje secar antes de instalar la placa de cocción

fig. 2

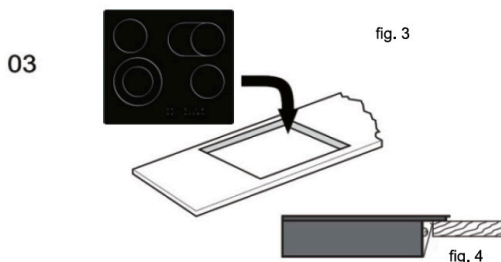


02



[04] x 1

· Extienda la junta suministrada a lo largo del borde inferior de la placa, asegurándose de que los extremos se superpongan



No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera. Una vez colocada la junta, coloque la placa en el hueco de la encimera. Aplique una ligera presión hacia abajo sobre la placa para empujarla hacia la encimera y garantizar un buen sellado alrededor del borde exterior (fig. 4)

PRECAUCIONES

1. La instalación debe ser realizada por personal cualificado o técnicos. Contamos con profesionales a su disposición. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa
3. La placa calefactora por inducción se instalará de manera que se garantice una mejor radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido situada sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Esta placa solo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

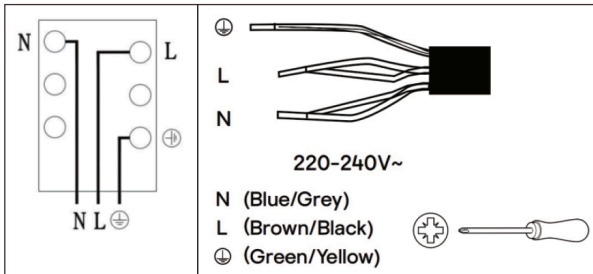
1. el sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la placa de cocción
2. el voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características
3. las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en

la placa de características.

4. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.
5. El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



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



Este aparato requiere un disyuntor miniatura de 36 amperios.

1. Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser realizada por el agente posventa con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que esta cumpla con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe revisarse periódicamente y solo debe ser sustituido por técnicos autorizados.



ES



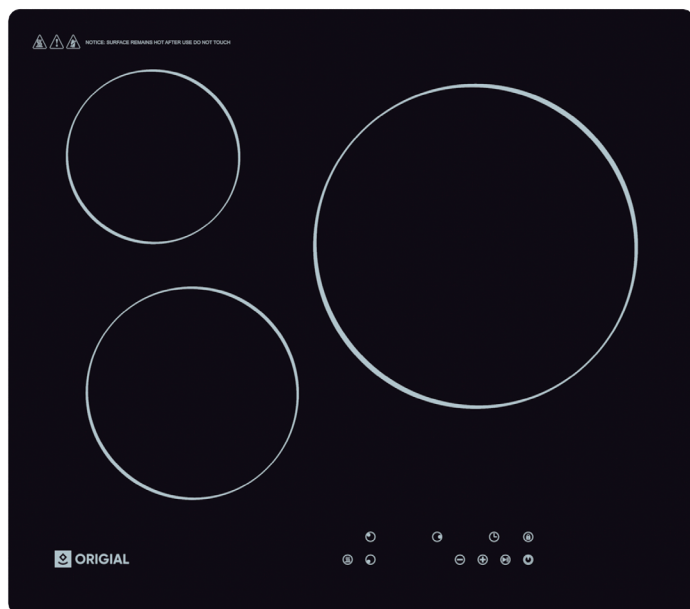
ELIMINACIÓN: No deseché este producto junto con los residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado de conformidad con la Directiva europea 2011/65/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, contribuirá a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud humana, que podrían producirse si se desechara de forma incorrecta.

El símbolo que aparece en el producto indica que no debe tratarse como un residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde compró el producto.



GRAZIE PER AVER SCELTO IL NOSTRO PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA.
LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE PER OTTENERE LE MIGLIORI PRESTAZIONI . LA NOSTRA
AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE IL PRESENTE MANUALE,
E APPREZZIAMO LA VOSTRA COMPrensIONE PER EVENTUALI ERRORI INVOLONTARI.



AVVISO DI SICUREZZA

La tua sicurezza è importante per noi.

Leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

INSTALLAZIONE

Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica principale prima di eseguire qualsiasi intervento o manutenzione.
- Il collegamento a un buon sistema di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare scosse elettriche o morte.

Rischio di taglio

- Fai attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- Un uso non prudente può causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Non collocare mai materiali o prodotti combustibili su questo apparecchio.
- Si prega di fornire queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, poiché potrebbero ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato secondo le presenti istruzioni di installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato e messo a terra correttamente solo da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di risarcimento.

Pericolo di scossa elettrica

- Non cucinare su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione principale e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura dalla presa a muro prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- La mancata osservanza di queste avvertenze può causare scosse elettriche o morte.

Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.

Pericolo di scottature

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventano sufficientemente calde da causare ustioni.
- Non lasciare che il tuo corpo, i tuoi indumenti o qualsiasi altro oggetto diverso da utensili da cucina adeguati entrino in contatto con il vetroceramica finché la superficie non si è raffreddata.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero scaldarsi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Assicurarsi che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Inoltre, tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di queste avvertenze potrebbe causare ustioni e scottature.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Il traboccamento provoca fumo e fuoriuscite di grasso che potrebbero incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedersi, stare in piedi

o arrampicarsi su di esso.

- Non riporre oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini negli armadietti sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini da soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in funzione
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere istruiti da una persona responsabile e competente. L'istruttore deve assicurarsi che siano in grado di utilizzare l'apparecchio senza mettere in pericolo se stessi o l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente indicato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Non appoggiare né far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati né trascinare le pentole sulla superficie in vetroceramica, poiché ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o altri detergenti aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in contesti simili, quali: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, bed and breakfast.

AVVERTENZA: l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano stati istruiti o sorvegliati in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: Cuocere senza sorveglianza su un piano cottura con grassi o oli può essere pericoloso e causare incendi. Non cercare mai di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.

ATTENZIONE: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il possibile rischio di scossa elettrica; per i piani cottura in vetroceramica o materiali simili, proteggere le parti sotto tensione.

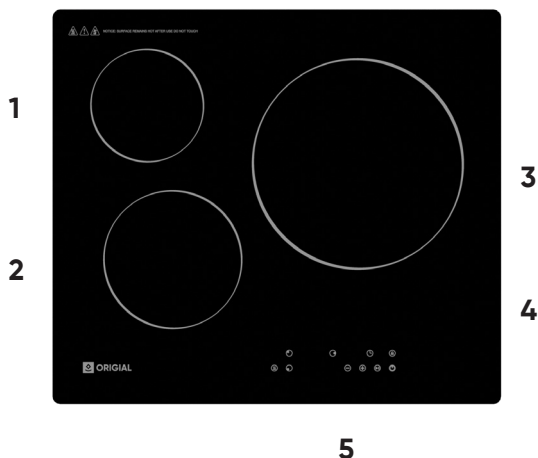
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

Congratulazioni

• Al momento dell'acquisto del nuovo piano cottura in ceramica, si consiglia di dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale di istruzioni/installazione, al fine di comprendere appieno come installarlo e utilizzarlo correttamente. Per l'installazione, leggere la sezione dedicata. Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il presente manuale di istruzioni/installazione per riferimento futuro.

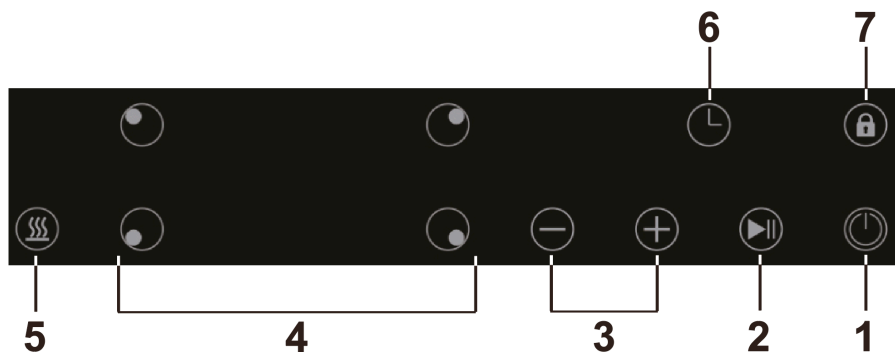
PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



1. max. 1200 W zona
2. max. 1800 W zona
3. max. 2700 W zona
4. Lastra di vetro
5. Pannello di controllo

Pannello di controllo



1. **Controllo ON/OFF**
2. **Controllo della funzione Stop&Go**
3. **Comandi di regolazione potenza/timer**
4. **Controllo selezione zona di riscaldamento**
5. **Controllo della funzione di mantenimento del calore**
6. **Controllo timer**
7. **Controllo serratura a chiave**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Il piano cottura in ceramica è in grado di soddisfare diverse esigenze culinarie grazie al suo sistema di riscaldamento a filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione multipla della potenza. È davvero la scelta ideale per le famiglie moderne.

Principio di funzionamento

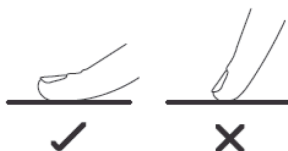
Questo piano cottura in ceramica utilizza direttamente il riscaldamento a filo resistivo e regola la potenza di uscita tramite la regolazione della potenza con i comandi touch del sensore.

Prima di utilizzare il nuovo piano cottura in ceramica

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura in ceramica.

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Usa il polpastrello, non la punta del dito.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti che li coprono. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il funzionamento dei comandi.

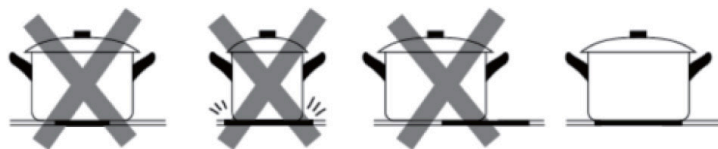


SCEGLIERE LE PENTOLE GIUSTE

Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.

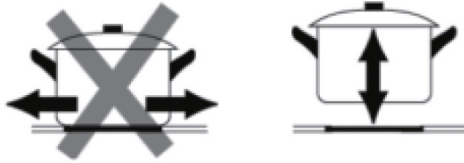


Assicurati che la base della padella sia liscia, appoggiata perfettamente sul vetro e delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centra sempre la padella sulla zona di cottura.





Sollevare sempre le pentole dal piano cottura in vetroceramica, senza farle scivolare, per evitare di graffiare il vetro.



UTILIZZO DEL PIANO COTTURA IN CERAMICA

Per iniziare a cucinare

Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano cottura in vetroceramica è entrato in modalità standby.

1. Premere a lungo il comando ON/OFF , tutti gli indicatori mostrano "-" o "--", indicando che il piano cottura in vetroceramica è entrato nello stato di

modalità standby.

2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

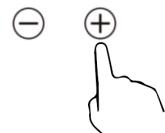
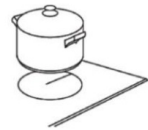
Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà

4. Regolare l'impostazione della potenza toccando il pulsante di regolazione della potenza.

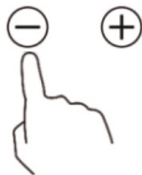
Se non si seleziona un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.

È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.



QUANDO HAI FINITO DI CUCINARE

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera disattivare.
2. Spegner la zona di cottura toccando il simbolo "-" e scorrendo verso il basso fino alla "0".



Spegner l'intero piano cottura toccando il comando "ON/OFF".



Attenzione alle superfici calde

la lettera "H" indica quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico: se desideri riscaldare altre pentole, utilizza la piastra ancora calda.



BLOCCO DEI COMANDI

È possibile bloccare i comandi per impedire un utilizzo involontario (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).

Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne quello ON/OFF sono disabilitati.

Per bloccare i comandi

Premere a lungo il comando di blocco tasti, l'indicatore del timer mostrerà "Lo" e il piano cottura sarà bloccato.

