

User Manual

IBF 64215 SSM BK

EN FR DE

IT ES PT

teka.com

EN INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
INDUCTION HOB PLATES TOUCH CONTROL 6

FR CONSIGNES D'INSTALLATION ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION À COMMANDE TACTILE 25

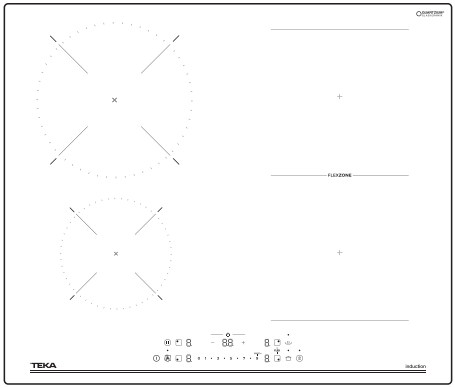
DE INSTALLATIONSANLEITUNGEN UND EMPFEHLUNGEN FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
INDUKTIONSKOCHFELD-PLATTEN TOUCH-BEDIENUNG 47

IT ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE E RACCOMANDAZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
PIANO COTTURA A INDUZIONE CON CONTROLLO TOUCH 68

ES INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES PARA EL USO Y MANTENIMIENTO
PLACAS DE VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN CON CONTROL TÁCTIL 89

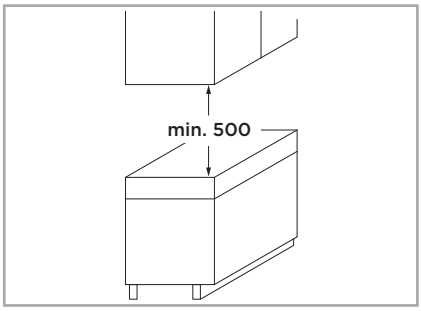
PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE INDUÇÃO COM CONTROLO TÁTIL 110

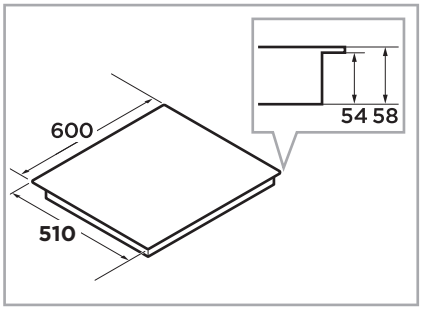
Presentation / Présentation / Präsentation / Presentazione / Presentación / Apresentação



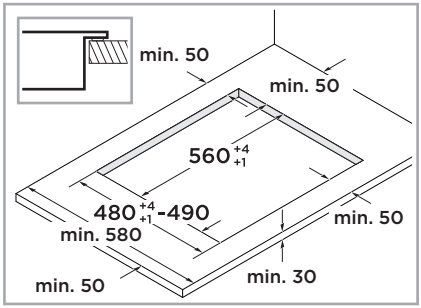
Installation / Installation / Installation / Installazione / Instalación / Instalação

Minimum distances / Distances minimales / Mindestabstände / Distanze minime / Distancias mínimas / Distâncias mínimas

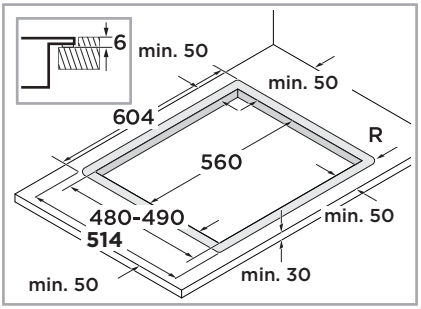


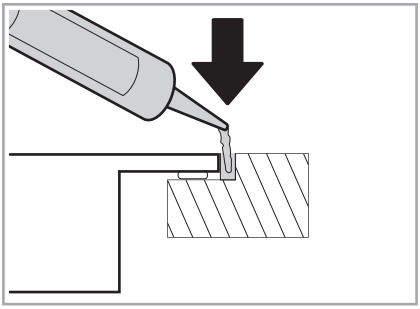


A



B

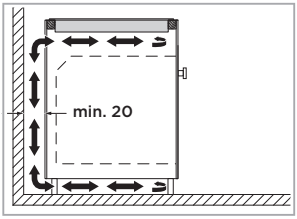


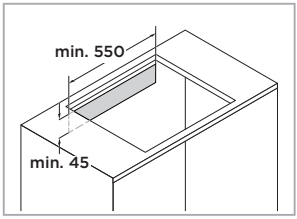


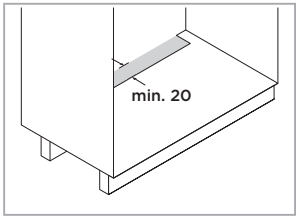
Units in mm / Unités en mm / Einheiten in mm / Unità in mm / Unidades en mm / Unidades em mm

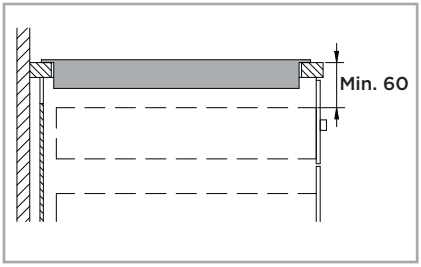
Installation / Installation / Installation / Installazione / Instalación / Instalação

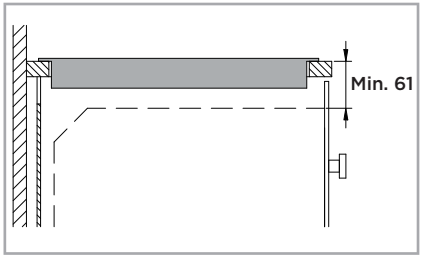
Minimum distances / Distances minimales / Mindestabstände / Distanze minime / Distancias mínimas / Distâncias mínimas

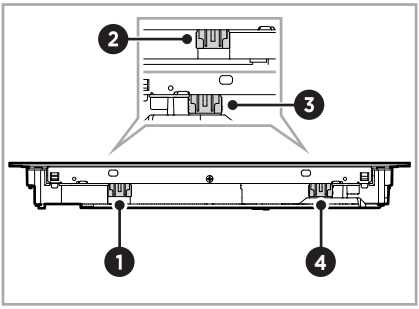


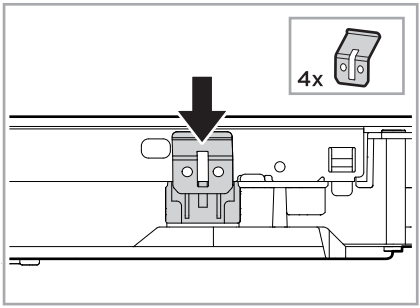


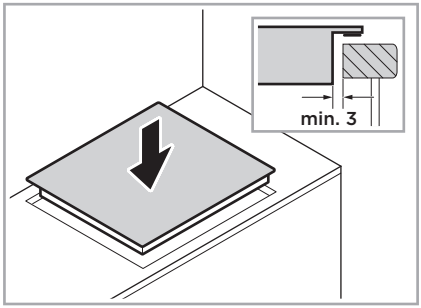












Units in mm / Unités en mm / Einheiten in mm / Unità in mm / Unidades en mm / Unidades em mm

Safety warnings:

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

Installation

Electrical Shock Hazard

⚠ Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

⚠ Connection to a good wiring system is essential and mandatory.

⚠ Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

⚠ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

⚠ Take care - panel edges are sharp.

⚠ Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

⚠ Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

⚠ No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

⚠ Make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

⚠ In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

⚠ This appliance is to be properly installed only by a suitably qualified person.

⚠ This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

⚠ Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

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

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the appliance surface since they can get hot.

⚠ Do not use a steam cleaner to clean your appliance.

⚠ After use, switch off the appliance element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

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

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

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

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

⚠ Switch the appliance off at the wall before cleaning or maintenance.

⚠ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

⚠ This appliance complies with electromagnetic safety standards.

⚠ However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

⚠ Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

⚠ During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

⚠ Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

⚠ Keep children away.

⚠ Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

⚠ Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

⚠ The razor-sharp blade of a glass scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

⚠ Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

⚠ Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

⚠ Never use your appliance as a work or storage surface.

⚠ Never leave any objects or utensils on the appliance.

⚠ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

⚠ Never use your appliance for warming or heating the room.

⚠ After use, always turn off the cooking zones and the appliance as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

⚠ Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

⚠ Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.

⚠ Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

⚠ Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

⚠ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

⚠ Do not place or drop heavy objects on your appliance.

⚠ Do not stand on your appliance.

⚠ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

⚠ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your appliance, as these can scratch the Induction glass.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- bed and breakfast type environments.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

⚠ Care should be taken to avoid touching heating elements.

⚠ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ Regarding information about installation please refer to chapter "Product installation".

Cookware

The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

Choosing the cookware

⚠ ATTENTION

Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.

Only use cookware with a base suitable for induction cooking.

Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.

Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up.

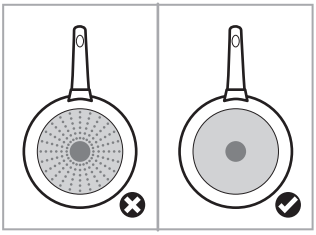
The rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium, this may affect the heating up and the cookware detection.

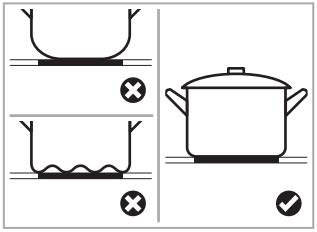
Scratched cookware bottom and sharp edges of the cookware can scratch your glass surface.

Keep your appliance clean to avoid scratches.

Cookware with an inhomogeneous base may not be detected.



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

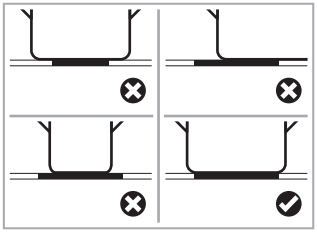


Positioning the cookware

Always centre your cookware on the cooking zone.

Using slightly wider cookware can help maximize energy efficiency. If you use a smaller cookware efficiency could be less than expected.

1. Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the recommended size for the cooking zone.
2. Use cookware whose diameter is in the recommended range of the cooking zone selected.

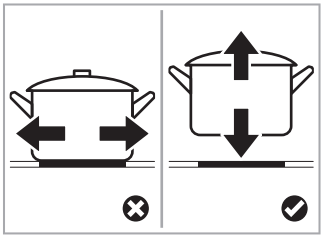


Moving the cookware

ATTENTION

Improper usage can damage the appliance or lead to malfunctions.

Always lift the cookware off the glass. Do not slide, or it may scratch the glass.



Cookware detection

You can check whether your cookware is induction- compatible by testing the cookware.

When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e.g. aluminium), or some other small item (e. g. knife, fork or key) has been left on the appliance, the appliance automatically goes to standby mode within 3 minutes.

When the appliance is switched on, it can automatically detect and select whether a cooking zone has a pan, showing [⍰] on the control panel. Even if there are multiple zones with pans, only one will be automatically detected.

Connecting the appliance

This appliance may only be connected to the mains by a suitably qualified electrician.

Make sure, the domestic installation is suitable for the power consumption of the appliance.

Make sure, the voltage corresponds to the value specified on the rating plate. Make sure, the cable sections of the power supply are suitable for the load specified on the rating plate.

Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the appliance to the mains supply, as these can lead to overheating and a fire hazard.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be laid in such a way that its temperature does not exceed 75 °C at any point.

If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar

circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

The cable must not be bent or compressed.

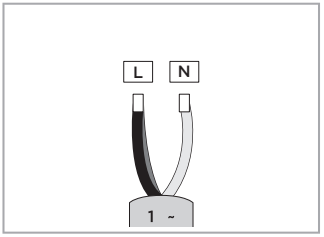
The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only. The bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.

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

Connection type

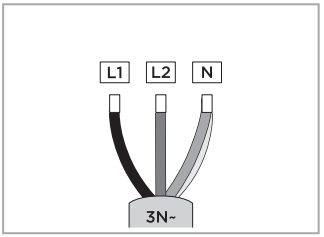
The appliance corresponds to protection class 2.

220-240 V 1N~ 32 A



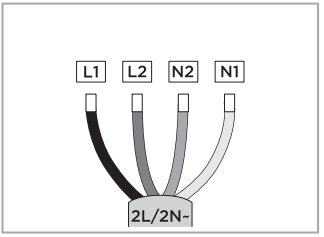
Pos.	Colour
L	Black + brown
N	Blue + grey

220–240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N	Blue + grey

2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A

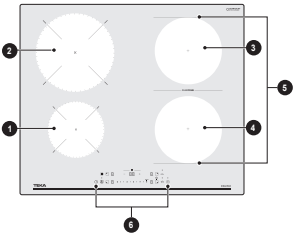


Pos.	Colour
L1	Black
L2	Brown
N2	Blue
N1	Grey

Use and Maintenance

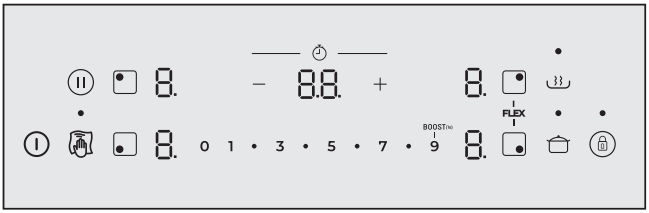
Product Overview

Overview of the appliance and its components:



Pos.	Meaning	Max. power in W	Ømm
1	Left front cooking zone	1200/1500	150
2	Left rear cooking zone	2300/2500	210
3	Right rear cooking zone	1800/2000	180
4	Right front cooking zone	1800/2000	180
5	Flex zone	3000/3700	Flex zone 390x180
6	Control panel	-	-

CONTROL PANEL



Symbol	Meaning
	On/Off control
	Pause control
	Select left rear cooking zone
	Select left front cooking zone
	Select right rear cooking zone
	Select right front cooking zone
— +	Timer regulating controls
	Clean
	Simmering
	Keep warm
0 • 9	Power regulating controls
FLEX	Flex zone
	Childproof lock
BOOST 9	Boost

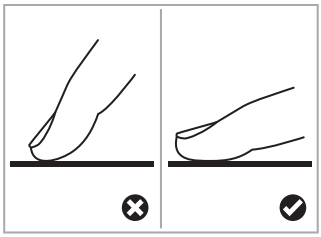
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Using the touch controls

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Use the ball of your finger, not its tip.

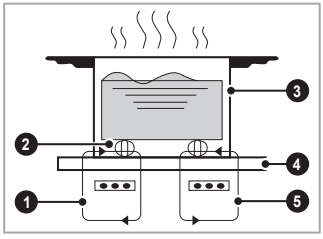


The appliance beeps each time a touch is registered.

INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, effcient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface.

The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

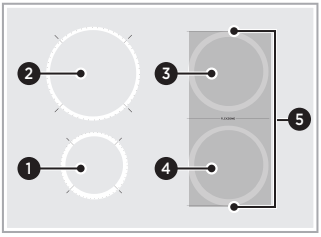


Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

COOKING ZONES

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the cookware.

To obtain the best effciency of your appliance, the bottom of the cookware must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Flex zone 390x180	250

RESIDUAL HEAT DISPLAY

Each cooking zone has a residual heat display.

The indicator turns off once the surface cools to a touchsafe temperature.

Don't touch the cooking zone before the residual heat display turned off.

Symbol	Meaning
H	The cooking zone is burning hot.
h	The cooking zone is hot.

You can also use the residual heat as an energy saving function.

If you wish to use the residual heat, place additional cookware on the still-hot cooking zone.

Before First Use

Before using your appliance for the first time, read the user manual and in particular the safety instructions.