Per sbloccare i comandi

1. Assicurati che il piano cottura in ceramica sia acceso.
2. Tocca e tieni premuto il comando di blocco tasti per qualche
3. Ora puoi ricominciare a usare il tuo piano cottura in cerami



Quando il piano cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne quelli di accensione/spengimento e blocco tasti; è sempre possibile spegnere il piano cottura con

il comando ON/OFF in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare prima il piano cottura nella successiva operazione


UTILIZZO DELLA FUNZIONE "MANTIENI CALDO"

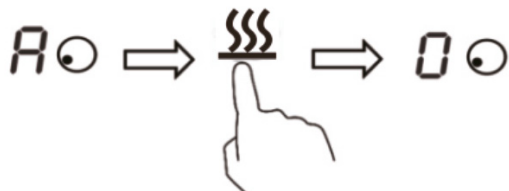
1. Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento che si desidera utilizzare per mantenere caldo, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



Toccare il pulsante , l'indicatore della zona di cottura visualizzerà "A".



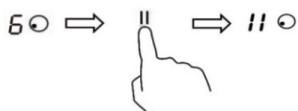
Se si desidera annullare il mantenimento del calore, toccare il pulsante  di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il pulsante La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "0".



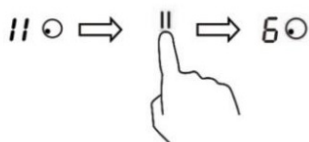
UTILIZZO DELLA FUNZIONE PAUSA - STOP&GO

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Consente di interrompere il funzionamento del piano cottura a induzione e di riprenderlo in un secondo momento.

1. Assicurarsi che la zona di cottura funzioni correttamente.
2. Premere a lungo il pulsante STOP&GO, l'indicatore della zona di cottura mostrerà "II" e quindi il funzionamento del piano cottura a induzione verrà disattivato nell'ambito di tutte le zone di cottura, ad eccezione dei tasti STOP&GO, on/off e blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, premere a lungo il pulsante STOP&GO, quindi la zona di cottura tornerà al livello di potenza impostato in precedenza.



PROTEZIONE DA SOVRATEMPERATURA

Un sensore di temperatura integrato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura in vetroceramica si spegne automaticamente.

AVVISO DI CALORE RESIDUO

Quando il piano cottura è rimasto in funzione per un po' di tempo, rimarrà del calore residuo. La lettera "H" appare per avvertirti di tenerti lontano da esso.



PROTEZIONE DALLO SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Un'altra funzione di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Questo avviene ogni volta che si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer(hour)	6	6	6	3	3	3	2	2	1.5

UTILIZZO DEL TIMER

- È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:
- È possibile utilizzarlo come promemoria. In questo modo, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostare lo spegnimento di una zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

USARE IL TIMER COME PROMEMORIA DEI MINUTI

Se non si seleziona alcuna zona di cottura.

1- Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il timer anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.

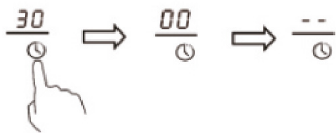
2- Toccare il comando del timer, l'indicatore di promemoria inizierà a lampeggiare e sul display del timer apparirà "30".



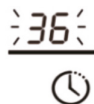
3- Premere il pulsante di regolazione del timer "-" o "+" per impostare il tempo. Un singolo tocco diminuirà o aumenterà il tempo di 1 minuto, mentre tenendo premuto il pulsante si regolerà il tempo di 10 minuti. Il timer può essere impostato da 1 a 99 minuti. Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer si ripristinerà automaticamente su "0".



4- Toccare "Timer", il timer viene annullato e sul display dei minuti apparirà "--".



5- Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



6- Il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer mostrerà "--" al termine del tempo impostato.



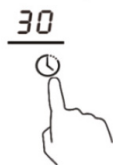
Nota: il piano cottura continuerà a cuocere, questa funzione timer serve solo a ricordare il tempo, non accende né spegne il piano cottura.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER PER SPEGNERE UNA ZONA DI COTTURA

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera impostare sul timer



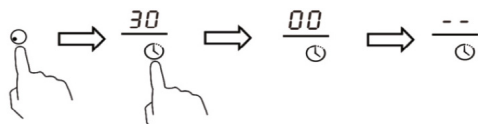
2. Controllo del timer a sfioramento, l'indicatore di promemoria inizierà a lampeggiare e sul display del timer apparirà "30".



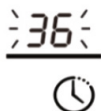
3. Premere il pulsante di regolazione del timer "-" o "+" per impostare il tempo. Un singolo tocco diminuirà o aumenterà il tempo di 1 minuto, mentre tenendo premuto il pulsante si regolerà il tempo di 10 minuti.



4. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento e poi toccando "Timer", il timer viene annullato e sul display dei minuti apparirà "--".



5. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà per indicare che la zona è selezionata.



6. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente e visualizzerà la lettera "H".



LINEE GUIDA PER LA COTTURA

Prestare attenzione durante la frittura poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione power boost. Olio e grasso a temperature estremamente elevate

CONSIGLI DI CUCINA

- Quando il cibo raggiunge il bollore, ridurre la temperatura.
- L'uso del coperchio riduce i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore

IMPOSTAZIONI DI CALORE

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui le pentole utilizzate e la quantità di cibo da cucinare. Provate diverse impostazioni del piano cottura in vetroceramica per trovare quelle più adatte alle vostre esigenze.

Impostazione del calore	Idoneità
1 - 2	Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente Cottura delicata a fuoco lento Riscaldamento lento
3-4	Riscaldamento Cottura rapida a fuoco lento Cottura del riso
5-6	Frittelle
7-8	Soffriggere Cucinare la pasta
9	Saltare in padella Bruciante Portare la zuppa a ebollizione Acqua bollente



Cosa?	Come?	Importante!
Effetti di ricaduta sui comandi touch 1	<ol style="list-style-type: none">1. Spegnete il piano cottura.2. Assorbire la fuoriuscita.3. Pulire l'area di controllo touch con una spugna o un panno pulito e umido.4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta.5. Accendere l'alimentazione al riattivare il piano cottura.	<ul style="list-style-type: none">• Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi touch potrebbero non funzionare se sono bagnati. Assicurarsi di asciugare bene l'area dei comandi touch prima di riaccendere il piano cottura.
Sporco quotidiano su vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o non zuccherato spruzzi sul vetro)	<ol style="list-style-type: none">1. Spegnete l'alimentazione del piano cottura.2. Applicare un detergente per piani cottura mentre il vetro è ancora caldo ma non bollente.3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o carta assorbente.4. Accendere l'alimentazione del piano cottura.	
Bolliture, scioglimenti e versamenti di zucchero bollente sul vetro	<p>Rimuovili immediatamente con una spatola, una spatola da cucina o un raschietto con lama di rasoio adatto ai piani cottura in vetroceramica, ma fai attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Spegnete l'alimentazione del piano cottura.2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il liquido versato verso una zona fredda del piano cottura.3. Pulire lo sporco o il liquido versato con un panno da cucina o un tovagliolo di carta.4. Seguire i passaggi da 2 a 4 indicati sopra per "Sporco quotidiano sul vetro"	

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Nessuna alimentazione	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Verificare se c'è un'interruzione di corrente nella propria abitazione o nella propria zona. Se dopo aver controllato tutto il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
Il vetro si sta graffiando.	Pentole dai bordi grezzi. Utilizzo di spugne abrasive o prodotti detergenti non adatti	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Scegliere le pentole giuste". Vedi "Cura e pulizia".
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione "Utilizzo del piano cottura in vetroceramica".
Alcune padelle producono rumori simili a crepitii o scricchiolii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle vostre pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto

Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura in ceramica.



CODICI DI ERRORE

Codici di errore	Cause	Misurazione
F1	errore di comunicazione.	Spegnete la pentola e contattate il venditore.
F2	Sensore dell'elemento riscaldante danneggiato.	Spegnete la pentola e contattate il venditore.
E1	La temperatura della superficie del piano cottura è troppo alta.	Spegnete la pentola per lasciarla raffreddare. Quindi riavviate il piano cottura.
E2	Temperatura dell'area di controllo troppo alta.	Spegnete la pentola per lasciarla raffreddare. Quindi riavviate il piano cottura.
E3	Effetti collaterali sui comandi touch.	Spegnete i fornelli. Pulire l'area dei comandi touch.
ER03	Contatto accidentale prolungato nell'area di controllo.	Spegnete i fornelli. Pulire l'area dei comandi touch.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello	ORICERAHOB30
Zone di cottura	3 zone
Tensione di alimentazione	220 V-240 V
Potenza nominale	5700w
Dimensioni del prodotto LxPxA	590*520*45 mm
Dimensione integrata AxB	560*490 mm

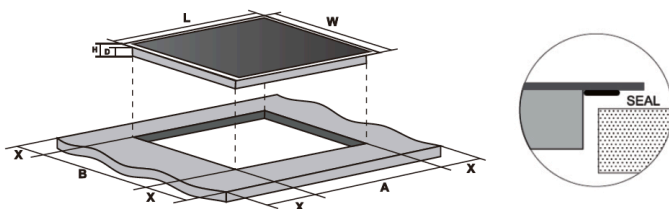
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci impegniamo costantemente per migliorare i nostri prodotti, potremmo modificare le specifiche e il design senza preavviso.

INSTALLAZIONE

Taglio del piano di lavoro

Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno. Ai fini dell'installazione e dell'uso, è necessario lasciare uno spazio minimo di 100 mm attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare materiale resistente al calore per il piano di lavoro, al fine di evitare deformazioni significative causate dall'irraggiamento termico della piastra riscaldante. Come illustrato di seguito:

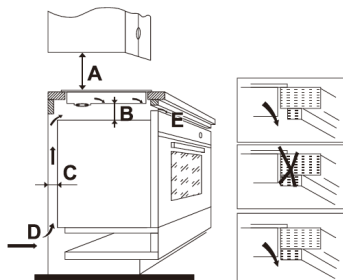


L	W	H	D	A	B	X
590mm	520mm	45mm	41mm	560mm	490mm	100mm

In qualsiasi circostanza, assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia ben ventilato e che le prese d'aria e le bocchette di scarico non siano ostruite. Assicurarsi che il piano cottura in vetroceramica sia in buone condizioni di funzionamento. Come mostrato nella pagina successiva.



Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e il pensile sopra il piano cottura deve essere di almeno 760 mm.

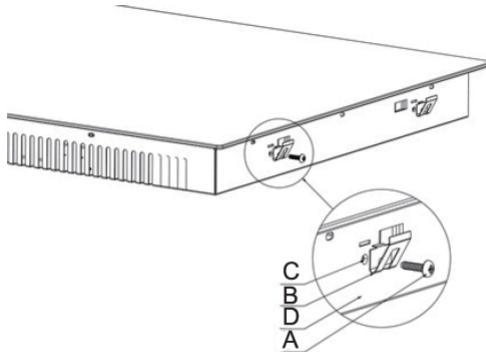


A	B	C	D	E
760mm	50mm	20mm	Air intake	Air exit 5mm



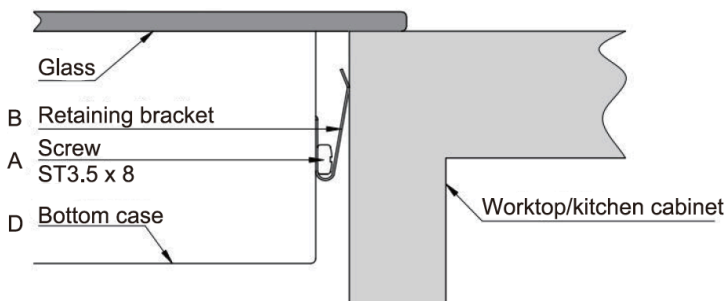
PRIMA DI INDIVIDUARE LE STAFFE DI FISSAGGIO

1. Il piano cottura deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.
2. Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando due staffe sul lato sinistro e due staffe sul lato destro del piano cottura (vedere l'immagine sottostante) dopo l'installazione



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

3. Inserire l'apparecchio nell'apertura di installazione.



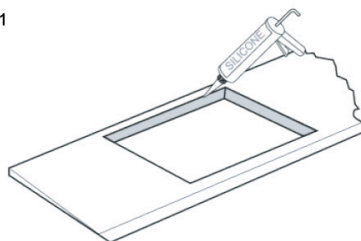
PRECAUZIONI

1. Il piano cottura in ceramica deve essere installato da personale qualificato o tecnici specializzati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguite mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura in ceramica non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici rotative.
3. Il piano cottura in ceramica deve essere installato secondo le istruzioni del manuale, in modo da garantire una migliore irradiazione del calore e aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non utilizzare pulitori a vapore.
7. Questo piano cottura in ceramica può essere collegato solo a un'alimentazione con impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare il proprio fornitore di energia elettrica per informazioni sull'impedenza di sistema.

POSIZIONAMENTO DELLE STAFFE DI FISSAGGIO

- L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e piana (utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.

fig. 1

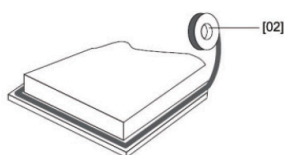


01



- Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate (fig. 1) utilizzando attrezzature adeguate. Sigillare il bordo tagliato del piano di lavoro con silicone o PTFE e lasciare asciugare prima di installare il piano cottura

fig. 2

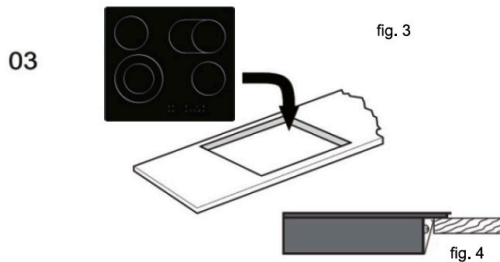


02



[04] x 1

· Stendere la guarnizione in dotazione lungo il bordo inferiore del piano cottura assicurandosi che le estremità si sovrappongano



Non utilizzare adesivi per fissare il piano cottura al piano di lavoro. Una volta posizionata la guarnizione, inserire il piano cottura nell'apertura praticata nel piano di lavoro. Esercitare una leggera pressione verso il basso sul piano cottura per inserirlo nel piano di lavoro, assicurandosi che la guarnizione aderisca bene lungo tutto il bordo esterno (fig. 4)

PRECAUZIONI

1. L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato o tecnici specializzati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguite mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura
3. La piastra riscaldante a induzione deve essere installata in modo tale da garantire una migliore irradiazione del calore e aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale qualificato. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:

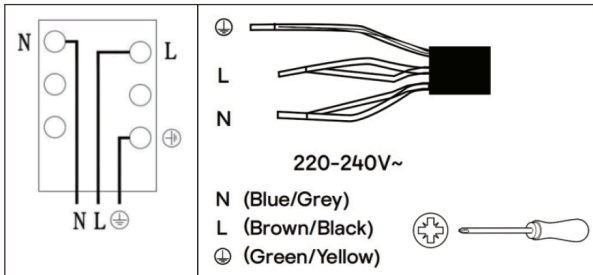
1. l'impianto elettrico domestico è adatto all'alimentazione richiesta dal piano cottura
2. la tensione corrisponde al valore indicato nella targhetta identificativa
3. le sezioni del cavo di alimentazione sono in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta identificativa.

4. Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento e incendi.

5. Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.



Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è idoneo senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.



Questo apparecchio richiede un interruttore automatico miniaturizzato da 36 Amp.

1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dall'agente post-vendita con strumenti dedicati per evitare incidenti.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore automatico omipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
3. L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
5. Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito esclusivamente da tecnici autorizzati.



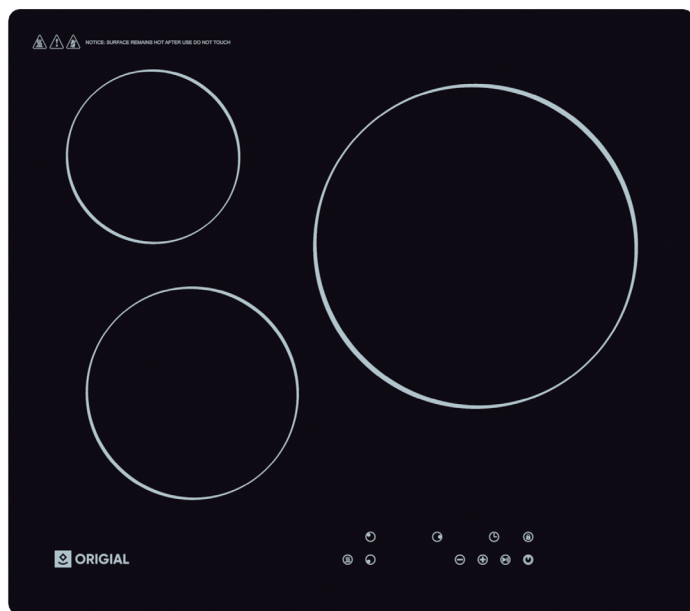
SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto nei rifiuti urbani indifferenziati. È necessario raccogliere tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale.

Questo apparecchio è etichettato in conformità con la direttiva europea 2011/65/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandovi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana che potrebbero altrimenti verificarsi se fosse smaltito in modo errato.

Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Deve essere portato presso un punto di raccolta per il riciclaggio dei prodotti elettrici ed elettronici.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento speciale dei rifiuti

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



MERCI D'AVOIR CHOISI NOTRE PLAQUE VITROCÉRAMIQUE.
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL POUR OBTENIR LES MEILLEURES PERFORMANCES . NOTRE
SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER CE MANUEL,
ET NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE COMPRÉHENSION EN CAS D'ERREURS INVOLONTAIRES.



AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous.

Veillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

INSTALLATION

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Attention, les bords du panneau sont tranchants.
- Une utilisation imprudente peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par un technicien qualifié.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil pourrait invalider toute garantie ou toute réclamation en responsabilité.

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson venait à se casser ou à se fissurer, éteignez immédiatement l'appareil à l'alimentation électrique principale et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur mural avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Risque de brûlure

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisine adaptés entrer en contact avec la vitre en céramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne dépassent pas au-dessus des autres zones de cuisson allumées. Gardez également les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des échaudures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Le débordement provoque de la fumée et des éclaboussures grasses qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel.



- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- 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 pourraient se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé
- Les enfants ou les personnes handicapées dont la capacité à utiliser l'appareil est limitée doivent être guidés par une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. La personne qui les guide doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles aux bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre céramique, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni aucun autre produit nettoyant abrasif agressif pour nettoyer votre table de cuisson, car ceux-ci pourraient rayer le verre céramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, fermes, par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, environnements de type chambres d'hôtes.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence

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

AVERTISSEMENT : Laisser sans surveillance une cuisinière sur laquelle se trouve de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez



jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire, protégez les parties sous tension.

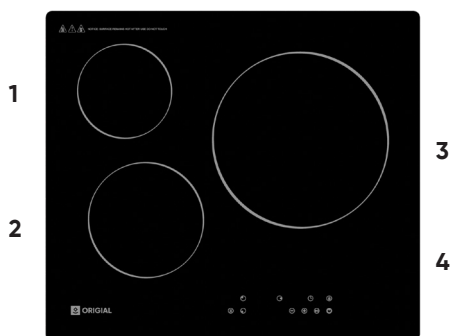
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Félicitations

• Lors de l'achat de votre nouvelle table de cuisson en céramique, nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions/d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section correspondante. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instructions/d'installation pour référence ultérieure.

APERÇU DES PRODUITS

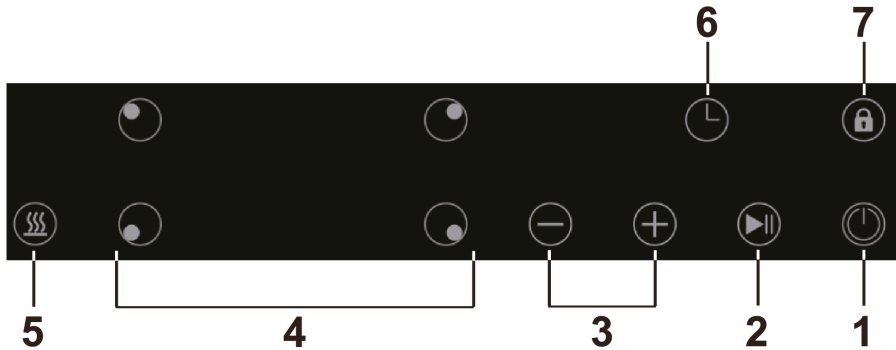
Vue de dessus



1. max. 1200 W zone
2. max. 1800 W zone
3. max. 2700 W zone
4. Plaque de verre
5. Panneau de commande



Panneau de configuration



1. **Commande marche/arrêt**
2. **Commande de la fonction Stop&Go**
3. **Commandes de régulation de puissance / minuterie**
4. **Commande de sélection de la zone de chauffage**
5. **Commande de la fonction de maintien au chaud**
6. **Commande de minuterie**
7. **Commande de verrouillage à clé**

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

La table de cuisson en céramique peut répondre à différents types d'exigences culinaires grâce à son chauffage par fil résistif, son contrôle micro-informatisé et sa sélection multi-puissance. C'est vraiment le choix idéal pour les familles modernes.

Principe de fonctionnement

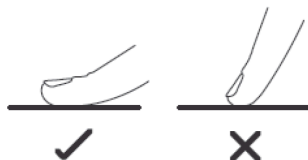
Cette plaque de cuisson en céramique utilise directement un chauffage par fil résistif et permet de régler la puissance de sortie grâce à la régulation de puissance avec les commandes tactiles du capteur.

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson en céramique

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

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact sera enregistré.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet ne les recouvre. Même une fine couche d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

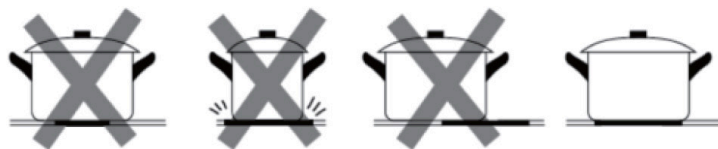


CHOISIR LES BONS USTENSILES DE CUISINE

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à fond bombé.

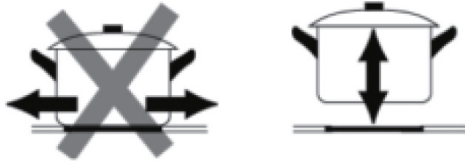


Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, qu'il repose à plat contre la vitre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.





Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.



UTILISATION DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

Pour commencer la cuisson

Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque vitrocéramique est passée en mode veille.

1. Appuyez longuement sur la touche ON/OFF, tous les voyants affichent « - » ou « - - », indiquant que la table de cuisson vitrocéramique est entrée en état de

mode veille.

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

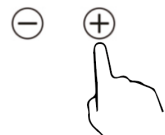
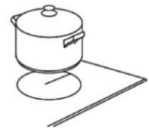
Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, et un indicateur situé à côté de la touche clignotera

4. Réglez la puissance en touchant le bouton de réglage de la puissance.

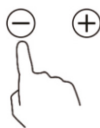
Si vous ne sélectionnez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors recommencer à l'étape 1.

Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.



LORSQUE VOUS AVEZ FINI DE CUISINER

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.
2. Éteignez la zone de cuisson en touchant « - » et en faisant défiler jusqu'à « 0 ».



Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche « ON/OFF ».



Attention aux surfaces chaudes

la lettre « H » indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

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

Pour verrouiller les commandes

Appuyez longuement sur la touche de verrouillage, l'indicateur de minuterie affichera « Lo » et la table de cuisson sera verrouillée.



Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson en céramique est all
2. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
3. Vous pouvez désormais réutiliser votre plaque de cuisson er



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées à l'exception des commandes ON/OFF et de verrouillage des touches. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la touche

la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante


UTILISATION DE LA FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »

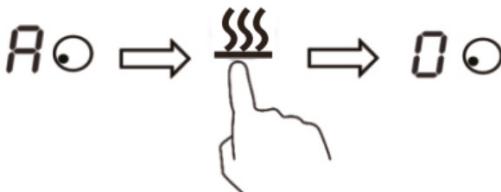
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez utiliser pour maintenir au chaud, un voyant situé à côté de la touche clignotera.



Appuyez sur le bouton  , l'indicateur de la zone de cuisson affichera « A ».



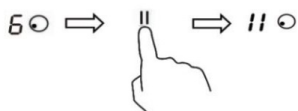
Si vous souhaitez désactiver la fonction de maintien au chaud, appuyez sur le  bouton de sélection de la zone de chauffage, puis sur le bouton. La zone de chauffage reviendra au niveau de puissance « 0 ».