CLEANING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Remove any protective films and stickers.
2. Remove any packaging residue from the appliance surface.
3. Wipe the surface with a damp cloth.

HOW TO USE

SWITCH THE APPLIANCE ON

To switch the appliance on, press [⏻].

The buzzer beeps once, all appliance indicators show [-]. The appliance is in standby mode.

You can switch off the buzzer in the settings.

SWITCH THE APPLIANCE OFF

To switch the appliance on, press [⏻].

The buzzer beeps once.

SETTING THE POWER LEVEL

If you don't choose a power level setting within 15s, the appliance will automatically switch off.

You can modify the power level setting at any time during cooking.

To select a power level setting, press the power regulation controls [0 • 9].

COOKING TABLE, COOKING HINTS, POWER LEVELS AND THEIR MEANING

The table shows which power level is suitable for which food. Cook-ing times may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

Experiment with the appliance to find the settings that best suit you.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
1	**Melting:** Chocolate, butter, honey	15 - 30	Stir from time to time.
1 - 2	**Keeping warm:** Sauce hollandaise	15 - 45	Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
2 - 3	**Frying delicate foods:** Omelette, eggs, sauces **Heating up:** Sauces	5 - 15 -	Low levels on induction allows you a fine tuning of the ideal low temperature. Use a lid.
3 - 4	**Frying delicate foods:** Fried eggs **Simmering:** Rice, pasta, potatoes	5 - 15 10 - 30	First bring the water to boil with higher level, then adjust to this levels for simmering.
4 - 5	**Steaming:** Potatoes, vegetables **Stewing:** Stew dishes, soups	20 - 60 60 - 120	Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid. Use a maximum of 3 l of liquid. For more select a higher level.
4 - 6	**Pan frying:** Pancakes	5 - 45	Flip around after 1 minute.
5 - 7	**Stewing:** Amounts larger than 3 l **Gentle pan frying:** Sausages, schnitzel, cordon blue, meatballs	60 - 120 5 - 45	Flip or stir regularly.
7 - 8	**Pan frying:** Meat, steaks, hashbrowns, pork loin	5 - 10	Flip regularly to get an even cooking result.
9	**Boiling:** Water, pasta **Stir frying:** Meat **Deep frying:** French fries, fried fruits	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
BOOST(9s)	**Fast heating:** Larger quantities of water	5	Not suggested to use with empty cookware.

START COOKING

1. To switch the appliance on, press [⏻].
2. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use.
4. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you are using, e. g. [▪].

The indicator next to the cooking zone selection control flashes, e. g. [0].

5. Set a power level setting.

FINISH COOKING

⚠ Warning - Risk of burns

Residual heat can lead to burns. Wait until the cooking zones have cooled down.

Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

1. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you wish to switch off, e.g. [▪].
2. Reduce the power level setting to [0] or long press [▪] to switch the cooking zone off.

The control panel shows [0].

3. To switch the appliance off, press [⏻].

COOKING TIPS

Warning - Risk of fire

At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the boost function.

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

Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Childproof Lock

You can lock the controls to prevent unintentional use, e.g. children accidentally switching on the cooking zones.

When the controls are locked, all the controls except [⏻] are disabled.

You can always turn the appliance off with [⏻] in an emergency, but you shall unlock the appliance first in the next operation.

ACTIVATING THE CHILDPROOF LOCK

To activate childproof lock, press [🔒] for at least 3 seconds.

All the appliance indicators will show [L].

The LED above the icon will light up.

DEACTIVATING THE CHILD-PROOF LOCK

To deactivate childproof lock, press and hold [🔒] for at least 3 seconds.

Stop&go

You can pause the heating instead of switching the appliance off.

When entering the pause mode, all the controls except [⏻] are disabled.

You can always turn the appliance off with [⏻] in an emergency.

The appliance will shut down after 30 minutes if you don't exit the stop&go.

ENTERING STOP&GO

To enter the stop&go, press [⏸]. All the appliance indicators will flash [- -].

EXITING PAUSE MODE

To exit the stop&go, press [⏸].

Timer Control

Your appliance has a timer control, which you can use as a count down and a switch off timer.

COUNT DOWN

You can use the timer control as a count down.

In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

Using the count down

No cooking zone has been selected but at least one zone must be activated.

The appliance is turned on.

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [◉].
2. Press [–] or [+] when the cooking zone indicator is not flashing.

The control panel shows [00].

3. To set the time, press [–] or [+]

Press [–] or [+] once to decrease or increase the time by 1 minute.

Pressing and holding [–] or [+] will decrease or increase the time continuously until an integer is reached to pause for a moment.

When the time is set, time will begin to count down immediately.

The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 times.

When the set time has elapsed, the control panel flashes [00] and the buzzer beeps for 45 seconds.

Cancelling the count down

To cancel the countdown, press [–] until the control panel shows [00], or long press [–] and [+] simultaneously.

The count down is cancelled and the timer indicator will not display.

SWITCH OFF TIMER

You can set the timer control to switch or more cooking zones off after the set time is up.

The timer has a maximum of 99 min.

Using the switch off timer

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [◉].
2. Press [–] or [+] immediately.

The control panel shows [00]. The appliance indicator shows [t.].

3. To set the time, press [–] or [+]. Press [–] or [+] once to decrease or increase the time by 1 minute.

Pressing and holding [–] or [+] will decrease or increase the time continuously until an integer is reached to pause for a moment.

When the time is set, time will begin to count down immediately.

The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 times.

[•] next to the power level indicator lights up in red. And the appliance indicator flashes [t.] and power level.

When the set time has elapsed the corresponding cooking zone switches off automatically. The control panel flashes [00] and the buzzer beeps for 45 seconds.

To set the switch off timer for more cooking zones, repeat the process by activating different cooking zones.

If one or more zones are already timed, the timer indicator will show by default the shortest remaining time to finish, showing a [t.] on the related zone. Rest of timed zones will show, on their corresponding indicator zones, the decimal dot blinking.

If you want to check the remaining time in another timed zone, you must touch the selection sensor for that zone and its remaining time will be displayed for a while.

Cancelling the switch off timer

To cancel the switch off timer, press [–] until the control panel shows [00], or long press [–] and [+] simultaneously.

The switch off timer is cancelled and the timer indicator will not display.

Boost Function

The boost function heats up cookware faster than maximum power level.

The function can work in any cooking zone.

The cooking zone returns to [9] after 5 minutes.

ACTIVATING THE BOOST FUNCTION

1. Press the cooking zone selection control, e.g. [ ].
2. Long press the slider control [9].

The cooking zone indicator shows [P] and the power level reaches maximum.

CANCELLING THE BOOST FUNCTION

1. Press the cooking zone, selection control you wish to cancel the boost function, e. g. [ ].
2. Set the power regulation controls [0 • 9] to the required level.

Flex Zone Function

The flex zone can be used as a combined area or as two different areas, accordingly to the cooking needs anytime.

The flex zone is made of two independent inductors that can be controlled separately.

ACTIVATING THE FLEX ZONE

1. To activate the flex zone as a single big area, press the sensors located above and below the world FLEX simultaneously.

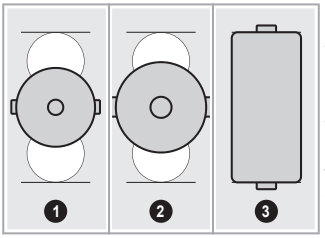
The control panel shows [-] and [0].

To select a power level setting, press the power regulation controls [0 • 9].

Using flex zone as single big area

Use one of the following 3 options to make the best possible use of the heating.

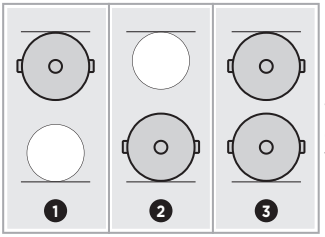
Place the cookware on the flex zone.



Pos.	Base Ø in mm
1	250
2	280
3	390x180

Using flex zone as 2 independent areas

1. Make sure the cookware diameter is bigger than 140 mm.
2. Place the cookware on the flex zone.



If one or both zones are not covered, the corresponding segment will flash on the rear display.

After 1 minute without a pot, the function will deactivate.

CANCELLING THE FLEX ZONE

1. Press any sensor on the cooking zone that has already enabled the flex zone function.
2. Set the power regulation controls [0 • 9] to the level [0].

Clean Function

This function blocks the control panel sensors for 30 seconds, except for the general on/off function. This allows quick cleaning of the glass surface during cooking without activating the sensors.

1. To activate it, touch the clean sensor [ ] for 1 second.

The [•] above the clean sensor will light up. A 30-second countdown will start on the timer indicator.

The function will automatically turn off after 30 seconds. You can cancel this function in advance by pressing the clean sensor for 1 second.

Simmering Function

This function sets an automatic power control suitable for slow cooking.

1. To activate it, touch the simmering sensor [ ] after selecting a cooking zone.

The [•] above the simmering icon will light up. The symbol [A] will appear on the cooking zone indicator.

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different function.

Keep Warm Function

This function sets an automatic power control suitable for keeping the cooked food hot.

1. To activate it, touch the keep warm sensor [ ] after selecting a cooking zone.

The [•] above the keep warm icon will light up. The symbol [A] will appear on the cooking zone indicator.

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different function.

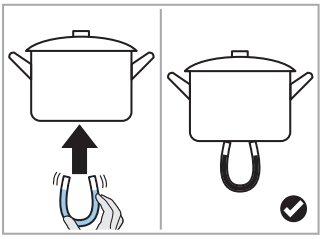
Cookware Test

Before testing, make sure that the size of the of the cookware base matches the size of the cooking zone used.

TESTING THE COOKWARE WITH A MAGNET

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

Move a magnet towards the base of the cookware.



If the cookware is attracted, the cookware is suitable for induction.

TESTING THE COOKWARE WITHOUT A MAGNET

1. Put 250 ml water in the cookware you want to check.
2. Start cooking.
3. Check whether [U] is flashing in the control panel.

If [U] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.

If [U] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.

If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 3 minutes, [U] will automatically disappear.

Your cookware is not suitable due to the following reasons.

You haven't placed a cookware on the correct cooking zone.

The cookware you're using is not suitable for induction cooking.

The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

Settings

You can adjust various settings according to your requirements.

ADJUSTING THE SETTINGS

The appliance must be switched off.

Start your adjustments within 15 seconds, after you switched the appliance on. When the 15 seconds are up without user interaction, switch the appliance off and repeat the process.

After 30 seconds without user interaction, the appliances exits the settings without saving.

To adjust any setting, the appliance has to be in settings mode.

1. To enter the settings mode, press [⏻] once and then press [⏻] for at least 3 seconds.

All the indicators show [L].

2. Press [+] for at least 3 seconds.

The control panel shows [C] in the lower left indicator and [L] disappears.

3. Press [+].

[c3] start to flash in the control panel. The appliance is in settings mode.

4. Press [⏻] repeatedly until the control panel shows the required setting.

Available settings:

Symbol	Meaning
c0	Reset to factory settings
c3	Power management settings
c4	Quality testing of cookware
c5	Buzzer settings

5. Press [+] repeatedly until the control panel shows the required setting.
6. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

If you press [⏻] after selecting the required setting, the appliance turns off without saving.

Reset to factory settings

The appliance is in settings mode.

1. Press [⏻] repeatedly until [c0] flashes in the control panel.
2. To reset the settings to factory settings, press [+] repeatedly, until the control panel shows [1].

If you don't want to reset the settings, press [+] repeatedly, until the control panel shows [0].

3. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

The buzzer sounds and the appliance shuts down after the setup is complete.

Adjusting the power man agement

It is possible to set a maximum power absorption level for the appliance, choosing up to different power ranges.

This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

It is not necessary to put any cookware on the cooking zones.

The appliance is in settings mode.

1. Press [⏻] repeatedly, until [c3] flashes in the control panel.

The control panel shows the current power level, e. g. [34].

2. To adjust the power level, press [+] repeatedly, until the control panel shows the required power level.
3. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

All the indicators show [-].

Available settings:

Symbol	Max. power in kW
nL	7.4
65	6.5
55	5.5
50	5.0
45	4.5
40	4.0
35	3.5
34	3.4
30	3.0
25	2.5
20	2.0

Testing the cookware quality

The appliance is in settings mode.

1. Press [⏻] repeatedly, until [c4] flashes in the control panel.
2. To enter the test, press [+] repeatedly, until the control panel shows [-].
3. Place the cookware on a cooking zone.
4. Press the corresponding cooking zone selection control for at least 3 seconds, e. g. [▢].

After 12 seconds, the control panel shows the quality level from 0 low to 10 high.

The higher the quality level, the better the quality of the cookware.

5. To exit the test, press [⏻] for 1 second.

Available settings:

Symbol	Meaning
0	Do not enter the cookware quality testing. Default setting: [0]
-	Enter the cookware quality testing.

Switch the buzzer on

The appliance is in settings mode.

1. Press [⏻] repeatedly until [c5] flashes in the control panel.
2. To switch the buzzer on, press [+] repeatedly, until the control panel shows [0].
3. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

All the indicators show [-].

Switch the buzzer off

The appliance is in settings mode.

1. Press [⏻] repeatedly until [c5] flashes in the control panel.
2. To switch the buzzer off, press [+] repeatedly, until the control panel shows [1].
3. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

All the indicators show [-].

OVERVIEW OF THE DEFAULT WORKING TIMES

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

Power level	Time in h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

When the cookware is removed, the appliance can stop heating immediately and the appliance automatically switches off after 3 minutes.

Cleaning And Maintenance

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

CLEANING AGENTS

⚠ ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.

Do not use abrasive sponges. Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

Do not use cleaning agents containing alcohol.

Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

CLEANING THE APPLIANCE

Clean the appliance after each use to prevent cooking residues do not burn on.

⚠ Warning - Risk of burns

Residual heat can lead to burns.

Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.

Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

⚠ Warning - Risk of cutting

The blade in the glass scraper is razor-sharp.

Never remove the safety cover of the glass scraper.

Use the glass scraper with extreme care.

Always store safely and out of reach of children.

⚠ ATTENTION

Improper cleaning may damage the surface of the appliance.

Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.

Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.

Cleaning everyday soiling

How to clean everyday soiling on glass, e. g. fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
2. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
4. To switch the appliance on, press [⏻].

Cleaning boilovers

Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately with a fish slice, palette knife or glass scraper suitable for ceramic glass appliances.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the appliance.
3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
4. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
5. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
6. To switch the appliance on, press [⏻].

Cleaning the control panel

How to clean spillovers on the control panel.

The appliance may beep and turn itself off and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the control panel dry before turning the appliance back on.

1. To switch the appliance off, press [⏻].
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. To switch the appliance on, press [⏻].

Troubleshooting

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	Solution
The appliance cannot be switched on.	The power supply is interrupted.	1. Make sure that the appliance is connected to the power supply and switched on. 2. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. 3. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The childproof lock is activated.	Deactivate the childproof lock.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	1. Make sure the touch control area is dry. 2. Use the tip of your finger when pressing the controls.
The glass is being scratched	The cookware is-rough-edged.	Use cookware with flat and smooth bases.
The glass is being scratched.	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	Use suitable cleaning agents only.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The appliance makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the appliance.	A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the appliance off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and [U] appears in the control panel.	The appliance cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking.
	The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	This is a technical fault.	1. Note down the error letters and numbers. 2. Switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection

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

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	This is a technical fault.	1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [⏻] to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure-short circuit	
C2	High temperature of IGBT	1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [⏻] to restart unit. 3. Check whether the fan runs smoothly. 4. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	1. Inspect whether the power supply is normal. 2. When the power supply is normal, press [⏻] to restart the appliance.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error	1. Reinsert the connection between the display board and the power board. 2. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	1. Inspect whether water exists on the operation area. 2. When water exists on the operation area clean and dry it.