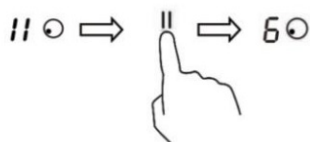
UTILISATION DE LA FONCTION PAUSE - STOP&GO

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la table de cuisson à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez longuement sur le bouton STOP&GO, l'indicateur de la zone de cuisson affichera « II ». Le fonctionnement de la table de cuisson à induction sera alors désactivé pour toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches STOP&GO, marche/arrêt et verrouillage.



3. Pour annuler le statut de pause, appuyez longuement sur le bouton STOP&GO. La zone de cuisson reviendra alors au niveau de puissance que vous aviez réglé précédemment.



PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson vitrocéramique. En cas de température excessive, la table de cuisson vitrocéramique s'arrête automatiquement.

AVERTISSEMENT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, il reste une certaine chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir de ne pas vous en approcher.



PROTECTION CONTRE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

Une autre fonction de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Celle-ci se déclenche lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer(hour)	6	6	6	3	3	3	2	2	1.5

UTILISATION DE LA MINUTERIE

- Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :
- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. De cette façon, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps réglé sera écoulé.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

UTILISATION DU MINUTEUR COMME RAPPEL DES MINUTES

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

1- Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

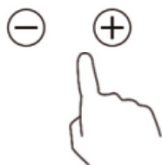
Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2- Appuyez sur la commande de la minuterie, l'indicateur de rappel commencera à clignoter et « 30 » s'affichera sur l'écran de la minuterie.

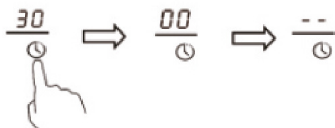
30



3- Appuyez sur le bouton « - » ou « + » de réglage de la minuterie pour régler l'heure. Une simple pression diminuera ou augmentera la durée d'une minute, tandis qu'une pression prolongée ajustera la durée de 10 minutes. La minuterie peut être réglée de 1 à 99 minutes. Si la durée réglée dépasse 99 minutes, la minuterie se réinitialisera automatiquement sur « 0 ».



4- Appuyez sur « Timer » (Minuterie) pour annuler la minuterie. « -- » s'affiche alors dans le champ des minutes.



5- Une fois l'heure réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes.



6- Le buzzer émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » lorsque le temps réglé sera écoulé.



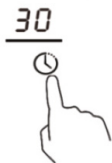
Remarque : la table de cuisson continuera à cuire, cette fonction minuterie sert uniquement à rappeler le temps écoulé, elle n'allume ni n'éteint la table de cuisson.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE POUR DÉSACTIVER UNE ZONE DE CUISSON

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Commande de minuterie tactile, l'indicateur de minuterie commencera à clignoter et « 30 » s'affichera sur l'écran de la minuterie.



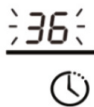
3. Appuyez sur le bouton « - » ou « + » de réglage de la minuterie pour régler l'heure. Une simple pression diminuera ou augmentera l'heure d'une minute, tandis qu'une pression prolongée ajustera l'heure de 10 minutes.



4. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, puis sur « Timer » (Minuterie) pour annuler la minuterie. Le symbole « -- » s'affiche alors dans le champ des minutes.



5. Une fois l'heure réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



6. Lorsque le minuteur de cuisson arrive à expiration, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».



CONSEILS DE CUISSON

Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction « powe boost ». Huile et graisse à très haute température

CONSEILS CULINAIRES

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et permet d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur

RÉGLAGES DE CHALEUR

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la table de cuisson vitrocéramique afin de trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	Réchauffage délicat pour de petites quantités d'aliments Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement Cuisson douce à feu doux Réchauffement lent
3-4	Réchauffage Cuisson rapide à feu doux Cuisson du riz
5-6	Crêpes
7-8	Sauter Cuisson des pâtes
9	Sauter Brûlant Porter la soupe à ébullition Eau bouillante



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi ?	Comment ?	Important !
Effets d'entraînement sur les commandes tactiles 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Absorbent le liquide renversé. 3. Essuyez la zone de commande tactile à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec un essuie-tout. 5. Mettez l'appareil sous tension remettre la plaque de cuisson en place. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre automatiquement, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'elles sont mouillées. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la table de cuisson.
Salissures quotidiennes sur verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par alimentaire ou non sucré éclaboussures sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson lorsque le verre est encore tiède, mais pas chaud. 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Allumez la plaque de cuisson. 	
Bouillonnements, fondements et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques de cuisson en vitrocéramique, mais faites attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation électrique de la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les salissures ou les éclaboussures vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les éclaboussures à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus 	

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique	Assurez-vous que la table de cuisson est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation de produits de nettoyage ou d'éponges abrasives inadaptés	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous à la section « Utilisation de votre table de cuisson vitrocéramique » pour obtenir des instructions.
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la composition de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut

Veillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la table de cuisson en céramique.

CODES D'ERREUR

Codes d'erreur	Causes	Mesure
F1	échec de communication.	Éteignez l'appareil et contactez le vendeur.
F2	Capteur de l'élément chauffant endommagé.	Éteignez l'appareil et contactez le vendeur.
E1	La température de la surface de la table de cuisson est trop élevée.	Éteignez l'appareil pour le laisser refroidir. Redémarrez ensuite la table de cuisson.
E2	Température de la zone de contrôle trop élevée.	Éteignez l'appareil pour le laisser refroidir. Redémarrez ensuite la table de cuisson.
E3	Effets d'entraînement sur les commandes tactiles.	Éteignez les plaques de cuisson. Nettoyez la zone de commande tactile.
ER03	Contact accidentel prolongé dans la zone de contrôle.	Éteignez les plaques de cuisson. Nettoyez la zone de commande tactile.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	ORICERAHOB30
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220 V-240 V
Puissance nominale	5700w
Dimensions du produit L x l x H	590 × 520 × 45 mm
Dimension intégrée AxB	560 × 490 mm

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Dans le cadre de nos efforts continus pour améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

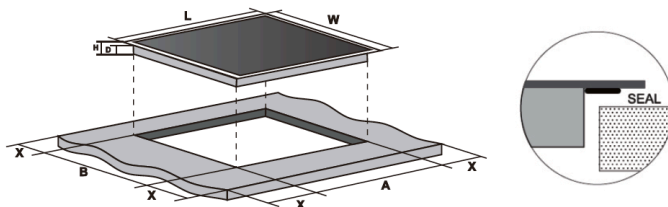
INSTALLATION

Découpe de la surface de travail

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma. Pour faciliter l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 100 mm doit être conservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner

matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme illustré ci

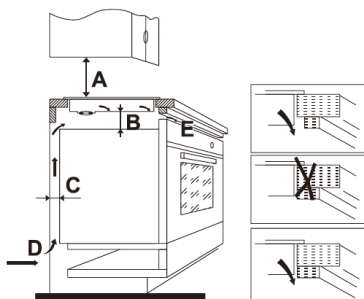


L	W	H	D	A	B	X
590mm	520mm	45mm	41mm	560mm	490mm	100mm

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué à la page suivante.



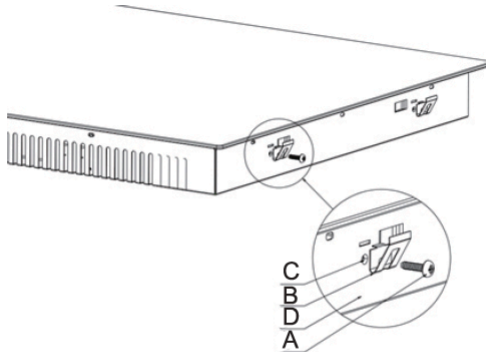
Remarque : la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A	B	C	D	E
760mm	50mm	20mm	Air intake	Air exit 5mm

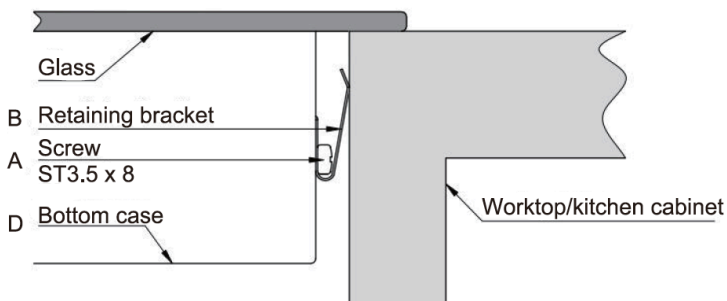
AVANT DE LOCALISER LES SUPPORTS DE FIXATION

1. La table de cuisson doit être placée sur une surface stable et plane (utilisez l'emballage). N'exercez aucune force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.
2. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant deux supports sur le côté gauche et deux supports sur le côté droit de la table de cuisson (voir l'image ci-dessous) après



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

3. Insérez l'appareil dans l'ouverture d'installation.

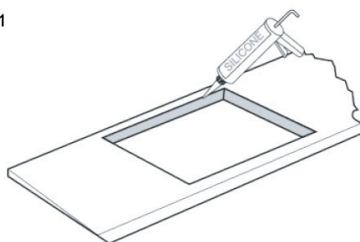


1. La plaque de cuisson en céramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous mettons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais cette opération vous-même.
2. La table de cuisson en céramique ne doit pas être montée sur des appareils de refroidissement, des lave-vaisselle et des sèche-linge rotatifs.
3. La table de cuisson en céramique doit être installée conformément au manuel afin d'assurer un meilleur rayonnement thermique et d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
7. Cette table de cuisson en céramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, veuillez consulter votre fournisseur d'électricité pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

LOCALISATION DES SUPPORTS DE FIXATION

· L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane (utilisez l'emballage). N'exercez aucune force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

fig. 1

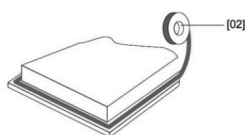


01



· Découpez le plan de travail aux dimensions indiquées (fig. 1) à l'aide d'un équipement approprié. Scelz le bord découpé du plan de travail à l'aide de silicone ou de PTFE et laissez sécher avant d'installer la table de cuisson

fig. 2

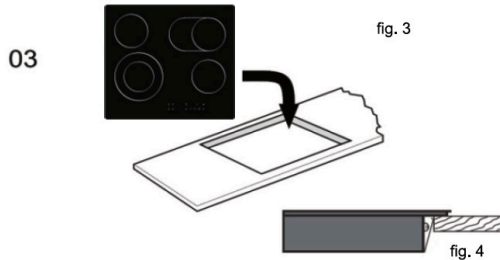


02



[04] x 1

· Étirez le joint fourni le long du bord inférieur de la plaque de cuisson en veillant à ce que les extrémités se chevauchent



N'utilisez pas d'adhésif pour fixer la table de cuisson au plan de travail. Une fois le joint en place, positionnez la table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Appuyez doucement vers le bas sur la table de cuisson pour l'enfoncer dans le plan de travail, en veillant à bien sceller les bords extérieurs (fig. 4)

PRÉCAUTIONS

1. Ils doivent être installés par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous mettons des professionnels à votre service. Ne procédez jamais à cette opération vous-même.
2. La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la table de cuisson
3. La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à garantir un meilleur rayonnement thermique afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.


RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cette table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique uniquement par une personne qualifiée. Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, vérifiez que :

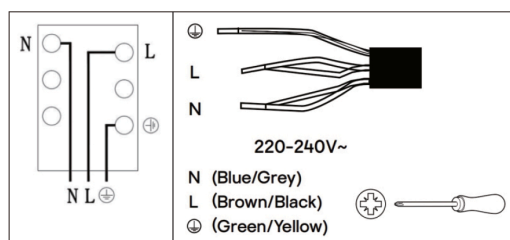
1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique

3. les sections du câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

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

 âble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75 °C.

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



Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 36 ampères.

1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente à l'aide d'outils spécialisés afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



FR



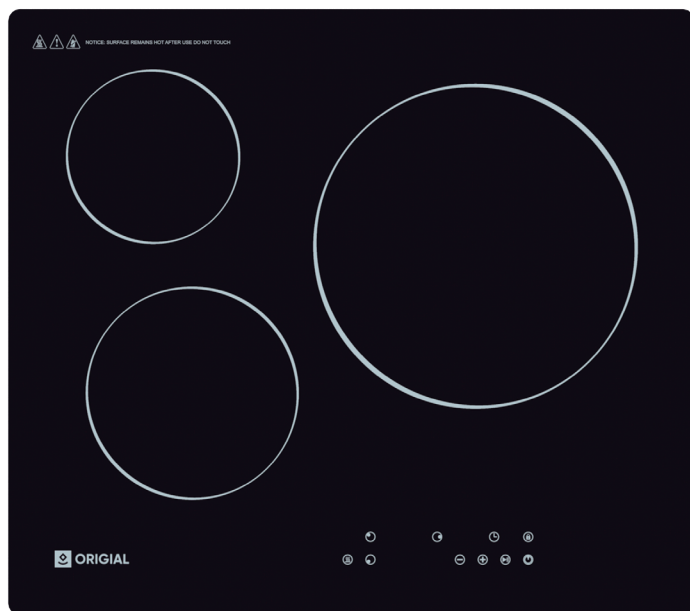
ÉLIMINATION : Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2011/65/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel pour l'environnement et la santé humaine, qui pourrait autrement être causé s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination des déchets par un spécialiste

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



OBRIGADO POR ESCOLHER A NOSSA PLACA VITROCERÂMICA.
LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA OBTER O MELHOR DESEMPENHO. A NOSSA EMPRESA RESERVA-
SE O DIREITO DE MODIFICAR ESTE MANUAL,
E AGRADECEMOS A SUA COMPREENSÃO POR QUAISQUER ERROS NÃO INTENCIONAIS.



AVISO DE SEGURANÇA

**A sua segurança é importante para nós.
Leia estas informações antes de utilizar o fogão.**

INSTALAÇÃO

Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica principal antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico só devem ser feitas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento destas recomendações pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado neste aparelho em momento algum.
- Por favor, disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso poderá reduzir os seus custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e ligado à terra corretamente apenas por um técnico qualificado adequado.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita a desconexão total da fonte de alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

Risco de choque elétrico

- Não cozinhe em um fogão quebrado ou rachado. Se a superfície do fogão quebrar ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na fonte de alimentação principal e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o fogão na tomada antes de limpar ou fazer manutenção.
- O não cumprimento destas recomendações pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco para a saúde

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

Risco de queimadura

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer outro objeto que não seja utensílio de cozinha adequado entrar em contacto com o vidro cerâmico até que a superfície esteja fria.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície do fogão, pois podem aquecer.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegadas das panelas podem estar quentes ao toque. Certifique-se de que as pegadas das panelas não ficam sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Além disso, mantenha as pegadas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento destas recomendações pode resultar em queimaduras e escaldaduras.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso. O transbordamento causa fumo e respingos gordurosos que podem pegar fogo.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer ou aquecer a divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de cozinha, conforme descrito neste manual.



- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, nem se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde itens que possam interessar às crianças em armários acima do aparelho. As crianças que subirem no fogão podem sofrer ferimentos graves.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está a ser utilizado
- Crianças ou pessoas com deficiência que limitem a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para lhes ensinar a sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que elas podem utilizar o aparelho sem colocar em risco a sua segurança ou a das pessoas à sua volta.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser feitas por um técnico qualificado.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar o fogão.
- Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre o fogão.
- Não se apoie no fogão.
- Não utilize painéis com bordas irregulares nem arraste painéis pela superfície de vidro cerâmico, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar o fogão, pois estes podem riscar o vidro cerâmico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de fazenda, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais, ambientes do tipo pousada.

AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

AVISO: Cozinhar sem supervisão num fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. Nunca tente extinguir um incêndio com água, mas

desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga.

AVISO: Perigo de incêndio: não armazene objetos nas superfícies de cozimento.

AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Para superfícies de fogão de vitrocerâmica ou material semelhante, proteja as partes energizadas.

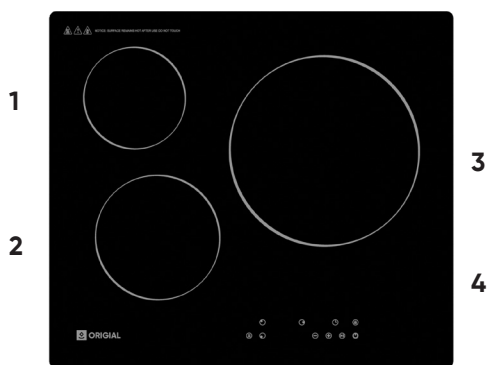
- Não se deve usar um limpador a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Parabéns

• Ao adquirir o seu novo fogão cerâmico, recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste manual de instruções/installação, para compreender totalmente como instalá-lo e operá-lo corretamente. Para a instalação, leia a secção de instalação. Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este manual de instruções/installação para referência futura.

VISÃO GERAL DO PRODUTO

Vista superior

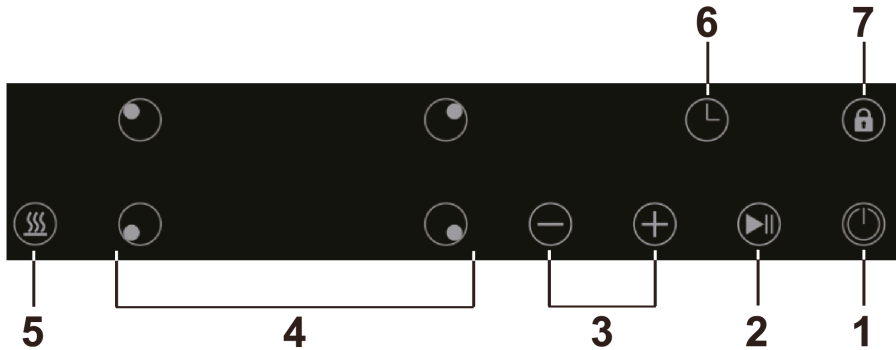


5

1. máx. 1200 W zona
2. máx. 1800 W zona
3. máx. 2700 W zona
4. Placa de vidro
5. Painel de controlo



Painel de controlo



1. Controlo ON/OFF
2. Controlo da função Stop&go
3. Controlos de regulação de potência/temporizador
4. Controlo de seleção da zona de aquecimento
5. Controlo da função de manutenção do calor
6. Controlo do temporizador
7. Controlo da fechadura com chave

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

A placa de cerâmica pode atender a diferentes tipos de exigências culinárias com o seu aquecimento por fio resis e, controlo microcomputadorizado e seleção de potência múltipla. É realmente a escolha ideal para famílias modernas.

Princípio de funcionamento

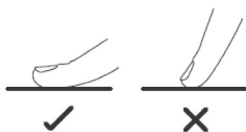
Esta placa de cerâmica utiliza diretamente o aquecimento por fio de resistência e ajusta a potência de saída através da regulação de potência com os controlos sensoriais táteis.

Antes de usar o seu novo fogão de cerâmica

- Leia este guia, prestando especial atenção à secção «Avisos de segurança».
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar presente na sua placa de cerâmica.

Usando os controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, por isso não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Use a ponta do dedo, não a extremidade.
- O utilizador ouvirá um sinal sonoro cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

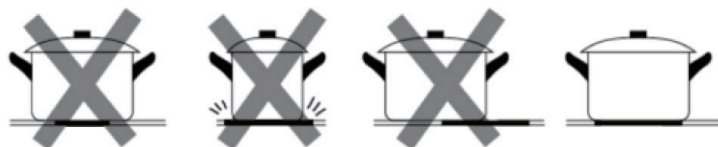


ESCOLHENDO OS UTENSÍLIOS DE COZINHA CERTOS

Não utilize utensílios de cozinha com bordas irregulares ou base curva.



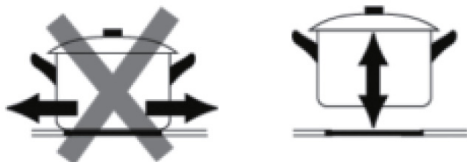
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, fica bem encostada ao vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Centralize sempre a sua panela na zona de cozedura.





PT

Sempre levante as panelas do fogão de cerâmica - não as deslize, pois podem riscar o vidro.



COMO USAR O SEU FOGÃO DE CERÂMICA

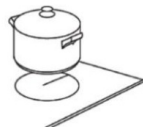
Para começar a cozinhar

Após ligar, o alarme emite um sinal sonoro, todos os indicadores acendem durante 1 segundo e depois apagam-se, indicando que a placa vitrocerâmica entrou no modo de espera.

1. Pressione longamente o botão ON/OFF, todos os indicadores mostram "-" ou "--", indicando que a placa vitrocerâmica entrou no estado de modo de espera.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

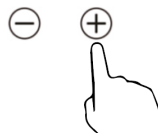


Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estejam limpos e secos.

3. Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, um indicador ao lado da tecla piscará



4. Ajuste a configuração de energia tocando em Regulação de energia.



Se não selecionar uma configuração de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Terá de re-comoçar a partir do passo 1.

Pode modificar a configuração do calor a qualquer momento durante o cozimento.

QUANDO TERMINAR DE COZINHAR

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.
2. Desligue a zona de cozedura tocando em «-» e deslizando para baixo até «O».



Desligue todo o fogão tocando no botão «ON/OFF».



Cuidado com superfícies quentes

a letra «H» indica qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície arrefecer até atingir uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas, utilizando a placa que ainda está quente.



BLOQUEIO DOS CONTROLOS

Pode bloquear os controlos para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).

Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo ON/OFF, ficam desativados.

Para bloquear os controlos

Pressione longamente o botão de bloqueio, o indicador do temporizador mostrará «Lo» e o fogão ficará bloqueado.



Para desbloquear os controles

1. Certifique-se de que o fogão de cerâmica está ligado.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio do teclado durante alguns segundos.
3. Agora já pode voltar a usar o seu fogão de cerâmica.



Quando o fogão está no modo de bloqueio, todos os controlos ficam desativados, exceto os controlos ON/OFF e bloqueio de teclas. Pode sempre desligar o fogão com o controlo ON/OFF numa emergência, mas deve primeiro desbloquear a placa de cozinha na operação seguinte


USANDO A FUNÇÃO MANTER QUENTE

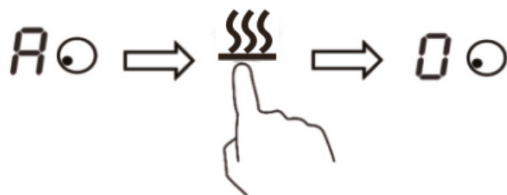
1. Toque no botão de seleção da zona de aquecimento que deseja utilizar para manter quente, um indicador ao lado da tecla piscará.



Toque no botão  o indicador da zona de cozedura exibirá «A» .



Se quiser cancelar a função de manter quente, toque no botão de seleção  da zona de aquecimento e, em seguida, toque no botão. A zona de aquecimento voltará ao nível de potência «O».



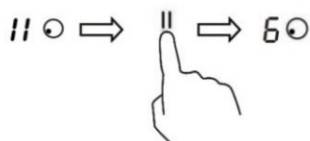
UTILIZAR A FUNÇÃO PAUSA - STOP&GO

A função Pausa pode ser utilizada a qualquer momento durante a cozedura. Permite parar a placa de indução e voltar a ela.

1. Certifique-se de que a zona de cozedura está a funcionar.
2. Pressione longamente o botão STOP&GO, o indicador da zona de cozedura mostrará «II» e, em seguida, o funcionamento da placa de indução será desativado em todas as zonas de cozedura, exceto nas teclas STOP&GO, ligar/desligar e bloquear.



3. Para cancelar o estado de pausa, mantenha premido o botão STOP&GO e a zona de cozedura voltará ao nível de potência que definiu anteriormente.



PROTEÇÃO CONTRA SOBREAQUECIMENTO

Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da placa de cerâmica. Quando é detetada uma temperatura excessiva, a placa de cerâmica pára de funcionar automaticamente.

AVISO DE CALOR RESIDUAL

Quando o fogão estiver em funcionamento há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra «H» aparece para alertá-lo a manter-se afastado dele.



PROTEÇÃO CONTRA DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Outra funcionalidade de segurança do fogão é o desligamento automático. Isso ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de desligamento padrão são apresentados na tabela abaixo:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer(hour)	6	6	6	3	3	3	2	2	1.5

USANDO O TEMPORIZADOR

- Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:
- Pode utilizá-lo como um temporizador. Desta forma, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
- Pode configurá-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido.
- Pode definir o temporizador para até 99 minutos.