Specific failure and solution

Failure code	Problem	Solution
The glass is being scratched.	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	Use suitable cleaning agents only.
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.
	The display board is damaged.	Replace the display board.

Failure code	Problem	Solution
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the appliance	Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	1. Inspect whether the fan runs smoothly. 2. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
	The power board is damaged.	Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and [⊔] flashes in the control panel.	Pan type is wrong.	Choose the proper cookware.
	Pot diameter is too small.	
	Cooker has over-heated and unit is overheated.	1. Wait for temperature to return to normal. 2. When the temperature is normal, press [⏻] to restart unit.
	Pan detection circuit is damaged.	Replace the power board.
Cooking zones of the same side (such as the first and the second zone) would display [⊔].	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.
	The main board is damaged.	Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.

The above are the judgment and inspection of common failures. Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

Test Dishes

These setting recommendations are intended for testing institutes to facilitate the testing of our appliances.

MELTING CHOCOLATE, COUVERTURE

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 150 g dark chocolate (55 %cacao)	• Cooking: Power level 1

BÉCHAMEL SAUCE
Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 40 g butter • 40 g flour • 500 ml milk with 3.5 % fat content • pinch of salt	1. Melt the butter, stir in the flour and salt, and heat up the mixture. • Heat up duration: approx. 6 min. at power level 2 2. Add the milk to the roux and bring to boil, stir-ring continuously. • Heat up duration: approx. 6.5 min. at power level 7 3. Once the béchamel sauce comes to boil, leave it on the cooking zone for a further 2 minutes. • Simmering: Power level 2

WARM AND KEEP WARM OF LENTIL STEW

Recipe according to DIN 44550 Initial temperature: 20 °C Heating up without stirring

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• Quantity: 450 g	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 1
Pot Ø 20 cm with lid	• 250 g long grain rice • 600 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 1

RICE PORRIDGE

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 190 g short-grain rice • 40 g sugar • 750 ml milk with 3.5 % fat content • 1 g salt	1. Add the ingredients to the milk and heat the mixture up while stirring continuously. • Heat up duration: approx. 8 min. at power level 8 2. Once the milk has reached approx. 95 °C, select the recommended power level and leave it to simmer on a low heat for approx. 50 min. • Simmering: Power level 2
Pot Ø 20 cm with lid	• 250 g short-grain rice • 120 g sugar • 1000 ml milk with 3.5 % fat content • 1.5 g salt	• Heat up duration: approx. 8 min. at power level 8 • Simmering: Power level 2

COOKING RICE

Recipe according to DIN 44550 Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 125 g long grain rice • 300 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 2
Pot Ø 20 cm with lid	• 250 g long grain rice • 600 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 2

FRYING PANCAKES, CRÊPES

Recipe according to DIN EN 60350-2 Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 24 cm without lid	• 55 g batter per crêpe	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

FRYING PORK LOIN

Initial temperature of the loin: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 24 cm without lid	• 3 pork loins, total weight approx. 300 g, 1 cm thick • 15 g sunflower oil	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

DEEP FRYING FRENCH FRIES

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm without lid	• 200 g frozen french fries, 1 cm thick • 2 l sunflower oil	• Heat up duration: Power level 9 until the oil temperature reaches 180 °C • Simmering: Power level 9

Disposal And Recycling

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENT

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product: This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used appliance must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic appliances. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

COMPLIANCE WITH ROHS DIRECTIVE

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

PACKAGE INFORMATION



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

ADVICE WILL HELP YOU SAVE ENERGY ANYTIME YOU COOK:

Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.
Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than base diameter.
When water is used for cooking, use little quantities to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.
Use small pots with small quantities of food.

Data Protection Notice

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data pro-tection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR). Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions.
In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.
Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via MideaDPO@midea.com. To exercise your rights such as right to object your personal date being processed for direct marketing purposes, please contact us via MideaDPO@midea.com. To find further information, please follow the QR Code.

Specifications

Appliance	IBF 64215 SSM BK
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed electric power	7400W
Product size W × D × H	600 X 510 X58 mm
Building-in dimensions W × D	560 X 480-490 mm

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

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	IBF 64215 SSM BK	-
Type of appliance	-	Built-in induction hob	-
Number of cooking zones and/ or areas	-	5	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking	-
Diameter of useful surface for cooking zone	ø	Left front: 150	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	ø	Left rear: 210	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	ø	Right front: 180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone	ø	Right rear: 180	mm

	Symbol	Value	Unit
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L x W	390x180	mm
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Left front: 192.6	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Left rear: 189	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Right front: 180.4	Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	EC[1)]	Right rear: 180.5	Wh/kg
Energy consumption per cooking area	EC[1)]	Right flex zone: 189.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC[2)]	186.3	Wh/kg
Max. power per cooking zone	EC[1)]	Left front: 1200/1500	Wh/kg
Max. power per cooking zone	EC[1)]	Left rear: 2300/2500	W
Max. power per cooking zone	EC[1)]	Right front: 1800/2000	W
Max. power per cooking zone	EC[1)]	Right rear: 1800/2000	W
Max. power per cooking area	EC[1)]	Flex zone: 3000/3700	W

[1)] electric cooking
[2)] electric hob

If there is no any operation after switch on the appliance, the appliance will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.3 W in off mode.
Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Avertissements de sécurité :

⚠ Nous tenons à votre sécurité. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre appareil.

Installation

Risque de décharge électrique

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou entretien.

⚠ La connexion à un bon système de câblage est essentielle et obligatoire.

⚠ Toute modification du réseau électrique ménager doit être réalisée uniquement par un technicien qualifié.

⚠ Le non-respect de ces consignes pourra entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

⚠ Faites attention aux bords, car ils sont tranchants.

⚠ Des blessures ou des coupures sont possibles.

Consignes de sécurité importantes

⚠ Lisez attentivement ces consignes avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

⚠ Aucun matériau ou produit combustible ne devrait être placé sur cet appareil à aucun moment.

⚠ Mettez ces informations à la disposition de la personne chargée d'installer l'appareil, car elles pourraient réduire vos coûts d'installation.

⚠ Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces consignes d'installation.

⚠ Cet appareil doit être installé correctement uniquement par une personne dûment qualifiée.

⚠ Cet appareil doit être relié à un circuit qui prévoit un dispositif d'isolation fournissant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

⚠ Toute mauvaise installation pourrait annuler la garantie ou action en responsabilité civile.

⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et

de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par des personnes disposant de qualifications équivalentes afin d'éviter tout danger.

⚠ 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 un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des consignes concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les risques encourus. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par menés par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique, pour les surfaces de l'appareil en verre céramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension.

⚠ Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de l'appareil, car ils peuvent devenir chauds.

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

⚠ Après utilisation, éteignez l'élément de l'appareil via sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

⚠ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

⚠ Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : Le processus de cuisson doit être surveillée. Une cuisson à court terme doit être surveillée en permanence.

⚠ **AVERTISSEMENT : Une cuisson avec de l'huile ou du gras sans surveillance sur une table de cuisson peut être dangereuse et entraîner un incendie.**

⚠ **AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.**

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

MISE EN GARDE : Le processus de cuisson doit être surveillée. Une cuisson à court terme doit être surveillée en permanence. Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT : Utilisez seulement des protecteurs de table de cuisson conçus et indiqués par le fabricant de l'appareil dans les consignes d'utilisation comme protecteurs appropriés ou des protecteurs de tables de cuisson incorporés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut provoquer des accidents.**

Risque de décharge électrique

⚠ **Ne cuisinez pas sur un appareil cassé ou fissuré. Si la surface de l'appareil devait se casser ou se fissurer, éteignez immédiatement l'appareil à l'alimentation principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.**

⚠ **Coupez l'alimentation de l'appareil au niveau de l'interrupteur mural avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.**

⚠ **Le non-respect de ces consignes pourra entraîner une électrocution voire la mort.**

Danger pour la santé

⚠ **Cet appareil est conforme aux**

normes de sécurité électromagnétique.

⚠ Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (par exemple, pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour vérifier le bon fonctionnement de ces dispositifs en présence d'un champ électromagnétique.

⚠ Le non-respect de ces consignes pourra entraîner la mort.

Danger de surface chaude

⚠ Durant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures.

⚠ Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout article autre que des ustensiles de cuisson adéquats entrer en contact avec la table de cuisson à induction tant que sa surface n'est pas froide.

⚠ Tenez les enfants à l'écart.

⚠ Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne chevauchent pas d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

⚠ Le non-respect de ces consignes pourra entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupure

⚠ La lame extrêmement tranchante d'un racloir pour verre est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours pour plus de sécurité et hors de la portée des enfants.

⚠ Des blessures ou des coupures sont possibles.

Consignes de sécurité importantes

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Un débordement peut produire de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer.

⚠ N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.

⚠ Ne laissez aucun objet ou ustensile sur l'appareil.

⚠ Ne posez ni ne laissez aucun objet pouvant se magnétiser (par ex. cartes de crédit, cartes de mémoire) ou dispositifs électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ magnétique.

⚠ N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

⚠ Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et l'appareil comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous retirez les casseroles.

⚠ Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se mettre debout ou grimper dessus.

⚠ Ne rangez aucun objet pouvant susciter la curiosité des enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur l'appareil risquent d'être gravement blessés.

⚠ Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.

⚠ Les enfants ou les personnes porteuses d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent recevoir les consignes d'utilisation d'une personne responsable et compétente. L'instructeur doit veillez à ce qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou les personnes qui les entourent.

⚠ Ne réparez pas ou ne remplacez pas une pièce quelconque de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

⚠ Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre appareil.

⚠ Ne montez pas sur votre appareil.

⚠ N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface de la table de cuisson, car vous risquez de rayer la surface vitrée.

⚠ N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents abrasifs agressifs pour nettoyer votre appareil, car ils

peuvent rayer la surface en verre de l'induction.

⚠ Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- espaces cuisine dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;

- exploitations agricoles ;

- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences ;

- chambres d'hôtes.

⚠ AVERTISSEMENT :

L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.

⚠ Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

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

⚠ Pour les informations concernant l'installation, veuillez vous référer au chapitre « Installation du produit ».

Ustensiles de cuisson

La qualité des ustensiles de cuisson a un impact significatif sur l'efficacité et la qualité du processus de cuisson.

Choisir les ustensiles de cuisson

⚠ ATTENTION

Une batterie de cuisine inappropriée peut endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements.

Utilisez uniquement un ustensile de cuisson avec un fond adapté à la cuisson à induction.

Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sous la batterie de cuisine.

Les casseroles fabriquées dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, porcelaine, céramique et terre cuite.

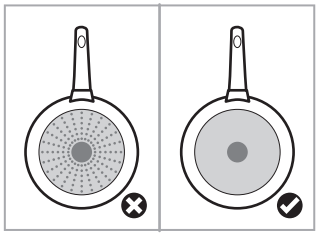
Si la partie ferromagnétique ne couvre qu'une partie de la base du récipient, seule la zone ferromagnétique chauffera.
Le reste de la base peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.

Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection des ustensiles de cuisson.

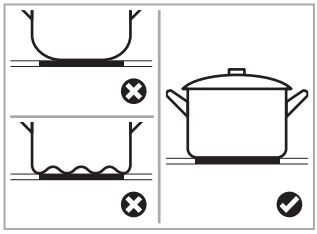
Le fond rayé des ustensiles de cuisson et les bords tranchants des ustensiles peuvent rayer la surface en verre.

Gardez votre appareil propre pour éviter les rayures.

Les ustensiles de cuisson dont la base est inhomogène peuvent ne pas être détectés.



N'utilisez pas de batterie de cuisine avec une base incurvée ou des bords irréguliers.

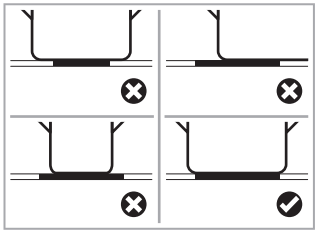


Positionnement des ustensiles de cuisson

Placez toujours votre batterie de cuisine au centre de la zone de cuisson.

Utiliser des ustensiles de cuisson légèrement plus larges peut aider à maximiser l'efficacité énergétique. Si vous utilisez un ustensile de cuisson plus petit, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue.

1. Assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisson est lisse, repose à plat contre le verre et correspond à la taille recommandée pour la zone de cuisson.
2. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre se situe dans la plage recommandée de la zone de cuisson sélectionnée.

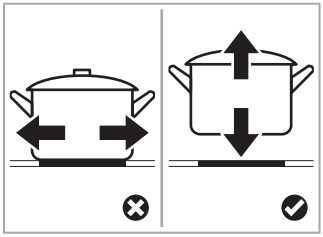


Déplacement des ustensiles de cuisson

ATTENTION

Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil ou entraîner des dysfonctionnements.

Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la surface en verre. Ne faites pas glisser, car cela pourrait rayer le verre.



Détection des ustensiles de cuisson

Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est compatible induction en la testant.

Lorsque un ustensile de cuisson de taille inadaptée ou non magnétique (p. ex. aluminium), ou tout autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette ou clé), a été laissé sur l'appareil, celui-ci passe automatiquement en mode veille dans les 3 minutes.

Lorsque l'appareil est allumé, il peut détecter automatiquement et sélectionner si une zone de cuisson possède une casserole, en affichant [⍰] sur le panneau de commande. Même s'il y a plusieurs zones avec des casseroles, une seule sera détectée automatiquement.

Connexion de l'appareil

Cet appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par un électricien dûment qualifié.

Assurez-vous que l'installation domestique est adaptée à la consommation électrique de l'appareil.

Assurez-vous que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique. Assurez-vous que les sections des cordons d'alimentation sont adaptées à la charge indiquée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour connecter l'appareil à l'alimentation secteur, car cela peut entraîner une surchauffe et un risque d'incendie.

Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être posé de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75 °C en aucun point.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération devra être effectuée par un agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.

Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un interrupteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique est réalisée correctement et qu'elle est conforme avec la réglementation en matière de sécurité.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

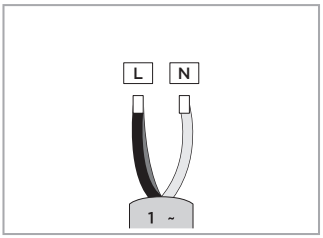
Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien autorisé. La surface inférieure et le cordon d'alimentation de l'appareil ne doivent pas être accessibles après installation.

Vérifiez auprès d'un électricien si l'installation électrique domestique est adaptée sans modifications. Toute modification doit être réalisée par un électricien qualifié.

Type de branchement

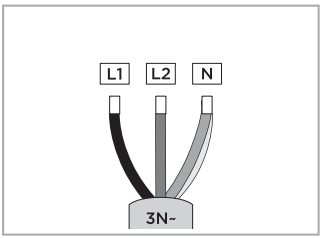
L'appareil correspond à la classe de protection 2.