USANDO O TEMPORIZADOR COMO UM LEMBRETE DE MINUTOS

Se não estiver a seleccionar nenhuma zona de cozedura.

1- Certifique-se de que o fogão está ligado.

Nota: Pode utilizar o temporizador mesmo que não selecione nenhuma zona de cozedura.

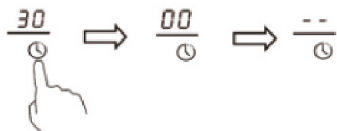
2- Toque no controlo do temporizador, o indicador de aviso começará a piscar e «30» será exibido no visor do temporizador.



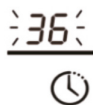
3- Pressione o botão «-» ou «+» do temporizador para definir o tempo. Um único toque diminuirá ou aumentará o tempo em 1 minuto, enquanto pressionar e manter pressionado ajustará em 10 minutos. O temporizador pode ser definido de 1 a 99 minutos. Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador será automaticamente reiniciado para «0».



4- Toque em «Temporizador», o temporizador será cancelado e «--» aparecerá no visor dos minutos.



5- Quando a hora estiver definida, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.



6- O alarme soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará «--» quando o tempo definido terminar.



Nota: O fogão continuará a cozinhar, esta função de temporizador serve apenas para lembrar o tempo, não liga nem desliga o fogão.

CONFIGURAR O TEMPORIZADOR PARA DESLIGAR UMA ZONA DE COZEDURA

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende definir o temporizador.





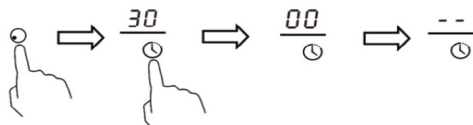
2. Controlo do temporizador por toque. O indicador do temporizador começará a piscar e «30» será exibido no visor do temporizador.



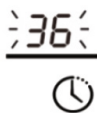
3. Pressione o botão «-» ou «+» do temporizador para definir o tempo. Um único toque diminuirá ou aumentará o tempo em 1 minuto, enquanto pressionar e manter pressionado ajustará em 10 minutos.



4. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, toque em «Temporizador». O temporizador será cancelado e «--» será exibido no visor dos minutos.



5. Quando a hora estiver definida, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.



NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acenderá, indicando que a zona está selecionada.



6. Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada e exibirá «H».



ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar o aumento de potência. Óleo e gordura a temperaturas extremamente altas

DICAS DE CULINÁRIA

- Quando a comida começar a ferver, reduza a temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e economizará energia, retendo o calor

CONFIGURAÇÕES DE CALOR

As configurações abaixo são apenas orientações. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os seus utensílios de cozinha e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de cerâmica para encontrar as configurações que melhor se adequam às suas necessidades.

Regulação do calor	Adequação
1 - 2	Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente Cozinhar em lume brando Aquecimento lento
3-4	Reaquecimento Cozedura rápida Cozinhar arroz
5-6	Panquecas
7-8	Refogar Cozinhar massa
9	Saltear Queimadura Levar a sopa ao lume Água a ferver



CUIDADOS E LIMPEZA

O quê?	Como?	Importante!
Efeitos colaterais nos controles de toque 1	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a energia do fogão.2. Absorva o derramamento.3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou pano limpo e húmido.4. Seque completamente a área com uma toalha de papel.5. Ligue a alimentação do colocar o fogão de volta no lugar.	<ul style="list-style-type: none">• O fogão pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a área dos controlos táteis antes de ligar novamente o fogão.
Sujidade diária em vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou não açucarados respingos no vidro)	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a energia do fogão.2. Aplique um produto de limpeza para fogões enquanto o vidro ainda estiver morno, mas não quente.3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha.4. Ligue a energia do fogão.	
Derramamentos, detritamentos e respingos quentes de açúcar no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula, uma faca de paleta ou uma lâmina de barbear adequada para fogões de vidro cerâmico, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a energia do fogão.2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria do fogão.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 diária no vidro» acima	

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O fogão não pode ser ligado.	Sem energia	Certifique-se de que o fogão está ligado à fonte de alimentação e que está ligado. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou na sua área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
O vidro está a ser riscado.	Panelas com bordas irregulares. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte "Escolhendo as panelas certas". Consulte «Cuidados e limpeza».
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção «Utilizar o seu fogão cerâmico» para obter instruções.
Algumas panelas fazem barulhos estalidos ou cliques.	Isso pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isso é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha

Não desmonte a unidade por conta própria para evitar perigos e danos ao fogão de cerâmica.

CÓDIGOS DE ERRO

Códigos de erro	Causas	Medição
F1	falha de comunicação.	Desligue o fogão e entre em contacto com o vendedor.
F2	Sensor do elemento de aquecimento danificado.	Desligue o fogão e entre em contacto com o vendedor.
E1	A temperatura da superfície do fogão está muito alta.	Desligue o fogão para deixá-lo arrefecer. Em seguida, reinicie o fogão.
E2	Temperatura da área de controlo demasiado elevada.	Desligue o fogão para deixá-lo arrefecer. Em seguida, reinicie o fogão.
E3	Derramamentos nos controlos táteis.	Desligue o fogão. Limpe a área de controlo tátil.
ER03	Toque acidental prolongado na área de controlo.	Desligue o fogão. Limpe a área de controlo tátil.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	ORICERAHOB30
Zonas de cozinha	3 zonas
Tensão de alimentação	220 V-240 V
Potência nominal	5700w
Dimensões do produto CxLxA	590*520*45 mm
Dimensão incorporada AxB	560*490 mm

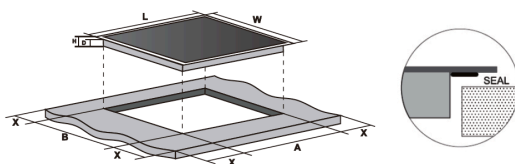
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e os designs sem aviso prévio.

Recortar a superfície de trabalho

Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho. Para efeitos de instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 100 mm em torno do orifício.

Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione

material resistente ao calor para a superfície de trabalho, a fim de evitar deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa aquecedora. Conforme mostrado abaixo:

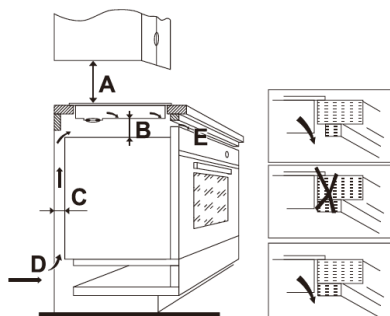


L	W	H	D	A	B	X
590mm	520mm	45mm	41mm	560mm	490mm	100mm

Em qualquer circunstância, certifique-se de que o fogão de cerâmica esteja bem ventilado e que as entradas e saídas de ar não estejam bloqueadas. Certifique-se de que o fogão de cerâmica esteja em boas condições de funcionamento. Conforme mostrado na página seguinte.



Nota: A distância de segurança entre o fogão e o armário acima do fogão deve ser de pelo menos 760 mm.

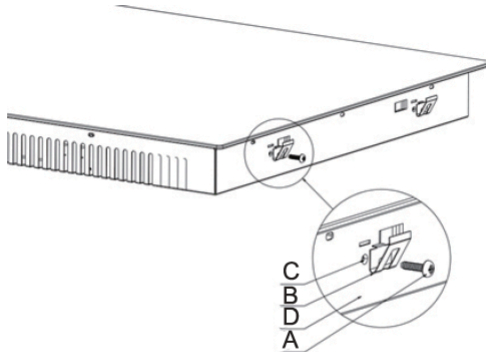


A	B	C	D	E
760mm	50mm	20mm	Air intake	Air exit 5mm



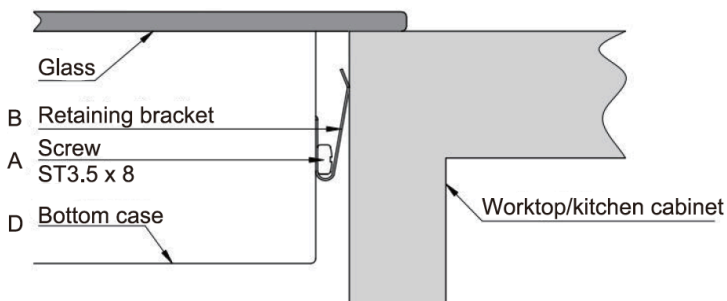
ANTES DE LOCALIZAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

1. O fogão deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controlos que se projetam do fogão.
2. Fixe o fogão na superfície de trabalho aparafusando dois suportes no lado esquerdo e dois suportes no lado direito do fogão (veja a imagem abaixo) após a instalação



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

3. Insira o aparelho na abertura de instalação.

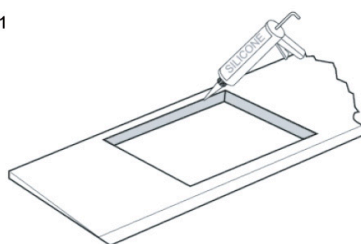


1. A placa de cerâmica deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize a operação por conta própria.
2. A placa de cerâmica não deve ser montada em equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadoras rotativas.
3. O fogão cerâmico deve ser instalado conforme as instruções do manual, para garantir uma melhor radiação de calor e aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada intermediária e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não se deve usar um limpador a vapor.
7. Esta placa de cerâmica só pode ser ligada a uma fonte de alimentação com impedância do sistema não superior a 0,427 ohms. Se necessário, consulte a sua autoridade de abastecimento para obter informações sobre a impedância do sistema.

LOCALIZAÇÃO DOS SUPORTES DE FIXAÇÃO

· A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controlos salientes do fogão.

fig. 1

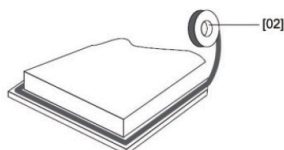


01



· Corte a bancada nas dimensões fornecidas (fig. 1) com equipamento adequado. Sele a borda cortada da bancada com silicone ou PTFE e deixe secar antes de instalar o fogão

fig. 2



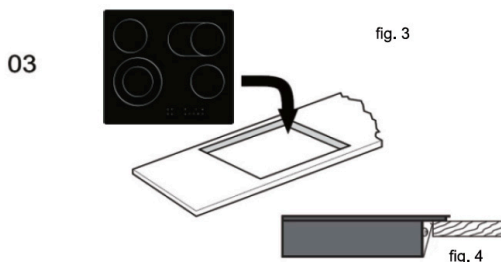
02



[04] x 1



· Estique a vedação fornecida ao longo da borda inferior do fogão, garantindo que as extremidades se sobreponham



Não utilize adesivo para fixar a placa na bancada. Depois de colocar a vedação, posicione a placa no recorte da bancada. Aplique uma leve pressão para baixo sobre a placa para empurrá-la para dentro da bancada, garantindo uma boa vedação ao redor da borda externa (fig. 4)

PRECAUÇÕES

1. A instalação deve ser feita por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca realize a operação por conta própria.
2. O fogão não deve ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou secadora, pois a humidade pode danificar os componentes eletrónicos do fogão
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação de calor, aumentando assim a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada intermediária e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

LIGAR O FOGÃO À REDE ELÉTRICA

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

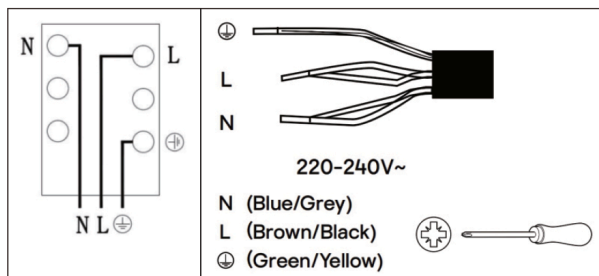
1. a instalação elétrica doméstica é adequada para a potência consumida pela placa de fogão
2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação
3. as secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na

placa de identificação.

4. Para ligar o fogão à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
5. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de forma que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.



Verifique com um electricista se a instalação elétrica doméstica está adequada sem alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um electricista qualificado.



Este aparelho requer um disjuntor miniatura de 36 Amp.