220-240 V 1N~ 32 A



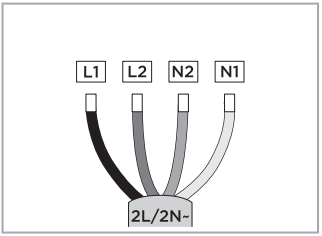
Pos.	Couleur
L	Noir et marron
N	Bleu + gris

220–240 V / 380–415 V 3N~ 16 A



Pos.	Couleur
L1	Noir
L2	Marron
N	Bleu + gris

2 x 220–240 V 2 L + 2 N ~ 16 A

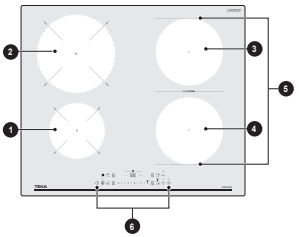


Pos.	Couleur
L1	Noir
L2	Marron
N2	Bleu
N1	Gris

Utilisation et entretien

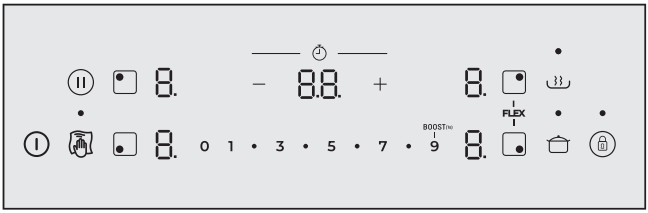
Aperçu du produit

Aperçu de l'appareil et de ses composants :



Pos.	Signification	Puissance max. en W	Ø mm
1	Zone de cuisson avant gauche	1200/1500	150
2	Zone de cuisson arrière gauche	2300/2500	210
3	Zone de cuisson arrière droite	1800/2000	180
4	Zone de cuisson avant droite	1800/2000	180
5	Zone flexible	3000/3700	Zone flexible 390 x 180
6	Panneau de commande	-	-

PANNEAU DE COMMANDE



Symbole	Signification
⏻	Commande On (Allumée)/Off (Éteinte)
⏸	Commande pour la mise en pause
▪	Sélectionnez la zone de cuisson arrière gauche
▪	Sélectionnez la zone de cuisson avant gauche
▪	Sélectionnez la zone de cuisson arrière droite
▪	Sélectionnez la zone de cuisson avant droite
— +	Commandes de régulation duminuteur
	Nettoyage
	Mijotage
	Keep warm (Maintenir au chaud)
0 • 9	Commandes de régulation de puissance
FLEX	Zone flexible
	Childproof lock (Sécurité enfants)
BOOST 9	Amplification

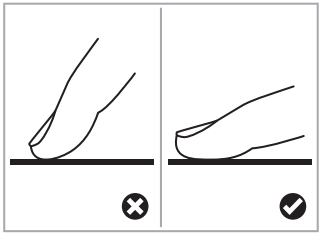
Toutes les images de ce manuel sont fournies à des fins d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration dans le schéma doit être soumise à l'objet réel.

Utilisation des commandes tactiles

Les commandes répondent au toucher. Par conséquent, vous ne devez exercer aucune pression.

Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les couvre. Une couche mince d'eau peut rendre les touches difficiles à utiliser.

Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas sa pointe.

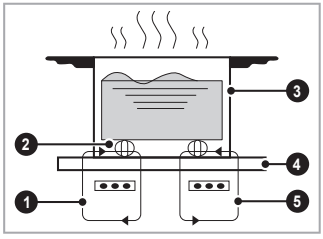


L'appareil émet un bip à chaque fois qu'une touche est activée.

CUISSON À INDUCTION

La cuisson par induction est une méthode de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans le récipient de cuisson, plutôt que de manière indirecte en chauffant la surface en verre.

Le verre ne devient chaud que parce que les ustensiles de cuisson finissent par le réchauffer.

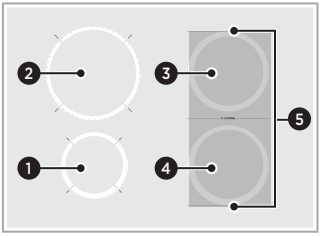


Pos.	Signification
1	Courants induits
2	Circuit magnétique
3	Marmite en fer
4	Plaque en verre céramique
5	Bobine à induction

ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre des ustensiles de cuisson.

Pour obtenir la meilleure efficacité de votre appareil, le fond de la batterie de cuisine doit avoir un diamètre minimum correspondant à la zone de cuisson concernée.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Zone flexible 390 x 180	250

AFFICHAGE DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

Chaque zone de cuisson est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle.

Le témoin s'éteint une fois que la surface a refroidi jusqu'à une température sûre au toucher.

Ne touchez pas à la zone de cuisson avant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'éteigne.

Symbole	Signification
H	La zone de cuisson est très chaude.
h	La zone de cuisson est chaude.

Vous pouvez également utiliser la chaleur résiduelle comme fonction d'économie d'énergie.

Si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle, placez un ustensile de cuisson supplémentaire sur la zone de cuisson encore chaude.

En prélude à la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez le manuel d'utilisation et en particulier les consignes de sécurité.

PREMIER NETOYAGE DE L'APPAREIL

1. Retirez tous les films de protection et les autocollants.
2. Retirez tout résidu d'emballage de la surface de l'appareil.
3. Essuyez la surface avec un chiffon humide.

COMMENT UTILISER

ALLUMEZ L'APPAREIL

Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

L'avertisseur sonore émet un signal sonore, tous les voyants de l'appareil affichent [-]. L'appareil est en mode veille.

Vous pouvez désactiver le bip sonore dans les paramètres.

ÉTEIGNEZ L'APPAREIL

Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

L'avertisseur sonore émet un signal sonore unique.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance dans un intervalle de 15 s, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Vous pouvez modifier le réglage du niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.

Pour sélectionner un niveau de puissance, appuyez sur les commandes de réglage de la puissance [0 • 9].

TABLE DE CUISSON, CONSEILS DE CUISSON, NIVEAUX DE PUISSANCE ET LEUR SIGNIFICATION

Le tableau indique quel niveau de puissance convient à quel type d'aliment. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Faites des expériences sur l'appareil pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Niveau	Objet et plat	Temps en min	Conseils
1	**Fusion :** Chocolat, beurre, miel	15 - 30	Remuer de temps en temps.
1 - 2	**Maintien au chaud :** Sauce hollandaise	15 - 45	Ajoutez 1 à 2 cuillère à soupe d'eau. Utilisez un couvercle.
2 - 3	**Cuisson des aliments délicats :** Omelette, œufs, sauces **Chauffage :** Sauces	5 - 15 -	Les niveaux bas sur l'induction vous permettent un réglage précis de la température basse idéale. Utilisez un couvercle.
3 - 4	**Cuisson des aliments délicats :** Œufs au plat **Cuisson à feu doux :** Riz, pâtes, pommes de terre	5 - 15 10 - 30	Faites d'abord bouillir l'eau à un niveau élevé, puis réglez sur ces niveaux pour cuire a feu doux.
4 - 5	**Cuisson à la vapeur :** Pommes de terre, légumes **Mijotage :** Ragoûts, soupes	20 - 60 60 - 120	Ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau pour la cuisson à la vapeur. Utilisez un couvercle. Utilisez un maximum de 3 l de liquide. Pour plus sélectionnez un niveau supérieur.
4 - 6	**Sauté à la poêle :** Pancakes	5 - 45	Retournez après 1 minute.
5 - 7	**Mijotage :** Des quantités supérieures à 3 l **Saisie douce à la poêle :** Saucisses, schnitzel, cordon bleu, boulettes de viande	60 - 120 5 - 45	Retournez ou remuez régulièrement.
7 - 8	**Sauté à la poêle :** Viande, steaks, galettes de pommes de terre, longe de porc	5 - 10	Retournez régulièrement pour obtenir un résultat de cuisson uniforme.
9	**Ébullition :** Eau, pâtes **Sauté rapide :** Viande **Friture profonde :** Frites, fruits frits	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Laissez la batterie de cuisine chauffer à sec, ajouter l'huile seulement quelques secondes avant de faire sauter à la poêle.
BOOST(10)	**Chauffage rapide :** Des quantités d'eau plus importantes	5	Il n'est pas recommandé d'utiliser avec des ustensiles de cuisson vides.

DÉMARRER LA CUISSON

1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Placez un ustensile de cuisson adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
4. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour la zone de cuisson que vous utilisez, par ex. [▣].

Le voyant situé à côté de la commande de sélection de la zone de cuisson clignote, par ex. [▯].

5. Définir un niveau de puissance.

TERMINER LA CUISSON

⚠ Avertissement - Risque de brûlures

La chaleur résiduelle peut provoquer des brûlures.
Attendez que les zones de cuisson aient refroidi.

Ne touchez aucune partie de l'appareil avant qu'elles ne refroidissent.

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre, par exemple [▪].
2. Réduisez le niveau de puissance à [0] ou maintenez enfoncé [▪] pour éteindre la zone de cuisson.

Le panneau de commande affiche [0].

3. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].

ASTUCES DE CUISSON

⚠ Avertissement – Risque d'incendie

À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément.

Faites attention lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction boost.

Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la puissance. En utilisant un couvercle, vous réduirez les temps de cuisson et économiserez de l'énergie en préservant la chaleur.

Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.

Commencez la cuisson avec une température élevée, puis réduisez-la lorsque l'aliment est bien chaud.

Childproof Lock (Sécurité enfants)

Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher une utilisation involontaire, par exemple que des enfants activent accidentellement les zones de cuisson.

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf [⏻] sont désactivées.

Vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec [⏻] en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller l'appareil lors de la prochaine utilisation.

ACTIVATION DU VERROUILLAGE ENFANT

Pour activer le verrouillage enfant, appuyez sur [🔒]pendant au moins 3 secondes.

Tous les voyants de l'appareil afficheront [L].

La LED au-dessus de l'icône s'allumera.

DÉSACTIVATION DU VERROUILLAGE ENFANT

Pour désactiver le childproof lock (verrouillage enfant), appuyez et maintenez enfoncé [🔒] pendant au moins 3 secondes.

Arrêt et reprise

Vous pouvez mettre le chauffage en pause au lieu d'éteindre l'appareil.

Lors de l'activation du mode pause, toutes les commandes, à l'exception de [⏻] , sont désactivées.

Vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec [⏻] en cas d'urgence.

L'appareil s'éteindra après 30 minutes si vous ne quittez pas le mode stop&go (Arrêt et reprise).

ACTIVATION DU MODE STOP&GO (ARRÊT ET REPRISE)

Pour activer la fonction stop&go (Arrêt et reprise), appuyez sur [⏯]. Tous les voyants de l'appareil clignoteront [⏸].

SORTIE DU MODE PAUSE

Pour quitter le mode stop&go (Arrêt et reprise), appuyez sur [⏯].

Commande du minuteur

Votre appareil est équipé d'un minuteur, que vous pouvez utiliser comme minuterie de compte à rebours et d'arrêt automatique.

COMPTE À REBOURS

Vous pouvez utiliser le minuteur comme compte à rebours.

Dans ce cas, la table de cuisson n'éteint aucune zone de cuisson une fois le temps réglé écoulé.

Utilisation du compte à rebours

Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée, mais au moins une zone doit être activée.

L'appareil est sous tension.

1. Pour activer une zone de cuisson, appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson, par ex. [▪].
2. Appuyez sur [–] ou sur [+] lorsque le voyant de la zone de cuisson ne clignote pas.

Le panneau de commande affiche [10].

3. Pour régler l'heure, appuyez sur [–] ou [+]

Appuyez une fois sur [–] ou [+] pour diminuer ou augmenter le temps d'1 minute.

Maintenez enfoncé [–] ou [+] fera diminuer ou augmenter le temps de manière continue jusqu'à atteindre un nombre entier pour faire une pause un instant.

Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

Le panneau de commande affiche le temps restant et le voyant du minuteur clignote 5 fois.

Quand le temps de consigne est écoulé, le panneau de commande clignote [00] et l'avertisseur sonore émet un signal sonore pendant 45 secondes.

Annulation du compte à rebours

Pour annuler le compte à rebours, appuyez sur [–] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [00], ou maintenez enfoncés simultanément [–] et [+].

Le compte à rebours est annulé et le voyant du minuteur ne s'affichera pas.

ÉTEINDRE LE MINUTEUR D'ARRÊT

Vous pouvez régler le minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après l'écoulement du temps réglé.

Le minuteur a une durée maximale de 99 min.

Utilisation du minuteur d'arrêt

1. Pour activer une zone de cuisson, appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson, par ex. [▪].
2. Appuyez sur [–] ou [+] immédiatement.

Le panneau de commande affiche [10].
Le voyant de l'appareil affiche [t.].

3. Pour régler l'heure, appuyez sur [–] ou [+].

Appuyez une fois sur [–] ou [+] pour diminuer ou augmenter le temps d'1 minute.

Maintenez enfoncé [–] ou [+] fera diminuer ou augmenter le temps de manière continue jusqu'à atteindre un nombre entier pour faire une pause un instant.

Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

Le panneau de commande affiche le temps restant et le voyant du minuteur clignote 5 fois.

[•] à côté du voyant de niveau de puissance s'allume en rouge. Et le voyant de l'appareil clignote [⊦.] et le niveau de puissance.

Lorsque le temps réglé est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Le panneau de commande clignote [00] et l'avertisseur sonore émet un signal sonore pendant 45 secondes.

Pour régler la minuterie d'arrêt pour plusieurs zones de cuisson, répétez le processus en activant différentes zones de cuisson.

Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, le voyant du minuteur affichera par défaut le temps restant le plus court avant la fin, en affichant un [⊦.] sur la zone concernée. Les autres zones temporisées afficheront, sur leurs voyants correspondants, le point décimal clignotant.

Si vous souhaitez vérifier le temps restant dans une autre zone temporisée, vous devez toucher le capteur de sélection de celle-ci et son temps restant s'affichera pendant un moment.

Annulation du minuteur d'arrêt

Pour annuler le minuteur d'arrêt, appuyez sur [–] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [00], ou maintenez enfoncés simultanément [–] et [+].

Le minuteur d'arrêt est annulé et le voyant de celui-ci ne s'affichera pas.

Fonction Boost (Amplification)

La fonction Boost (Amplification) chauffe les ustensiles de cuisson plus rapidement que le niveau de puissance maximal.

La fonction peut être utilisée avec toutes les zones de cuisson.

La zone de cuisson revient à [9] après 5 minutes.

ACTIVATION DE LA FONCTION BOOST (AMPLIFICATION)

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson, p. ex. [▪].
2. Maintenez enfoncée la commande du curseur [9].

Le voyant de la zone de cuisson affiche [P] et le niveau de puissance atteint le maximum.

ANNULATION DE LA FONCTION BOOST (AMPLIFICATION)

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction boost (Amplication), par ex. [▪].
2. Réglez les commandes de régulation de puissance [0 • 9] au niveau requis.

Fonction Flex Zone (Zone Flexible)

La zone flexible peut être utilisée comme une zone combinée ou comme deux zones distinctes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.

La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.

ACTIVATION DE LA ZONE FLEXIBLE

1. Pour activer la zone flexible en tant que grande surface unique, appuyez simultanément sur les capteurs situés au-dessus et en dessous du mot FLEX.

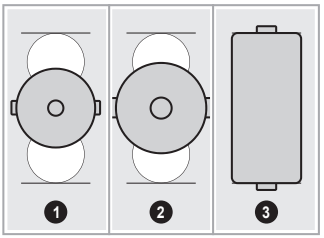
Le panneau de commande affiche [-] et [0].

Pour sélectionner un niveau de puissance, appuyez sur les commandes de réglage de la puissance [0 • 9].

Utilisation de la zone flexible comme une grande zone unique

Utilisez l'une des trois options suivantes pour optimiser l'utilisation du chauffage.

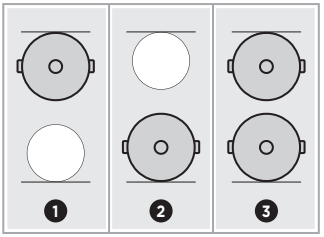
Placez le récipient de cuisson sur la zone flexible.



Pos.	Base Ø en mm
1	250
2	280
3	390 x 180

Utilisation de la zone flexible comme 2 zones indépendantes

1. Assurez-vous que le diamètre des ustensiles de cuisson est supérieur à 140 mm.
2. Placez le récipient de cuisson sur la zone flexible.