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



PT



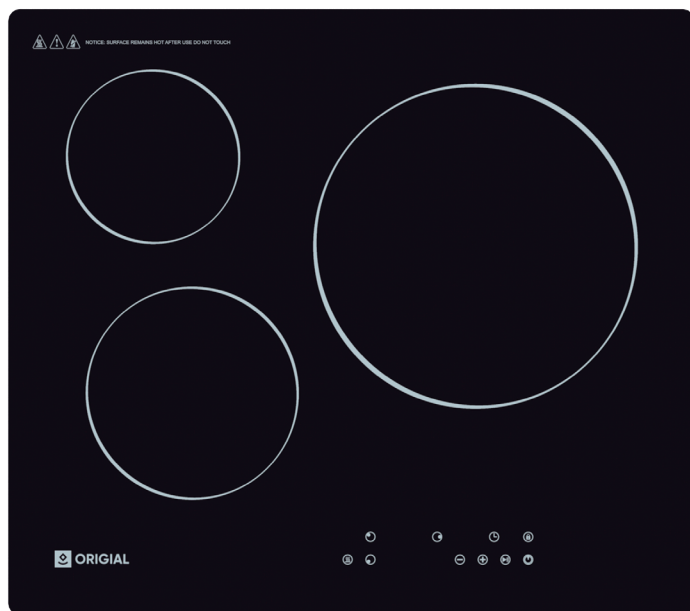
ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto no lixo municipal não triado. É necessário recolher esses resíduos separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2011/65/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado corretamente, estará a ajudar a prevenir possíveis danos ao ambiente e à saúde humana, que poderiam ser causados se fosse eliminado de forma incorreta.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho requer eliminação especializada de resíduos

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua autarquia local, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.



VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR UNSER CERANKOCHFELD ENTSCIEDEN HABEN.
BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DIE BESTE LEISTUNG ZU ERZIELEN. UNSER
UNTERNEHMEN BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, DIESE ANLEITUNG ZU ÄNDERN
UND WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS FÜR ETWAIGE UNBEABSICHTIGTE FEHLER.



SICHERHEITSHINWEIS

Ihre Sicherheit ist uns wichtig.

Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

INSTALLATION

Gefahr durch elektrischen Schlag

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Vorsicht – die Kanten der Platte sind scharf.
- Eine unvorsichtige Verwendung kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte abgestellt werden.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die für die Installation des Geräts verantwortliche Person weiter, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einem entsprechend qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Verlust von Gewährleistungsansprüchen führen.



Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder rissigen Kochfeld. Sollte die Oberfläche des Kochfelds brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort am Hauptstromanschluss aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Verbrühungsgefahr

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts so heiß, dass Verbrennungen verursacht werden können.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände außer geeignetem Kochgeschirr nicht mit dem Keramikglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Die Griffe von Kochtöpfen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Kochtöpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerdem außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen verursacht Raumentwicklung und fettige Verschüttungen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung aus.



- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden. Der Einweisende sollte sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie keine darauf fallen.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie Pfannen nicht über die Keramikglasoberfläche, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keine Scheuerschwämme oder andere aggressive Scheuermittel, da diese das Ceramica-Glas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z. B.: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhöfen, von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, Bed & Breakfast-Umgebungen.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.

WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl



kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. Bei Kochfeldern aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien schützen Sie stromführende Teile.

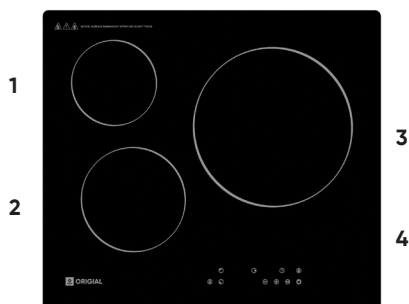
- Ein Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Herzlichen Glückwunsch

• Beim Kauf Ihres neuen Keramik-Kochfelds empfehlen wir Ihnen, sich etwas Zeit zu nehmen, um diese Gebrauchsanweisung/Montageanleitung durchzulesen, damit Sie die korrekte Installation und Bedienung vollständig verstehen. Informationen zur Installation finden Sie im Abschnitt „Installation“. Lesen Sie vor der Verwendung alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung/Montageanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

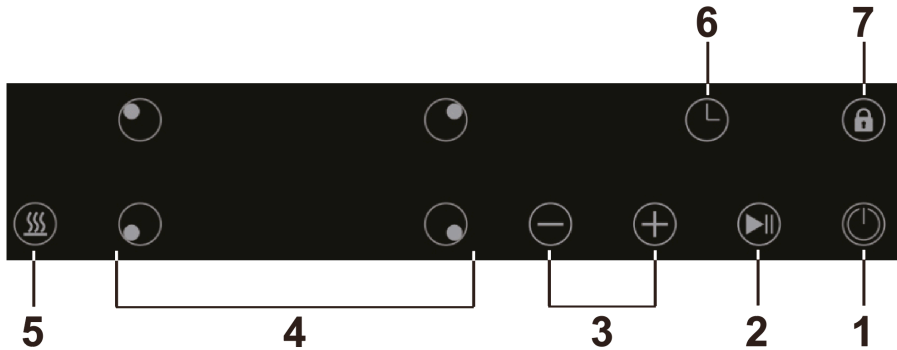
PRODUKTÜBERSICHT

Draufsicht



5

1. max. 1200 W Zone
2. max. 1800 W Zone
3. max. 2700 W Zone
4. Glasplatte
5. Bedienfeld



1. Ein-/Aus-Steuerung
2. Stop&Go-Funktionssteuerung
3. Leistungs-/Zeitschaltuhren
4. Steuerung zur Auswahl der Heizzone
5. Warmhaltefunktion-Steuerung
6. Timer-Steuerung
7. Schlüsselschaltersteuerung

PRODUKTINFORMATIONEN

Das Keramikkochfeld erfüllt mit seiner Widerstandsheizung, mikrocomputergesteuerten Regelung und mehreren Leistungsstufen unterschiedliche Anforderungen beim Kochen. Es ist die ideale und optimale Wahl für moderne Familien.

Funktionsprinzip

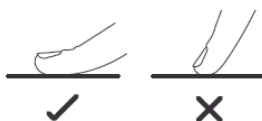
Dieses Keramik-Kochfeld nutzt direkt die Heizleistung von Widerstandsdrähten und passt die Ausgangsleistung über die Leistungsregelung mit den Sensor-Touch-Beidenelementen an.

Vor der Verwendung Ihres neuen Keramik-Kochfelds

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem Keramik-Kochfeld befinden.

Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder Berührung ertönt ein Signalton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände darauf liegen. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Elemente erschweren.

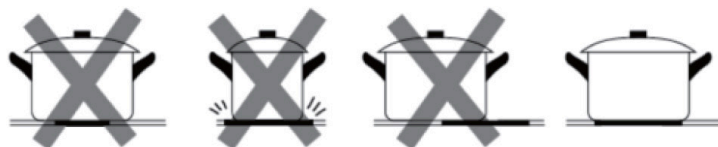


DIE WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



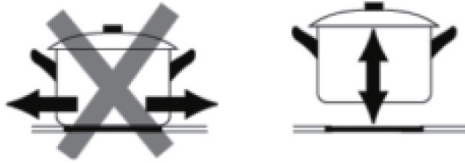
Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und dieselbe Größe wie die Kochzone hat. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone.





DE

Heben Sie Pfannen immer vom Cerankochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



VERWENDUNG IHRES KERAMIK-KOCHFELDS

Mit dem Kochen beginnen

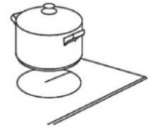
Nach dem Einschalten piept der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was bedeutet, dass sich das Cerankochfeld im Standby-Modus befindet.

1. Drücken Sie lange auf die Ein-/Aus-Taste, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „--“ an, was bedeutet, dass das Cerankochfeld in den Zustand

standby-Modus.



2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

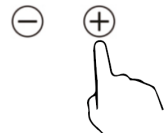


Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung, und eine Anzeige neben der Taste blinkt

4. Stellen Sie die Leistungseinstellung ein, indem Sie auf die Leistungsregelung tippen.

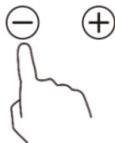


Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann erneut bei Schritt 1 beginnen.

Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit während des Garvorgangs ändern.

WENN SIE MIT DEM KOCHEN FERTIG SIND

1. Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie auf „-“ tippen und nach unten zu „0“ scrollen.



Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Taste „ON/OFF“ (Ein/Aus) berühren.



Vorsicht vor heißen Oberflächen

„H“ zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Die Anzeige verschwindet, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Funktion kann auch zum Energiesparen genutzt werden: Wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.



SPERREN DER BEDIENELEMENTE

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem Ein-/Aus-Schalter deaktiviert.

Um die Steuerelemente zu sperren

Drücken Sie lange auf die Tastensperrtaste, die Timeranzeige zeigt „Lo“ an und das Kochfeld wird gesperrt.



Um die Steuerung freizuschalten

1. Stellen Sie sicher, dass das Cerankochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Tastensperre eine Weile gedrückt.
3. Sie können Ihr Cerankochfeld nun wieder benutzen.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer den Tasten EIN/AUS und Tastensperre deaktiviert. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie

die EIN/AUS-Steuerung im Notfall, aber Sie müssen das Kochfeld zuerst im nächsten Vorgang entsperren


MIT DER WARMHALTEFUNKTION

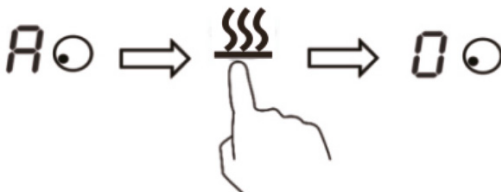
1. Berühren Sie die Taste für die Auswahl der Heizzone, die Sie zum Warmhalten verwenden möchten. Eine Anzeige neben der Taste blinkt.



Berühren Sie die Taste  , woraufhin die Kochzonenanzeige „A“ anzeigt.



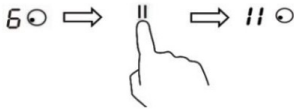
Wenn Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten, berühren Sie die Taste  zur Auswahl der Heizzone und anschließend die Taste. Die Heizzone kehrt in die Leistungsstufe „O“ zurück.



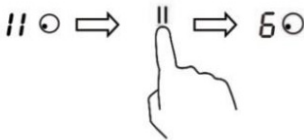
VERWENDUNG DER PAUSE-FUNKTION – STOP&GO

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld anzuhalten und später wieder fortzufahren.

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochzone funktioniert.
2. Drücken Sie lange auf die Taste STOP&GO, die Kochzonenanzeige zeigt „II“ an. Anschließend wird der Betrieb des Induktionskochfelds im Bereich aller Kochzonen deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten STOP&GO, Ein/Aus und Sperren.



3. Um den Pausenstatus aufzuheben, drücken Sie lange auf die Taste STOP&GO. Die Kochzone kehrt dann zu der zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.



ÜBERTEMPERATURSCHUTZ

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Cerankochfelds. Bei Erreichen einer zu hohen Temperatur schaltet sich das Cerankochfeld automatisch ab.

WARNUNG VOR RESTWÄRME

Wenn das Kochfeld eine Zeit lang in Betrieb war, bleibt etwas Restwärme zurück. Der Buchstabe „H“ erscheint, um Sie zu warnen, sich davon fernzuhalten.



AUTOMATISCHER ABSCHALTSCHUTZ

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Diese wird aktiviert, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer(hour)	6	6	6	3	3	3	2	2	1.5

VERWENDUNG DES TIMERS

- Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:
- Sie können es als Minutenanzeige verwenden. Auf diese Weise schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

DEN TIMER ALS MINUTENANZEIGE VERWENDEN

Wenn Sie keine Kochzone auswählen.

1- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

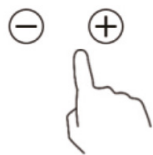
Hinweis: Sie können die Minutenerinnerung auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

2- Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Minder-Anzeige beginnt zu blinken und „30“ wird im Timer-Display angezeigt.

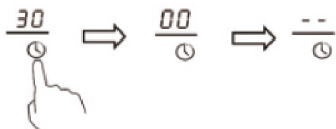
30



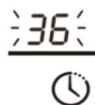
3- Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“ zur Einstellung der Zeit. Durch einmaliges Drücken wird die Zeit um 1 Minute verringert oder erhöht, durch Gedrückthalten wird sie um 10 Minuten angepasst. Der Timer kann auf 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf „0“ zurückgesetzt.



4- Berühren Sie „Timer“, der Timer wird abgebrochen und „--“ wird in der Minutenanzeige angezeigt.



5- Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



6- Der Summer piept 30 Sekunden lang und die Timeranzeige zeigt „- -“ an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Hinweis: Das Kochfeld kocht weiter, diese Timer-Funktion dient nur als Minutenanzeige und schaltet das Kochfeld weder ein noch aus.

EINSTELLUNG DES TIMERS ZUM AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE

1. Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

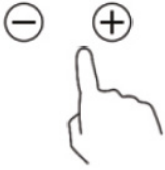




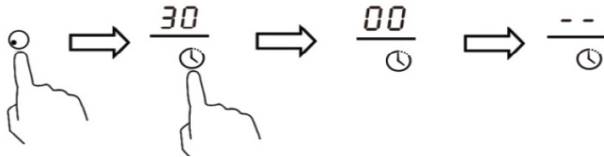
2. Touch-Timer-Steuerung: Die Minder-Anzeige beginnt zu blinken und „30“ wird im Timer-Display angezeigt.



3. Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“ zur Einstellung der Zeit. Durch einmaliges Drücken wird die Zeit um 1 Minute verringert oder erhöht, durch Gedrückthalten um 10 Minuten.



4. Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Heizzone und anschließend „Timer“, um den Timer zu löschen. In der Minutenanzeige erscheint dann „--“.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass diese Zone ausgewählt ist.



6. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und zeigt „H“ an.



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Power-Boost-Funktion verwenden. Öl und Fett bei extrem hohen Temperaturen

KOCHTIPPS

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Durch die Verwendung eines Deckels wird die Garzeit verkürzt und Energie gespart, da die Wärme gespeichert wird

HEIZEINSTELLUNGEN

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genauen Einstellungen hängen von mehreren Faktoren ab, darunter Ihrem Kochgeschirr und der zu garenden Menge. Probieren Sie verschiedene Einstellungen am Keramik Kochfeld aus, um die für Sie optimalen Einstellungen zu finden.

Wärmeeinstellung	Eignung
1 - 2	Sanftes Erwärmen kleiner Mengen von Speisen Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell verbrennen, schmelzen Sanftes Köcheln Langsame Erwärmung
3-4	Wiederaufwärmen Schnelles Köcheln Reis kochen
5-6	Pfannkuchen
7-8	Anbraten Nudeln kochen
9	Rühren braten Brennen Suppe zum Kochen bringen Kochendes Wasser



Was?	Wie?	Wichtig!
Ausläufer auf den 1. Touch-Bedienelementen	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.2. Die Verschüttung aufsaugen.3. Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.5. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld wieder eingeschaltet.	<ul style="list-style-type: none">• Das Kochfeld kann einen Signalton abgeben und sich selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Wischen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
Alltägliche Verschmutzungen auf glas (Fingerabdrücke, spuren, Flecken, die zurückbleiben lebensmittel oder zuckerfrei überläufe auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld aus.2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.3. Spülen Sie das Gerät ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken.4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds ein.	
Überkochen, Schmelzen und heiße, zuckrige Flecken auf dem Glas	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischwender, einem Spachtel oder einem für Keramikglas-Kochfelder geeigneten Rasierklingschaber, aber achten Sie auf heiße Kochfeldoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld aus.2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung oder Verschüttung an eine kühle Stelle des Kochfelds.3. Entfernen Sie Verschmutzungen oder Flecken mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch.4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben	

Problem	Mögliche Ursachen	Was tun?
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haushalt oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Verwendung ungeeigneter, scheuernder Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Anweisungen hierzu finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Cerankochfelds“.
Einige Pfannen verursachen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Defekt hin

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Cerankochfeld zu vermeiden.



FEHLERCODES

Fehlercodes	Ursachen	Messung
F1	kommunikationsfehler.	Schalten Sie das Kochgeschirr aus und wenden Sie sich an den Verkäufer.
F2	Heizelement-Sensor beschädigt.	Schalten Sie das Kochgeschirr aus und wenden Sie sich an den Verkäufer.
E1	Die Temperatur der Kochfeldoberfläche ist zu hoch.	Schalten Sie das Kochgeschirr aus, damit es abkühlen kann. Starten Sie dann das Kochfeld neu.
E2	Temperatur im Regelbereich zu hoch.	Schalten Sie das Kochgeschirr aus, damit es abkühlen kann. Starten Sie dann das Kochfeld neu.
E3	Überläufe auf den Touch-Bedienelementen.	Schalten Sie das Kochgeschirr aus. Reinigen Sie den Touch-Bedienbereich.
ER03	Längerer versehentlicher Kontakt mit dem Kontrollbereich.	Schalten Sie das Kochgeschirr aus. Reinigen Sie den Touch-Bedienbereich.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Modell	ORICERAHOB30
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220 V–240 V
Bewertung Leistung	5700w
Produktgröße LxBxH	590 × 520 × 45 mm
Eingebaute Abmessung AxB	560 × 490 mm

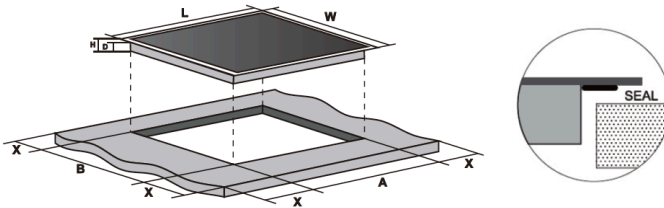
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

INSTALLATION

Arbeitsfläche ausschneiden

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für die Installation und Nutzung muss um die Öffnung herum ein Mindestabstand von 100 mm eingehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick ist. Bitte auswählen hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:

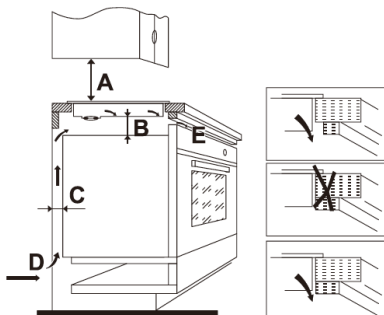


L	W	H	D	A	B	X
590mm	520mm	45mm	41mm	560mm	490mm	100mm

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld in einem einwandfreien Zustand ist. Wie auf der nächsten Seite gezeigt.



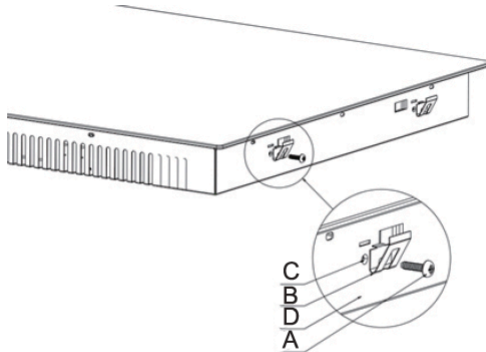
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber befindlichen Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A	B	C	D	E
760mm	50mm	20mm	Air intake	Air exit 5mm

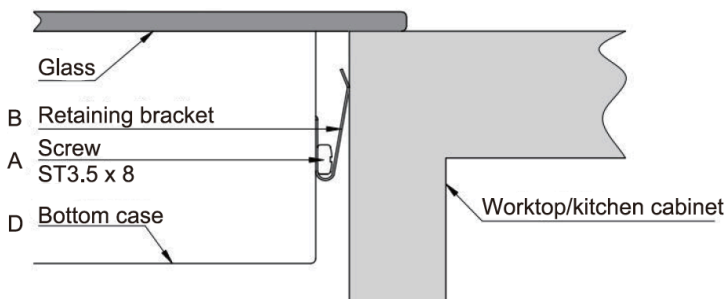
VOR DEM ANBRINGEN DER BEFESTIGUNGSWINKEL

1. Das Kochfeld sollte auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden (verwenden Sie dazu die Verpackung). Üben Sie keine Gewalt auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.
2. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach der Installation zwei Halterungen auf der linken Seite und zwei Halterungen auf der rechten Seite des Kochfelds



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

3. Setzen Sie das Gerät in die Einbauöffnung ein.



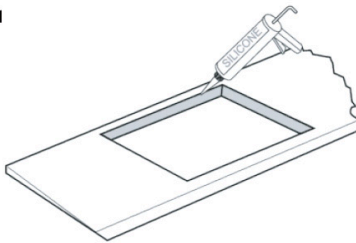
VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Das Keramikkochfeld muss von qualifiziertem Fachpersonal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihrer Verfügung. Bitte führen Sie diesen Vorgang niemals selbst durch.
2. Das Keramikkochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern montiert werden.
3. Das Keramik-Kochfeld muss gemäß der Anleitung installiert werden, damit eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist und somit seine Zuverlässigkeit erhöht wird.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
7. Dieses Keramik-Kochfeld kann nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von maximal 0,427 Ohm angeschlossen werden. Falls erforderlich, wenden Sie sich bitte an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Systemimpedanz zu erhalten.

BEFESTIGUNGSWINKEL LOKALISIEREN

· Das Gerät sollte auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden (verwenden Sie dazu die Verpackung). Üben Sie keine Gewalt auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

fig. 1

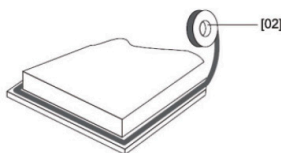


01



· Schneiden Sie die Arbeitsplatte mit geeigneten Werkzeugen auf die angegebenen Maße zu (Abb. 1). Versiegeln Sie die Schnittkante der Arbeitsplatte mit Silikon oder PTFE und lassen Sie diese vor dem Einbau des Kochfelds trocknen

fig. 2

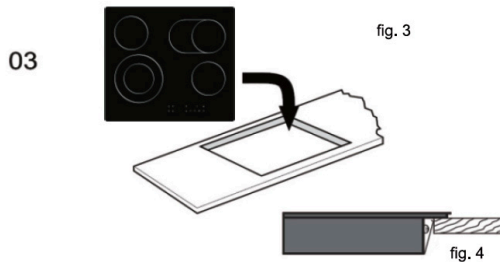


02



[04] x 1

· Dehnen Sie die mitgelieferte Dichtung entlang der Unterkante des Kochfelds, sodass sich die Enden überlappen



Verwenden Sie keinen Klebstoff, um das Kochfeld in der Arbeitsplatte zu befestigen. Sobald die Dichtung angebracht ist, setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein. Drücken Sie das Kochfeld vorsichtig nach unten, um es in die Arbeitsplatte zu drücken, und achten Sie dabei auf eine gute Abdichtung am äußeren Rand (Abb. 4)

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Die Installation muss von qualifiziertem Personal oder Technikern durchgeführt werden. Wir haben Fachleute zu Ihrer Verfügung. Bitte führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann
3. Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

ANSCHLUSS DES KOCHFELDS AN DIE STROMVERSORUNG

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie Folgendes:

1. die Hausverkabelung ist für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet
2. die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert
3. die Stromversorgungskabelabschnitte können der auf dem Typenschild angegebene

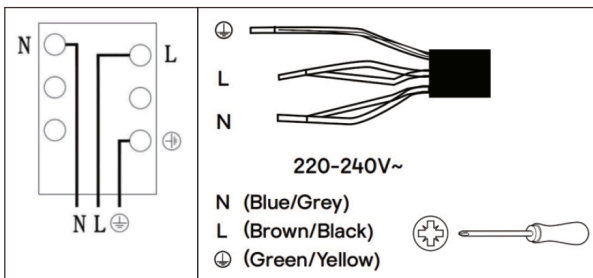
nen Belastung standhalten.

4. Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.

5. Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.



Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.



Dieses Gerät erfordert einen 36-Ampere-Miniatur-Leistungsschalter.

1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss der Vorgang vom Kundendienst mit Spezialwerkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.

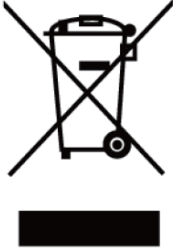
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der richtige elektrische Anschluss hergestellt wurde und dass dieser den Sicherheitsvorschriften entspricht.

4. Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.

5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.



DE



ENTSORGUNG: Dieses Produkt darf nicht unsortiert mit dem Hausmüll entsorgt werden. Eine getrennte Sammlung dieser Abfälle für eine spezielle Behandlung ist erforderlich.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2011/65/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei unsachgemäßer Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung

Für weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



ORIGINAL

WWW.ORIGINALHOME.COM