Si une ou les deux zones ne sont pas couvertes, le segment correspondant clignotera sur l'écran arrière.

Après 1 minute sans casserole, la fonction se désactivera.

ANNULATION DE LA ZONE FLEXIBLE

1. Appuyez sur n'importe quel capteur de la zone de cuisson qui a déjà activé la fonction flex zone (zone flexible).
2. Réglez les commandes de régulation de puissance [0 • 9] au niveau [0].

Fonction Clean (Nettoyage)

Cette fonction bloque les capteurs du panneau de commande pendant 30 secondes, à l'exception de la fonction générale on (allumé)/off (éteint). Cela permet un nettoyage rapide de la surface en verre pendant la cuisson sans activer les capteurs.

1. Pour l'activer, touchez le capteur de nettoyage [ ] pendant 1 seconde.

Le [•] au-dessus du capteur de nettoyage s'allumera. Un compte à rebours de 30 secondes démarrera sur le voyant du minuteur.

La fonction s'éteindra automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez annuler cette fonction à l'avance en appuyant sur le capteur clean (Nettoyage) pendant 1 s.

Fonction Simmering (mijotage)

Cette fonction règle une commande automatique de la puissance adaptée à la cuisson lente.

1. Pour l'activer, touchez le capteur simmering (mijotage) [ ] après avoir sélectionné une zone de cuisson.

Le [•] au-dessus de l'icône simmering (mijotage) s'allumera. Le symbole [ ] apparaîtra sur le voyant de la zone de cuisson.

Vous pouvez outrepasser la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction.

Mode Keep Warm (Garder au chaud)

Cette fonction règle une commande automatique de la puissance adaptée pour maintenir les aliments cuits au chaud.

1. Pour l'activer, touchez le capteur keep warm (maintien au chaud) [ ] après avoir sélectionné une zone de cuisson.

Le [•] au-dessus de l'icône keep warm (Maintien au chaud) s'allumera. Le symbole [ ] apparaîtra sur le voyant de la zone de cuisson.

Vous pouvez outrepasser la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction.

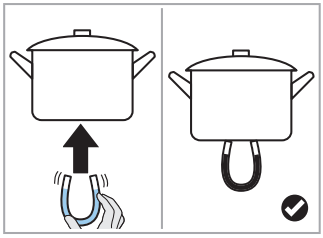
Test des ustensiles de cuisson

Avant de procéder au test, assurez-vous que la taille de la base du récipient correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.

TESTER LA BATTERIE DE CUISINE AVEC UN AIMANT

Vous pouvez vérifier que votre ustensile est adapté en exécutant un test avec un aimant.

Déplacez un aimant vers la base de la batterie de cuisine.



Si le récipient est attiré, le récipient est adapté à l'induction.

TESTER LA VAISSELLE SANS AIMANT

1. Placez 250 ml d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous souhaitez vérifier.
2. Commencez la cuisson.
3. Vérifiez si [ ] clignote sur le panneau de commande.

Si [ ] ne clignote pas sur le panneau de commande et que l'eau chauffe, l'ustensile de cuisson est adapté.

Si [ ] clignote, l'ustensile de cuisson n'est pas adapté et aucun chauffage n'est activé.

Si vous ne placez pas un ustensile de cuisson adapté sur la zone de cuisson dans un de trois minutes, [ ] disparaîtra automatiquement.

Votre batterie de cuisine n'est pas adaptée pour les raisons suivantes.

Vous n'avez pas placé un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson correcte.

Le matériel de cuisson que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction.

La batterie de cuisine est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Réglages

Vous pouvez ajuster divers paramètres selon vos besoins.

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES

L'appareil doit être éteint.

Commencez vos réglages dans les 15 secondes suivant la mise sous tension de l'appareil. Lorsque les 15 secondes sont écoulées sans interaction de l'utilisateur, éteignez l'appareil et répétez le processus.

Après 30 secondes sans interaction de l'utilisateur, l'appareil quitte les paramètres sans enregistrer.

Pour modifier un réglage, l'appareil doit être en mode Réglages.

1. Pour entrer en mode settings (Réglages), appuyez une fois sur [ ], puis maintenez enfoncé [ ] pendant au moins 3 secondes.

Tous les voyants affichent [ ].

2. Appuyez sur [+] pendant au moins 3 secondes.

Le panneau de commande affiche [ ] dans le voyant inférieur gauche et [ ] disparaît.

3. Appuyez sur [+].

[ ] commencent à clignoter dans le panneau de commande. L'appareil est en mode paramètres.

4. Appuyez plusieurs fois sur [ ] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche le réglage souhaité.

Paramètres disponibles :

Symbole	Signification
c0	Réinitialiser les paramètres d'usine
c3	Réglages de la gestion de l'alimentation
c4	Contrôle qualité des ustensiles de cuisson
c5	Paramètres du buzzer

5. Appuyez plusieurs fois sur [+] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche le réglage souhaité.
6. Pour enregistrer le réglage,

appuyez sur [⑧] pendant au moins 3 secondes.

Si vous appuyez sur [⏻] après avoir sélectionné le réglage souhaité, l'appareil s'éteint sans enregistrer.

Réinitialiser les paramètres d'usine

L'appareil est en mode paramètres.

1. Appuyez plusieurs fois sur [⑧] jusqu'à ce que [cO] clignote sur le panneau de commande.
2. Pour réinitialiser les paramètres aux réglages d'usine, appuyez plusieurs fois sur [+], jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [1].

Si vous ne souhaitez pas réinitialiser les paramètres, appuyez plusieurs fois sur [+] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [0].

3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [⑧] pendant au moins 3 secondes.

Le buzzer retentit et l'appareil s'éteint une fois la configuration terminée.

Réglage de la gestion de l'alimentation

Il est possible de définir un niveau maximal d'absorption de puissance pour l'appareil, en choisissant parmi différentes plages de puissance.

Cet appareil est capable de se limiter automatiquement afin de fonctionner à une puissance inférieure, pour éviter le risque de surcharge.

Cet appareil est capable de se limiter automatiquement afin de fonctionner à une puissance inférieure, pour éviter le risque de surcharge.

Il n'est pas nécessaire de placer de la vaisselle sur les zones de cuisson.

L'appareil est en mode paramètres.

1. Appuyez plusieurs fois sur [⑧], jusqu'à ce que [c3] clignote sur le panneau de commande.

Le panneau de commande affiche le niveau de puissance actuel, par exemple [34].

2. Pour régler le niveau de puissance, appuyez plusieurs fois sur [+], jusqu'à ce que le panneau de commande affiche le niveau de puissance souhaité.
3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [⑧] pendant au moins 3 secondes.

Tous les voyants affichent [-].

Paramètres disponibles :

Symbole	Puissance max. en kW
nL	7,4
65	6,5
55	5,5
50	5,0
45	4,5
40	4,0
35	3,5
34	3,4
30	3,0
25	2,5
20	2,0

Test de la qualité des ustensiles de cuisson

L'appareil est en mode paramètres.

1. Appuyez plusieurs fois sur [⑧], jusqu'à ce que [c4] clignote sur le panneau de commande.
2. Pour accéder au test, appuyez plusieurs fois sur [+] jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [=].
3. Placez le récipient de cuisson sur une zone de cuisson.
4. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson correspondante pendant au moins 3 secondes, par ex. [▪].

Après 12 secondes, le panneau de commande affiche le niveau de qualité de 0 (faible) à 10 (élevé).

Plus le niveau de qualité est élevé, meilleure est la qualité des ustensiles de cuisson.

5. Pour quitter le test, maintenez enfoncé [⏻] pendant 1 seconde.

Paramètres disponibles :

Symbole	Signification
0	N'accédez pas au test de qualité des ustensiles de cuisson. Réglage par défaut : [0]
=	Accédez au test de qualité des ustensiles de cuisson.

Activer l'avertisseur sonore

L'appareil est en mode paramètres.

1. Appuyez plusieurs fois sur [⑧] jusqu'à ce que [c5] clignote sur le panneau de commande.
2. Pour activer l'avertisseur sonore, appuyez plusieurs fois sur [+], jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [0].
3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [⑧] pendant au moins 3 secondes.

Tous les voyants affichent [-].

Désactiver l'avertisseur sonore

L'appareil est en mode paramètres.

1. Appuyez plusieurs fois sur [⑧] jusqu'à ce que [c5] clignote sur le panneau de commande.
2. Pour désactiver l'avertisseur sonore, appuyez plusieurs fois sur [+], jusqu'à ce que le panneau de commande affiche [1].
3. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur [⑧] pendant au moins 3 secondes.

Tous les voyants affichent [-].

APERÇU DES TEMPS DE FONCTIONNEMENT PAR DÉFAUT

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

Niveau de puissance	Temps en h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

Lorsque le récipient de cuisson est retiré, l'appareil peut cesser de chauffer immédiatement et s'éteint automatiquement après 3 minutes.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil fonctionne efficacement pendant longtemps, il est important de le nettoyer et de l'entretenir avec soin.

AGENTS DE NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

Les produits de nettoyage inadaptés peuvent endommager la surface de l'appareil.

N'utilisez pas d'éponges abrasives. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'alcool.

Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre tampon à récurer convient.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter que les résidus de cuisson ne brûlent.

⚠ Avertissement - Risque de brûlures

La chaleur résiduelle peut provoquer des brûlures.

Attendez avant de nettoyer, jusqu'à ce que les zones de cuisson aient refroidi.

Ne touchez aucune partie de l'appareil avant qu'elles ne refroidissent.

⚠ Avertissement - Risque de coupure

La lame du grattoir en verre est extrêmement tranchante.

Ne retirez jamais la protection de sécurité du grattoir en verre.

Utilisez le grattoir en verre avec une extrême prudence.

Conservez toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.

⚠ ATTENTION

Un nettoyage inapproprié peut endommager la surface de l'appareil.

Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur l'appareil, car le verre pourrait se tacher.

Enlevez immédiatement les débordements, les résidus fondus et les éclaboussures chaudes de sucre sur la surface vitrée.

Nettoyage des salissures quotidiennes

Comment nettoyer les salissures d'usage sur le verre, p. ex. empreintes digitales, marques et taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Appliquez un produit nettoyant lorsque la surface en verre est encore tiède mais pas chaude.
3. Rincez et essuyez avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
4. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

Nettoyage des débordements de cuisson

Éliminez immédiatement les débordements, les fondus et les éclaboussures de sucre chaud sur la surface en verre à l'aide d'une spatule, d'un couteau à palette ou d'un grattoir en verre adapté aux appareils en verre céramique.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Maintenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30 ° et grattez la saleté ou la fuite vers une zone froide de l'appareil.
3. Nettoyez la salissure ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier.
4. Appliquez un produit nettoyant lorsque la surface en verre est encore tiède mais pas chaude.
5. Rincez et essuyez avec un chiffon sec ou une serviette en papier.
6. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

Nettoyage du panneau de commande

Comment nettoyer les débordements sur le panneau de commande.

L'appareil peut émettre un bip, s'éteindre automatiquement et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer le panneau de commande pour qu'il soit sec avant de rallumer l'appareil.

1. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur [⏻].
2. Épongez le déversement.
3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et mouillé.
4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier.
5. Pour allumer l'appareil, appuyez sur [⏻].

Dépannage

Le fonctionnement de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes et les remarques possibles pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser votre temps et l'argent que pourrait coûter un appel au service d'entretien.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne peut pas être mis sous tension.	L'alimentation est interrompue.	1. Assurez-vous que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique et qu'il est sous tension. 2. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. 3. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Le verrouillage enfants est activé.	Désactiver la sécurité enfant.
Vous rencontrez des difficultés à utiliser les commandes tactiles.	Il se peut qu'une fine pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez la pointe de votre doigt pour toucher les commandes.	1. Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche. 2. Utilisez le bout de votre doigt pour appuyer sur les commandes.
La surface vitrée est rayée.	La batterie de cuisine est à bords rugueux.	Utilisez un ustensile de cuisine pat et à fond lisse.
La surface vitrée est rayée.	Des agents récurants abrasifs ou des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés.	N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés.
Des grésillements ou des craquements proviennent de certaines casseroles.	Cela peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisson (des couches de différents métaux vibrant différemment).	C'est normal pour l'ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.
L'appareil émet un léger bourdonnement lorsqu'il est utilisé à une température élevée.	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction.	C'est normal. Cependant, le bruit peut faiblir ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de température.
Bruit de ventilateur provenant de l'appareil.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre appareil s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint l'appareil.	C'est normal. Aucune action n'est nécessaire. Ne coupez pas l'alimentation de l'appareil au niveau du mur tant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et [U] apparaît sur le panneau de commande.	L'appareil ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.	Utilisez un ustensile de cuisson pour la cuisson à induction.
	L'appareil ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée dessus.	Centrez la casserole et vérifiez que son fond correspond au diamètre de la zone de cuisson.
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).	Il s'agit d'une défaillance technique.	1. Notez les lettres et chiffres d'erreur. 2. Coupez l'alimentation de l'appareil au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage et contrôle des défaillances

L'appareil est équipé d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ni retirer l'appareil de la surface de travail.

Code d'échec	Problème	Solution
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique – circuit ouvert	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - Court-circuit	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique.	
C1	Il s'agit d'une défaillance technique.	1. Attendre que la température de la plaque céramique retourne à la normale. 2. Appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil.
E3	Capteur de température de l'IGBT défaillant – circuit ouvert	Remplacer la carte d'alimentation.
E4	Capteur de température de la défaillance IGBT - court-circuit	
C2	Haute température de l'IGBT	1. Attendre que la température de l'IGBT retourne à la normale. 2. Appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil. 3. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. 4. Lorsque le ventilateur ne fonctionne pas correctement, remplacez le ventilateur.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	1. Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. 2. Lorsque l'alimentation est normale, appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication	1. Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. 2. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.
EF	Erreur de débordement	1. Vérifiez s'il y a de l'eau sur la zone de fonctionnement. 2. Lorsque de l'eau est présente sur la zone de fonctionnement, nettoyez-la et séchez-la.

Défaillance spécifique et solution

Code d'échec	Problème	Solution
La surface vitrée est rayée.	Des agents récurants abrasifs ou des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés.	N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés.
	Erreur de connexion de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifier la connexion.
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation accessoire.
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.

Code d'échec	Problème	Solution
Certaines commandes ne fonctionnent pas ou l'afficheur à LED ne fonctionne pas normalement.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Haute température de l'appareil	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation peut être bloquée.
	Le ventilateur ne fonctionne pas.	1. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. 2. Lorsque le ventilateur ne fonctionne pas correctement, remplacez le ventilateur.
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.
Le réchauffement s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et [⊔] clignote sur le panneau de commande.	Le type de poêle est incorrect.	Choisissez les ustensiles de cuisson appropriés.
	Le diamètre du récipient est trop petit.	
	La cuisinière a surchauffé et l'appareil est en surchauffe.	1. Attendre que la température retourne à la normale. 2. Lorsque la température est normale, appuyez sur [⏻] pour redémarrer l'appareil.
	Le circuit de détection de la casserole est endommagé.	Remplacer la carte d'alimentation.
Les zones de cuisson du même côté (par exemple, la première et la deuxième zone) afficheraient [⊔].	La carte d'alimentation et la carte d'affichage sont défaillantes.	Vérifier la connexion.
	La carte d'affichage de pièces adjacentes est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.
	La carte principale est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacer le ventilateur.

Les informations données ci-dessus permettent le diagnostic et le contrôle des erreurs communes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et dommage à l'appareil.

Plats de test

Ces recommandations de configuration sont destinées aux organismes d'essai pour faciliter les tests de nos appareils.

CHOCOLAT À FONDRE, COUVERTURE

Ustensiles de cuisson	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	• 150 g de chocolat noir (55 % cacao)	• Cuisson : Niveau de puissance 1

SAUCE BÉCHAMEL
Température du lait : 7°C

Ustensiles de cuisson	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	• 40 g de beurre • 40 g de farine • 500 ml de lait avec 3,5 % de matière grasse • Pincée de sel	1. Faites fondre le beurre, incorporez la farine et le sel, puis chauffez le mélange. • Durée de chauffe : env. 6 min au niveau de puissance 2 2. Ajoutez le lait au roux et portez à ébullition en remuant continuellement. • Durée de chauffe : env. 6,5 min au niveau de puissance 7 3. Une fois que la sauce béchamel arrive à ébullition, laissez-la sur la zone de cuisson pendant encore 2 minutes. • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 2

CHAUFFER ET GARDER AU CHAUD LE RAGOÛT DE LENTILLES

Recette selon DIN 44550 Température initiale : 20 °C Chauffage sans remuer

Ustensiles de cuisson	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	• Quantité : 450 g	• Durée de chauffe : env. 1,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 1
Casserole Ø 20 cm avec couvercle	• 250 g de riz long grain • 600g d'eau • 1 pincée de sel	• Durée de chauffe : env. 1,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 1

BOUILLIE DE RIZ

Température du lait : 7°C

Ustensiles de cuisson	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	• 190 g de riz à grains courts • 40 g sucre • 750 ml de lait avec 3,5 % de matière grasse • 1 g de sel	1. Ajoutez les ingrédients au lait et chauffez le mélange en remuant continuellement. • Durée de chauffe : env. 8 min au niveau de puissance 8 2. Une fois que le lait a atteint environ 95 °C, sélectionnez le niveau de puissance recommandé et laissez cuire à feu doux pendant environ 50 minutes. • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 2
Casserole Ø 20 cm avec couvercle	• 250 g de riz à grains courts • 120 g sucre • 1000 ml de lait avec 3,5 % de matière grasse • 1,5 g de sel	• Durée de chauffe : env. 8 min au niveau de puissance 8 • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 2

CUISSON DE RIZ

Recette selon DIN 44550 Température de l'eau : 20°C

Ustensiles de cuisson	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 16 cm sans couvercle	• 125 g de riz long grain • 300g d'eau • 1 pincée de sel	• Durée de chauffe : env. 2,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 2
Casserole Ø 20 cm avec couvercle	• 250 g de riz long grain • 600g d'eau • 1 pincée de sel	• Durée de chauffe : env. 2,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 2

FRIRE DES CRÊPES

Recette selon DIN EN 60350-2 Température de l'eau : 20°C

Ustensiles de cuisson	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 24 cm sans couvercle	• 55 g de pâte par crêpe	• Durée de chauffe : env. 1,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 7

FRIRE LE FILET DE PORC

Température initiale du filet : 7°C

Ustensiles de cuisson	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 24 cm sans couvercle	• 3 filets de porc, poids total env. 300 g, épaisseur 1 cm • 15 g d'huile de tournesol	• Durée de chauffe : env. 1,5 min au niveau de puissance 9 • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 7

FRIRE DES FRITES PROFONDÉMENT

Ustensiles de cuisson	Ingrédients	Préparation
Casserole Ø 20 cm sans couvercle	• 200 g de frites surgelées, épaisseur 1 cm • 2 l d'huile de tournesol	• Durée de chauffe : Niveau de puissance 9 jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C • Cuisson à feu doux : Niveau de puissance 9

Mise au rebut et recyclage

CONSIGNES IMPORTANTES POUR L'ENVIRONNEMENT
Conformité à la directive DEEE et élimination du produit usagé :
Ce produit est conforme à la directive européenne WEEE (2012/19/UE). Ce produit porte un symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers en fin de vie. L'appareil usagé doit être retourné au point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

CONFORMITÉ À LA DIRECTIVE ROHS
Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive UE RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE
Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres déchets. Emmenez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



CONSEILS POUR VOUS AIDER À ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE À CHAQUE FOIS QUE VOUS CUISINEZ :
Utilisez le couvercle approprié pour chaque casserole autant que possible. La cuisson sans couvercle consomme plus d'énergie.
Utilisez des casseroles à fond plat et de diamètres de base appropriés afin de correspondre à la taille de la zone de cuisson. Les fabricants de casseroles indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est toujours plus grand que le diamètre de la base.
Lorsque de l'eau est utilisée pour la cuisson, n'en utilisez que de petites quantités afin de préserver les vitamines et minéraux des légumes, et réglez le niveau de puissance le plus bas permettant de maintenir la cuisson. Un niveau de puissance élevé est inutile et constitue un gaspillage d'énergie.
Utilisez de petites casseroles avec de petites quantités d'aliments.

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client, nous nous engageons à respecter sans restriction toutes les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données, conformément aux pays convenus dans lesquels les services seront fournis au client, ainsi que, le cas échéant, au Règlement général sur la protection des données (RGPD) de l'UE. En règle générale, nous traitons les données pour remplir notre obligation contractuelle avec vous et pour des raisons de sécurité des produits, pour sauvegarder vos droits en rapport avec les questions de garantie et d'enregistrement des produits.
Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données personnelles peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace économique européen. Des renseignements complémentaires sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre délégué à la protection des données via MideaDPO@midea.com. Pour exercer vos droits tels que le droit de vous opposer au traitement de votre date personnelle à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter par l'adresse électronique MideaDPO@midea.com. Pour trouver des informations supplémentaires, veuillez suivre le QR code.

Caractéristiques

Appareil	IBF 64215 SSM BK
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220 V à 240 V~, 50 Hz ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7400 W
Dimensions du produit L × P × H	600 x 510 x 58 mm
Dimensions d'encastrement L × P	560 x 480–490 mm

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous cherchons constamment à améliorer nos produits, les caractéristiques et les designs peuvent changer sans préavis.

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	IBF 64215 SSM BK	-
Type d'appareil	-	Table de cuisson à induction encastrée	-
Nombre de zones et/ou surfaces de cuisson	-	5	-
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et surfaces de cuisson, zones de cuisson radiant, plaques pleines)	-	Cuisson à induction	-
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson	ø	Avant gauche : 150	mm
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson	ø	Arrière gauche : 210	mm
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson	ø	Avant droit : 180	mm
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson	ø	Arrière droit : 180	mm

	Symbole	Valeur	Unité
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou surface de cuisson électrique chauffée, arrondi à 5 mm près	L x l	390 x 180	mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC[1)]	Avant gauche : 192,6	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC[1)]	Arrière gauche : 189	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC[1)]	Avant droit : 180,4	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC[1)]	Arrière droit : 180,5	Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	EC[1)]	Zone flexible droite : 189,1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson	EC[2)]	186,3	Wh/kg
Puissance maximale par zone de cuisson	EC[1)]	Avant gauche : 1200/1500	Wh/kg
Puissance maximale par zone de cuisson	EC[1)]	Arrière gauche : 2300/2500	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC[1)]	Avant droit : 1800/2000	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC[1)]	Arrière droit : 1800/2000	W
Puissance maximale par zone de cuisson	EC[1)]	Zone flexible : 3000/3700	W

[1)] cuisson électrique
[2)] plaque de cuisson électrique

Si aucune opération n'est effectuée après la mise sous tension de l'appareil, celui-ci passera automatiquement en mode arrêt après 1 minute et sa puissance en mode arrêt est de 0,3 W.
Données déterminées conformément à la norme EN 60350-2 et aux règlements de la Commission (UE) n°66/2014.

Sicherheitshinweise:

⚠ Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.

Installation

Stromschlaggefahr

⚠ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran durchführen.

⚠ Der Anschluss an eine ordnungsgemäße Elektroinstallation ist zwingend erforderlich.

⚠ Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

⚠ Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Verletzungsgefahr

⚠ Vorsicht - die Kanten sind scharf.

⚠ Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.

⚠ Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.

⚠ Bitte stellen Sie diese Hinweise dem Verantwortlichen für die Installation des Geräts zur Verfügung.

⚠ Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss das Gerät gemäß dieser Montageanleitung installiert werden.

⚠ Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert werden.

⚠ Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter beinhaltet, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.

⚠ Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts führt zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen

oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Geräts unterwiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

⚠ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG: Wenn die Oberfläche des Gerätes aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material, das spannungsführende Teile schützt, gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

⚠ Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Geräteoberfläche abgelegt werden, da sie sich erhitzen können.

⚠ Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Geräts keinen Dampfreiniger.

⚠ Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzone über ihr Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Kochgeschirr-erkennung.

⚠ Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungs-system vorgesehen.

⚠ Feuergefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

⚠ VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen.**

⚠ **WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie keinesfalls die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe bleiben.**

⚠ **WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie KEINESFALLS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ab.**

VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

Feuergefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

⚠ **WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder in das Gerät integrierte Kochfeldabdeckungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.**

Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

⚠ **Kochen Sie nicht an einem defekten oder gesprungenen Gerät. Sollte die Oberfläche des Geräts brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Stromnetz aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.**

⚠ **Schalten Sie das Gerät am Trennschalter aus, bevor Sie es reinigen oder warten.**

⚠ **Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.**

Gesundheitsgefahr

⚠ **Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.**

⚠ **Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder Implantathersteller in Verbindung setzen, um zu gewährleisten, dass**

ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.

⚠ Nichtbeachtung kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

⚠ Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.

⚠ Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder anderes als geeignete Kochgeschirre nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

⚠ Halten Sie Kinder fern.

⚠ Die Griffe von Töpfen können heiß werden. Überprüfen Sie, ob die Griffe von Töpfen oder Pfannen über andere Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.

⚠ Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Verletzungsgefahr

⚠ Die rasiermesserscharfe Klinge eines Glasschabers wird beim Einfahren der Sicherheit-sabdeckung freigelegt. Verwenden Sie ein solches Gerät mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

⚠ Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Übergelaufene Speisen verursachen Rauch und können sich entzünden.

⚠ Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Aufbewahrungsfläche.

⚠ Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät zurück.

⚠ Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Gerätes, da sie durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.

⚠ Verwenden Sie das Gerät keinesfalls zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.

⚠ Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Gerät wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. mit den berührungsempfindlichen Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie einen Topf abnehmen.

⚠ Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.

⚠ Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Gerät klettern, können schwer verletzt werden.

⚠ Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.

⚠ Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Bewegungsmöglichkeit einschränkt, müssen durch eine verantwortliche und kompetente Person im Gebrauch des Geräts unterwiesen werden. Der Ausbilder muss sich davon überzeugen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.

⚠ Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

⚠ Legen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Gerät und lassen Sie nichts darauf fallen.

⚠ Stehen Sie nicht auf Ihrem Gerät.

⚠ Verwenden Sie keine Töpfe mit gezackten Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über das Induktionsglas, da dies das Glas zerkratzen kann.

⚠ Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Geräts keine Scheuermittel oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas verkratzen können.

⚠ Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie

zum Beispiel:

- Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhäusern;

- Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;

- Umgebungen in der Art wie Frühstückspensionen.

⚠ WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

⚠ Berühren Sie keinesfalls die Heizelemente.

⚠ Kinder unter 8 Jahren dürfen nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe bleiben.

⚠ Bitte beziehen Sie sich für Informationen zur Installation auf das Kapitel „Produktinstallation“.

Kochgeschirr

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen erheblichen Einfluss auf die Effizienz und Qualität des Kochvorgangs.

Auswahl des Kochgeschirrs

⚠ ACHTUNG

Ungeeignetes Kochgeschirr kann das Gerät beschädigen oder zu Fehlfunktionen führen.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.

Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Topfes.

Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

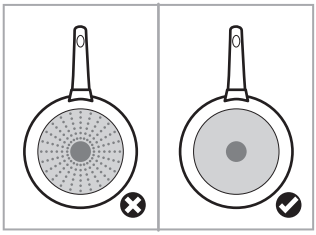
Wenn der ferromagnetische Teil den Boden des Kochgeschirrs nur teilweise bedeckt, wird nur der ferromagnetische Bereich erhitzt. Der restliche Bereich des Bodens erreicht möglicherweise nicht die erforderliche Temperatur zum Garen.

Wenn der ferromagnetische Bereich nicht homogen ist, sondern andere Materialien wie Aluminium aufweist, kann dies die Erwärmung und die Pfannenerkennung beeinträchtigen.

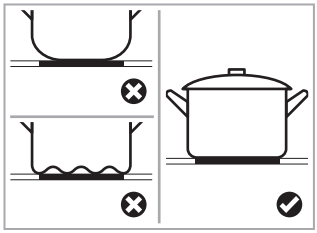
Verkratzte Kochgeschirrunterseiten und scharfe Kanten des Kochgeschirrs können Ihre Glasoberfläche zerkratzen.

Halten Sie Ihr Gerät sauber, um Kratzer zu vermeiden.

Kochgeschirr mit einer inhomogenen Unterseite wird möglicherweise nicht erkannt.



Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden oder gezackten Kanten.

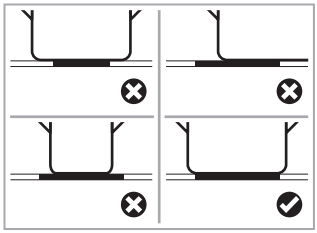


Positionieren des Kochgeschirrs

Stellen Sie Ihr Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.

Die Verwendung von etwas breiterem Kochgeschirr kann dazu beitragen, die Energieeffizienz zu maximieren. Wenn Sie ein kleineres Kochgeschirr verwenden, kann die Effizienz geringer als erwartet sein.

1. Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die für die Kochzone empfohlene Größe hat.
2. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser im empfohlenen Bereich der ausgewählten Kochzone liegt.

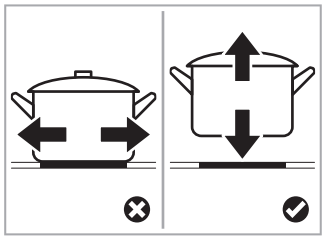


Verschieben des Kochgeschirrs

⚠ ACHTUNG

Unsachgemäße Verwendung kann das Gerät beschädigen oder zu Fehlfunktionen führen.

Heben Sie das Kochgeschirr stets vom Glas ab. Schieben Sie es nicht, da dies die Glasoberfläche verkratzen kann.



Erkennung des Kochgeschirrs

Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, indem Sie es testen.

Wenn Kochgeschirr ungeeigneter Größe oder nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Gerät zurückgelassen wurde, wechselt das Gerät innerhalb von 3 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, kann es automatisch erkennen und auswählen, ob sich ein Kochgeschirr auf einer Kochzone befindet, und zeigt [▯] auf dem Bedienfeld an. Selbst wenn mehrere Kochzonen mit Töpfen oder Pfannen belegt sind, wird nur ein Gefäß automatisch erkannt.

Gerät anschließen

Dieses Gerät darf nur von einem entsprechend qualifizierten Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Stellen Sie sicher, dass die häusliche Installation für den Stromverbrauch des Geräts geeignet ist.

Stellen Sie sicher, dass die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht. Stellen Sie sicher, dass die Kabelquerschnitte der Stromversorgung für die auf dem Typenschild angegebene Belastung geeignet sind.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verteiler, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Brandgefahr führen kann.

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

Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Leitungsschutzschalter mit einem Mindestöffnungsabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.

Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengedrückt werden.

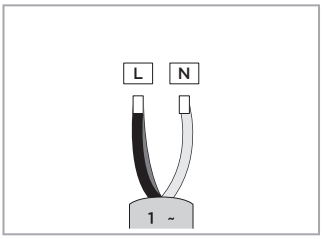
Das Kabel darf nur von autorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden. Die Unterseite und das Netzkabel des Geräts sind nach der Installation nicht zugänglich.

Überprüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

Anschlusstyp

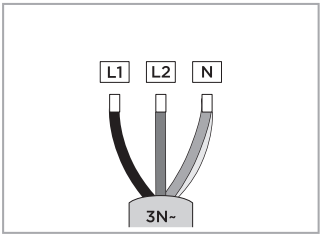
Das Gerät entspricht der Schutzklasse 2.

220–240 V 1N~ 32 A



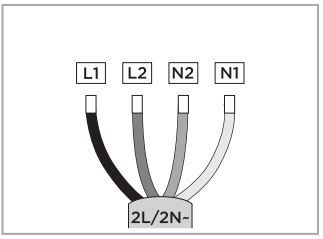
Pos.	Farbe
L	Schwarz + Braun
N	Blau + Grau

220–240 V/380–415 V 3N~ 16 A



Pos.	Farbe
L1	Schwarz
L2	Braun
N	Blau + Grau

2 × 220–240 V 2L+2N~ 16 A

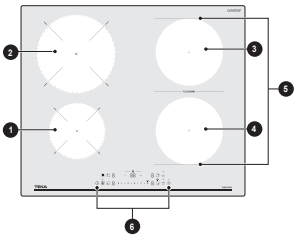


Pos.	Farbe
L1	Schwarz
L2	Braun
N2	Blau
N1	Grau

Gebrauch und Wartung

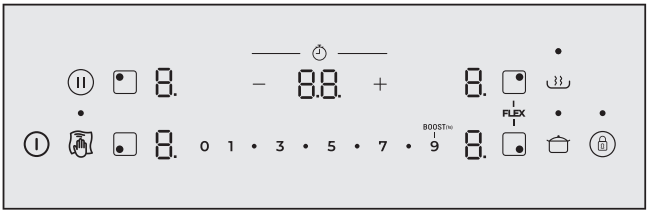
Produktübersicht

Übersicht über das Gerät und seine Komponenten:



Pos.	Bedeutung	Max. Leistung in W	Ømm
1	Linke vordere Kochzone	1200/1500	150
2	Linke hintere Kochzone	2300/2500	210
3	Rechte hintere Kochzone	1800/2000	180
4	Rechte vordere Kochzone	1800/2000	180
5	Flexible Zone	3000/3700	Flexible Zone 390 x 180
6	Bedienfeld	-	-

BEDIENFELD



Symbol	Bedeutung
⏻	EIN/AUS
⏸	Pause
	Linke hintere Kochzone auswählen
	Linke vordere Kochzone auswählen
	Rechte hintere Kochzone auswählen
	Rechte vordere Kochzone auswählen
— +	Timer-Regelsteuerung
	Reinigen
	Köcheln
	Warmhalten
0 • 9	Leistungsstufen
FLEX	Flexible Zone
	Kindersicherung
BOOST 9	Boost

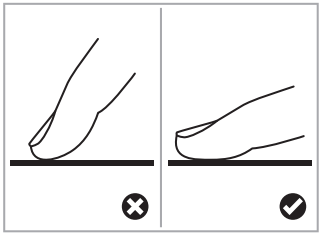
Alle Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur der Erläuterung. Jede Abweichung zwischen dem realen Objekt und der Abbildung in der Zeichnung ist dem realen Objekt geschuldet.

Touch-Bedienfeld

Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.

Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Utensilien oder ein Tuch) abgedeckt sind. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.

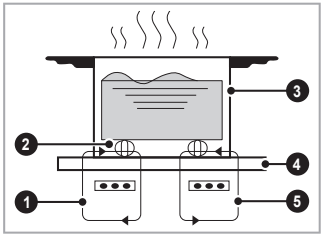


Das Gerät gibt jedes Mal einen Signalton von sich, wenn eine Berührung registriert wird.

INDUKTIONSKOCHEN

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Zubereitungstechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugen und nicht indirekt durch Erwärmung der Glasoberfläche.

Das Glas wird nur heiß, wenn das Kochgeschirr es schließlich erwärmt.

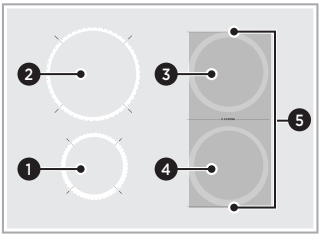


Pos.	Bedeutung
1	Induktionsströme
2	Magnetkreis
3	Stahltopf
4	Glaskeramikplatte
5	Induktionsspule

KOCHZONEN

Die Kochzonen werden bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst.

Um die beste Effizienz Ihres Geräts zu erzielen, muss der Boden des Kochgeschirrs einen Mindestdurchmesser entsprechend der jeweiligen Kochzone aufweisen.



Pos.	Zonendurchmesser (mm)	Bodendurchmesser mm
1	150	120 bis 150
2	210	160 bis 210
3	180	140 bis 180
4	180	140 bis 180
5	Flexible Zone 390 x 180	250

RESTWÄRMEANZEIGE

Jede Kochzone verfügt über eine Restwärmeanzeige.

Die Anzeige erlischt, sobald die Oberfläche auf eine berührungssichere Temperatur abgekühlt ist.

Berühren Sie die Kochzone nicht, bevor die Restwärmeanzeige erloschen ist.

Symbol	Bedeutung
H	Die Kochzone ist sehr heiß.
h	Die Kochzone ist heiß.

Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen.

Wenn Sie die Restwärme nutzen möchten, stellen Sie zusätzliches Kochgeschirr auf die noch heiße Kochzone.

Vor der ersten Verwendung

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts die Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise.

ERSTMALIGES REINIGEN DES GERÄTS

1. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Aufkleber.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsreste von der Geräteoberfläche.
3. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab.

WIE MAN ES VERWENDET

SCHALTEN SIE DAS GERÄT EIN

Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie [⏻].

Der Summer piept einmal, alle Geräteanzeigen zeigen [-] an. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Sie können den Summer in den Einstellungen ausschalten.

SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS

Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie [⏻].

Der Summer piept einmal.

LEISTUNGSSTUFE EINSTELLEN

Wenn Sie innerhalb von 15 s keine Leistungsstufe wählen, schaltet das Gerät automatisch ab.

Sie können die Leistungseinstellung während des Garens jederzeit ändern.

Um eine Leistungsstufe auszuwählen, drücken Sie die Leistungsregelungstasten [0 • 9].

KOCHFELD, KOCHTIPPS, LEISTUNGSSTUFEN UND IHRE BEDEUTUNG

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe für welche Lebensmittel geeignet ist. Die Kochzeiten können je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

Probieren Sie das Gerät aus, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Ebene	Zweck und Gericht	Zeit in min	Tipps
1	**Schmelzen:** Schokolade, Butter, Honig	15 – 30	Gelegentlich umrühren.
1 – 2	**Warmhalten:** Sauce Hollandaise	15 – 45	1–2 EL Wasser hinzugeben. Einen Deckel verwenden.
2 – 3	**Delikate Speisen braten:** Omelett, Eier, Soßen **Aufheizen:** Saucen	5 – 15 -	Niedrige Stufen bei der Induktion ermöglichen eine feine Abstimmung der idealen niedrigen Temperatur. Einen Deckel verwenden.
3 – 4	**Delikate Speisen braten:** Spiegeleier **Köcheln:** Reis, Pasta, Kartoffeln	5 – 15 10 – 30	Zunächst das Wasser mit hoher Stufe zum Kochen bringen und dann auf diese Stufen zum Köcheln einstellen.
4 – 5	**Dämpfen:** Kartoffeln, Gemüse **Schmoren:** Eintopfgerichte, Suppen	20 – 60 60 – 120	Einige Esslöffel Wasser zum Dämpfen hinzugeben. Einen Deckel verwenden. Maximal 3 L Flüssigkeit verwenden. Für mehr eine höhere Stufe wählen.
4 – 6	**In der Pfanne braten:** Pfannkuchen	5 – 45	Nach 1 Minute wenden.
5 – 7	**Schmoren:** Mengen größer als 3 L **Sanft in der Pfanne braten:** Würste, Schnitzel, Cordon bleu, Frikadellen	60 – 120 5 – 45	Regelmäßig wenden oder umrühren.
7 – 8	**In der Pfanne braten:** Fleisch, Steaks, Rösti, Schweinelende	5 – 10	Kochgeschirr regelmäßig drehen, um ein gleichmäßiges Kochergebnis zu erzielen.
9	**Kochen:** Wasser, Pasta **Unter Rühren anbraten:** Fleisch **Frittieren:** Pommes frites, frittierte Früchte	5 – 20 5 – 10 15 – 60	Kochgeschirr trocken vorheizen lassen; Öl erst wenige Sekunden vor dem Braten in der Pfanne geben.
BOOST(10)	**Schnelles Aufheizen:** Größere Wassermengen	5	Es wird nicht empfohlen, leeres Kochgeschirr zu verwenden.

KOCHVORGANG STARTEN

1. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie [⏻].
2. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
4. Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone, die Sie verwenden, z. B. [▫].

Die Anzeige neben der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt, z. B. [▯].

5. Stellen Sie eine Leistungsstufe ein.

KOCHVORGANG ABSCHLIESSEN

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr

Restwärme kann zu Verbrennungen führen.
Warten Sie, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Berühren Sie keine Teile des Geräts, bevor diese abgekühlt sind.

1. Drücken Sie das Bedienelement zur Auswahl der Kochzone, die Sie ausschalten möchten, z. B. [▪].
2. Reduzieren Sie die Leistungsstufe auf [0] oder drücken Sie lange [▪], um die Kochzone auszuschalten.

Das Bedienfeld zeigt [0] an.

3. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [⏻].

KOCHTIPPS

⚠ Warnung – Brandgefahr

Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett von selbst.

Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erwärmen, besonders wenn Sie die Boost-Funktion verwenden.

Wenn die Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Leistungsstufe. Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie, indem die Wärme zurückgehalten wird.

Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.

Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen erwärmt sind.

Kindersicherung

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern, z. B. dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten.

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer [⏻] deaktiviert.

Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit [⏻] ausschalten, müssen es jedoch vor der nächsten Bedienung zuerst entsperren.

AKTIVIEREN DER KINDERSICHERUNG

Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie [🔒] mindestens 3 Sekunden lang.

Alle Anzeigen des Geräts zeigen [L].

Die LED über dem Symbol leuchtet auf.

DEAKTIVIEREN DER KINDERSICHERUNG

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie [🔒] mindestens 3 Sekunden lang.

Stop&Go

Sie können das Heizen pausieren, anstatt das Gerät auszuschalten.

Beim Aktivieren des Pausenmodus sind alle Bedienelemente außer [⏻] deaktiviert.

Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit [⏻] ausschalten.

Das Gerät schaltet sich nach 30 Minuten ab, wenn Sie Stop&Go nicht beenden.

EINGABE STOP&GO

Um den Stop&Go-Modus zu aktivieren, drücken Sie [⏸]. Alle Anzeigen des Geräts blinken [‖].

BEENDEN DES PAUSE-MODUS

Um den Stop&Go-Modus zu verlassen, drücken Sie [⏸].

Timer

Ihr Gerät verfügt über eine Timer-Steuerung, die Sie als Countdown- und Abschalt-Timer verwenden können.

COUNT DOWN

Sie können die Timer-Steuerung als Countdown verwenden.

In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Countdown verwenden

Es wurde keine Kochzone ausgewählt, aber mindestens eine Zone muss aktiviert sein.

Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Um eine Kochzone zu aktivieren, drücken Sie die Steuerung zur Auswahl der Kochzone, z. B. [▪].
2. Drücken Sie [–] oder [+], wenn die Kochzonenanzeige nicht blinkt.

Das Bedienfeld zeigt [:0] an.

3. Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie [–] oder [+]

Drücken Sie einmal [–] oder [+], um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Durch Drücken und Halten von [–] oder [+] wird die Zeit kontinuierlich verringert oder erhöht, bis eine ganze Zahl erreicht ist, woraufhin kurz pausiert wird.

Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen.

Das Bedienfeld zeigt die verbleibende Zeit an, und die Timer-Anzeige blinkt 5 Mal.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt das Bedienfeld [00] und der Summer ertönt 45 Sekunden lang.

Abbrechen des Countdowns

Um den Countdown abzubrechen, drücken Sie [–], bis das Bedienfeld [00] anzeigt, oder halten Sie [–] und [+] gleichzeitig gedrückt.

Der Countdown wird abgebrochen und die Timeranzeige wird nicht angezeigt.

TIMER AUSSCHALTEN

Sie können die Timer-Steuerung so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.

Der Timer hat eine maximale Laufzeit von 99 Min.

Verwenden des Ausschalt-Timers

1. Um eine Kochzone zu aktivieren, drücken Sie die Steuerung zur Auswahl der Kochzone, z. B. [▪].
2. Drücken Sie sofort [–] oder [+].

Das Bedienfeld zeigt [:0] an. Die Geräteanzeige zeigt [t.].

3. Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie [–] oder [+].

Drücken Sie einmal [–] oder [+], um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Durch Drücken und Halten von [–] oder [+] wird die Zeit kontinuierlich verringert oder erhöht, bis eine ganze Zahl erreicht ist, woraufhin kurz pausiert wird.

Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen.

Das Bedienfeld zeigt die verbleibende Zeit an, und die Timer-Anzeige blinkt 5 Mal.

[•] leuchtet neben der Leistungsanzeige rot. Und die Geräteanzeige blinkt [h.] und die Leistungsstufe.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Das Bedienfeld blinkt [00] und der Summer piept 45 s lang.

Um den Ausschalt-Timer für weitere Kochzonen einzustellen, wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie verschiedene Kochzonen aktivieren.

Wenn eine oder mehrere Kochzonen bereits zeitlgesteuert sind, zeigt die Timeranzeige standardmäßig die kürzeste verbleibende Restzeit bis zum Ende an und zeigt ein [h.] auf der betreffenden Zone an. Die übrigen Zeitzonen zeigen auf ihren entsprechenden Anzeigebereichen den blinkenden Dezimalpunkt an.

Wenn Sie die verbleibende Zeit in einer anderen zeitgesteuerten Kochzone überprüfen möchten, müssen Sie den Auswahl-Sensor für diese Zone berühren, und die verbleibende Zeit wird für kurze Zeit angezeigt.

Abbrechen des Ausschalt-Timers

Um den Ausschalt-Timer zu deaktivieren, drücken Sie [–], bis das Bedienfeld [00] anzeigt, oder halten Sie [–] und [+] gleichzeitig gedrückt.

Der Abschalt-Timer wird deaktiviert und die Timer-Anzeige wird nicht angezeigt.

Boost-Funktion

Die Boost-Funktion erwärmt Kochgeschirr schneller als die maximale Leistungsstufe.

Die Funktion kann in jeder Kochzone eingesetzt werden.

Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zu [9] zurück.

AKTIVIEREN DER BOOST-FUNKTION

1. Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste, z. B. [▫].
2. Drücken Sie die Schiebereglersteuerung [9] lang.

Die Kochzonenanzeige zeigt [P] und die Leistungsstufe erreicht das Maximum.

BOOST-FUNKTION ABBRECHEN

1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Kochzone, bei der Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten, z. B. [▫].
2. Stellen Sie die Leistungsregler [0 • 9] auf die erforderliche Stufe ein.

Flex-Zonen-Funktion

Die Flexible Zone kann je nach Kochbedarf jederzeit entweder als kombinierter Bereich oder als zwei getrennte Bereiche genutzt werden.

Die Flexible Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können.

AKTIVIEREN DER FLEXZONE

1. Um die Flexible Zone als eine große Fläche zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Sensoren oberhalb und unterhalb des Wortes FLEX.

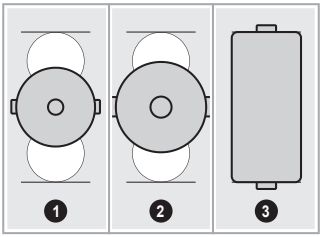
Das Bedienfeld zeigt [-] und [0] an.

Um eine Leistungsstufe auszuwählen, drücken Sie die Leistungsregelungstasten [0 • 9].

Flex-Zone als einen einzigen großen Bereich verwenden

Verwenden Sie eine der folgenden 3 Optionen, um die Heizung bestmöglich zu nutzen.

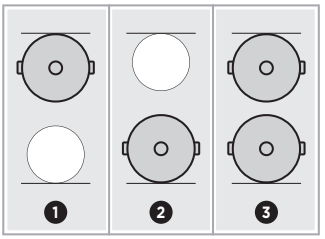
Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Flexible Zone.



Pos.	Bodendurchmesser in mm
1	250
2	280
3	390 x 180

Verwendung der Flexible Zone als 2 unabhängige Bereiche

1. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs größer als 140 mm ist.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Flexible Zone.



Wenn eine oder beide Kochzonen nicht abgedeckt sind, blinkt der entsprechende Abschnitt auf der Rückanzeige.

Nach 1 Minute ohne Topf wird die Funktion deaktiviert.

ABBRECHEN DER FLEXZONE

1. Drücken Sie einen beliebigen Sensor auf der Kochzone, bei der die Flexzonenfunktion bereits aktiviert ist.
2. Stellen Sie die Bedienelemente zur Leistungsregelung [0 • 9] auf Stufe [0].

Reinigungsfunktion

Diese Funktion sperrt die Sensoren des Bedienfelds für 30 Sekunden, mit Ausnahme der allgemeinen Ein-/Aus-Funktion. Dies ermöglicht eine schnelle Reinigung der Glasoberfläche während des Kochens, ohne die Sensoren zu aktivieren.

1. Um sie zu aktivieren, berühren Sie den Reinigungssensor [🧽] für 1 Sekunde.

Die [•] über dem Reinigungssensor leuchtet auf. Ein 30-Sekunden-Countdown startet auf der Timer-Anzeige.

Die Funktion schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch ab. Sie können diese Funktion vorab abbrechen, indem Sie den Reinigungssensor 1 Sekunde lang drücken.

Simmerfunktion

Diese Funktion aktiviert eine automatische Leistungsregelung, die für langsames Garen geeignet ist.

1. Um sie zu aktivieren, berühren Sie den Simmer-Sensor [⌓], nachdem Sie eine Kochzone ausgewählt haben.

Das [•] über dem Symbol für Simmern leuchtet auf. Das Symbol [A] wird auf der Kochzonenanzeige angezeigt.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Kochzone ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Funktion wählen.

„Warmhalten"-Funktion

Diese Funktion stellt eine automatische Leistungsregelung ein, die zum Warmhalten der zubereiteten Speisen geeignet ist.

1. Um sie zu aktivieren, berühren Sie den Warmhalte-Sensor [⌓], nachdem Sie eine Kochzone ausgewählt haben.

Der [•] über dem Warmhalten-Symbol leuchtet auf. Das Symbol [A] wird auf der Kochzonenanzeige angezeigt.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Kochzone ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Funktion wählen.

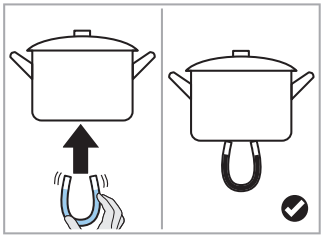
Testen des Kochgeschirrs

Stellen Sie vor dem Testen sicher, dass die Größe des Kochgeschirrbodens der Größe der verwendeten Kochzone entspricht.

TESTEN DES KOCHGESCHIRRS MIT EINEM MAGNETEN

Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie durch einen Magnettest überprüfen.

Bewegen Sie einen Magneten auf den Boden des Kochgeschirrs zu.



Wenn das Kochgeschirr angezogen wird, ist es für Induktion geeignet.

TESTEN DES KOCHGESCHIRRS OHNE MAGNET

1. Geben Sie 250 ml Wasser in das Kochgeschirr, das Sie überprüfen möchten.
2. Starten Sie den Garvorgang.
3. Überprüfen Sie, ob [⊔] im Bedienfeld blinkt.

Wenn [⊔] im Bedienfeld nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.

Wenn [⊔] blinkt, ist das Kochgeschirr nicht geeignet und es erfolgt keine Erwärmung.

Wenn Sie innerhalb von 3 Minuten kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, verschwindet [⊔] automatisch.

Ihr Kochgeschirr ist aus folgenden Gründen nicht geeignet.

Sie haben kein Kochgeschirr auf der entsprechenden Kochzone platziert.

Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochen geeignet.

Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone positioniert.

Einstellungen

Sie können verschiedene Einstellungen entsprechend Ihren Anforderungen anpassen.

EINSTELLUNGEN ANPASSEN

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

Starten Sie Ihre Einstellungen innerhalb von 15 Sekunden, nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben. Wenn die 15 Sekunden ohne Benutzerinteraktion abgelaufen sind, schalten Sie das Gerät aus und wiederholen Sie den Vorgang.

Nach 30 Sekunden ohne Benutzerinteraktion verlässt das Gerät die Einstellungen, ohne zu speichern.

Um eine Einstellung anzupassen, muss sich das Gerät im Einstellungsmodus befinden.

1. Um in den Einstellungsmodus zu gelangen, drücken Sie [⏻] einmal und drücken Sie dann [⑧] mindestens 3 Sekunden lang.

Alle Anzeigen zeigen [⊔].

2. Drücken Sie [+] für mindestens 3 Sekunden.

Das Bedienfeld zeigt [c] in der unteren linken Anzeige und [⊔] verschwindet.

3. Drücken Sie [+].

[c3] beginnt im Bedienfeld zu blinken. Das Gerät befindet sich im Einstellungsmodus.

4. Drücken Sie wiederholt [⑧], bis das Bedienfeld die gewünschte Einstellung anzeigt.

Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Bedeutung
c0	Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen
c3	Energieverwaltungsein-stellungen
c4	Qualitätsprüfung von Kochgeschirr
c5	Summer-Einstellungen

5. Drücken Sie wiederholt [+], bis das Bedienfeld die gewünschte Einstellung anzeigt.
6. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [⑧] mindestens 3 Sekunden lang.

Wenn Sie nach Auswahl der gewünschten Einstellung [⏻] drücken, schaltet sich das Gerät aus, ohne die Einstellung zu speichern.

Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen

Das Gerät befindet sich im Einstellungsmodus.

1. Drücken Sie wiederholt [⑧], bis [c0] im Bedienfeld blinkt.
2. Um die Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, drücken Sie wiederholt [+], bis das Bedienfeld [1] anzeigt.

Wenn Sie die Einstellungen nicht zurücksetzen möchten, drücken Sie wiederholt [+], bis das Bedienfeld [0] anzeigt.

3. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [ⓐ] mindestens 3 Sekunden lang.

Der Summer ertönt und das Gerät schaltet sich nach Abschluss der Einrichtung ab.

Anpassen der Energieverwaltung

Es ist möglich, einen maximalen Leistungsaufnahme für das Gerät festzulegen und dabei aus verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.

Das Gerät kann sich automatisch begrenzen, um mit niedrigerer Leistung zu arbeiten und so das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

Das Gerät kann sich automatisch begrenzen, um mit niedrigerer Leistung zu arbeiten und so das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

Es ist nicht erforderlich, Kochgeschirr auf die Kochzonen zu stellen.

Das Gerät befindet sich im Einstellungsmodus.

1. Drücken Sie wiederholt [ⓑ], bis [c3] im Bedienfeld blinkt.

Das Bedienfeld zeigt die aktuelle Leistungsstufe an, z. B. [34].

2. Um die Leistungsstufe einzustellen, drücken Sie wiederholt [+], bis das Bedienfeld die gewünschte Leistungsstufe anzeigt.
3. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [ⓐ] mindestens 3 Sekunden lang.

Alle Anzeigen zeigen [-].

Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Max. Leistung in kW
nL	7,4
65	6,5
55	5,5
50	5,0
45	4,5
40	4,0
35	3,5
34	3,4
30	3,0
25	2,5
20	2,0

Testen der Kochgeschirrqualität

Das Gerät befindet sich im Einstellungsmodus.

1. Drücken Sie wiederholt [ⓑ], bis [c4] im Bedienfeld blinkt.
2. Um den Test zu starten, drücken Sie wiederholt [+], bis das Bedienfeld [=] anzeigt.
3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone.
4. Drücken Sie das entsprechende Bedienelement zur Auswahl der Kochzone mindestens 3 Sekunden lang, z. B. [▪].

Nach 12 Sekunden zeigt das Bedienfeld die Qualitätsstufe von 0 (niedrig) bis 10 (hoch) an.

Je höher die Qualitätsstufe, desto besser die Qualität des Kochgeschirrs.

5. Um den Test zu beenden, drücken Sie [⏻] für 1 Sekunde.

Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Bedeutung
0	Kein Aufrufen des Kochgeschirr-Qualitätstests. Standardeinstellung: [0]
=	Aufrufen des Kochgeschirr-Qualitätstests.

Einschalten des Summers

Das Gerät befindet sich im Einstellungsmodus.

1. Drücken Sie wiederholt [ⓑ], bis [c5] im Bedienfeld blinkt.
2. Um den Summer einzuschalten, drücken Sie wiederholt [+], bis auf dem Bedienfeld [0] angezeigt wird.
3. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [ⓐ] mindestens 3 Sekunden lang.

Alle Anzeigen zeigen [-].

Ausschalten des Summers

Das Gerät befindet sich im Einstellungsmodus.

1. Drücken Sie wiederholt [ⓑ], bis [c5] im Bedienfeld blinkt.
2. Um den Summer auszuschalten, drücken Sie [+] wiederholt, bis das Bedienfeld [1] anzeigt.
3. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie [ⓐ] mindestens 3 Sekunden lang.

Alle Anzeigen zeigen [-].

ÜBERSICHT ÜBER DIE VOREINGESTELLTEN BETRIEBSZEITEN

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Geräts. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen haben, es auszuschalten. Die voreingestellten Arbeitszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen finden Sie in der nachstehenden Tabelle:

Leistungsstufe	Zeit in h
1 – 3	8
4 – 6	4
7 – 9	2

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, kann das Gerät die Heizfunktion sofort einstellen und schaltet sich nach 3 Minuten automatisch aus.

Reinigung und Pflege

Damit Ihr Gerät lange Zeit effizient arbeitet, muss es sorgfältig gereinigt und gepflegt werden.

REINIGUNGSMITTEL

⚠ ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts beschädigen.

Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten.

Lesen Sie stets das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungsmittel oder Ihr Scheuerschwamm geeignet ist.

REINIGUNG DES GERÄTS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass Kochrückstände anbrennen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr

Restwärme kann zu Verbrennungen führen.

Warten Sie vor dem Reinigen, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Berühren Sie keine Teile des Geräts, bevor diese abgekühlt sind.

⚠ Warnung – Schnittgefahr

Die Klinge des Glasschabers ist messerscharf.

Entfernen Sie niemals die Schutzabdeckung des Glasschabers.

Verwenden Sie den Glasschaber mit äußerster Vorsicht.

Bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

⚠ ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche des Geräts beschädigen.

Lassen Sie keine Reinigungsrückstände am Gerät zurück, da sich dadurch das Glas verfärben kann.

Entfernen Sie übergekochte Speisereste, geschmolzene Rückstände und heiße zuckerhaltige Verschüttungen sofort von der Glasoberfläche.

Reinigung alltäglicher Verschmutzungen

So entfernen Sie alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas, z. B. Fingerabdrücke, Schlieren, Flecken durch Lebensmittel oder nicht zuckerhaltige Verschüttungen.

1. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [⏻].
2. Tragen Sie ein Reinigungsmittel auf, während das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.
3. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abspülen und trocken wischen.
4. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie [⏻].

Reinigung von übergekochten Speiseresten

Entfernen Sie übergekochte Speisereste, geschmolzene Rückstände und heiße zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Glasschaber, der für Glaskeramik geeignet ist.

1. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [⏻].
2. Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder die verschütteten Lebensmittel auf eine kühle Stelle des Geräts.
3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch.
4. Tragen Sie ein Reinigungsmittel auf, während das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.
5. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abspülen und trocken wischen.
6. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie [⏻].

Reinigung des Bedienfelds

Wie man Verschüttetes auf dem Bedienfeld reinigt.

Das Gerät kann einen Signalton abgeben und sich ausschalten, und die berührungsempfindlichen Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie das Bedienfeld trocken abwischen, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

1. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie [⏻].
2. Saugen Sie das Übergelaufene auf.
3. Wischen Sie den Bereich der Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.
4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken.
5. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie [⏻].

Fehlerbehebung

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Wir empfehlen, die folgenden Tabellen aufmerksam zu lesen, um Ihnen Zeit und Geld zu sparen, die der Anruf beim Kundendienst kosten kann.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. 2. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Nachbarschaft ein Stromausfall vorliegt. 3. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Das Bedienfeld reagiert nicht.	Jetzt ist die Kindersicherung aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Das berührungsempfindliche Bedienfeld ist schwierig zu bedienen.	Es kann ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen vorhanden sein oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente antippen.	1. Stellen Sie sicher, dass das berührungsempfindliche Bedienfeld trocken ist. 2. Verwenden Sie beim Drücken der Bedienelemente die Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt	Das Kochgeschirr hat raue Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden.
Das Glas ist zerkratzt.	Es werden ungeeignete, scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwendet.	Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.
Einige Töpfe erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Das kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Das ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Gerät erzeugt bei Betrieb auf hoher Leistungsstufe ein leises Brummen.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungseinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Gerät.	Ein in Ihr Gerät integrierter Kühlventilator ist angelaufen, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterlaufen.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Geräts nicht aus, solange der Lüfter läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und [U] erscheint im Bedienfeld.	Das Gerät kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
	Das Gerät kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es für die Kochzone zu klein ist oder nicht richtig zentriert darauf steht.	Stellen Sie den Topf mittig auf die Kochzone und achten Sie darauf, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Gerät oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet; ein Signalton wird erzeugt und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Timer-Anzeige).	Dies ist eine technische Störung.	1. Notieren Sie die Buchstaben und Ziffern der Fehlermeldung. 2. Schalten Sie die Stromzufuhr des Geräts aus, und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion

Das Gerät ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Gerät von der Arbeitsfläche zu demontieren oder abzubauen.

Fehlercode	Problem	Lösung
E1	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik - Unterbrechung.	Überprüfen Sie den Anschluss oder ersetzen Sie den Temperatursensor der Glaskeramik.
E2	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik – Kurzschluss.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik.	
C1	Dies ist eine technische Störung.	1. Warten Sie ab, bis sich die Temperatur der Glaskeramik wieder normalisiert hat. 2. Drücken Sie [⏻], um das Gerät neu zu starten.
E3	IGBT-Temperatursensor defekt – Unterbrechung.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
E4	IGBT-Temperatursensor defekt – Kurzschluss.	
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	1. Warten Sie ab, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. 2. Drücken Sie [⏻], um das Gerät neu zu starten. 3. Überprüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. 4. Wenn der Lüfter nicht reibungslos läuft, ersetzen Sie ihn.
EL	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	1. Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. 2. Wenn die Stromversorgung normal ist, drücken Sie [⏻], um das Gerät neu zu starten.
EH	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler	1. Stellen Sie die Verbindung zwischen Displayplatine und Netzplatine wieder her. 2. Ersetzen Sie die Netzplatine oder die Displayplatine.
EF	Überlauf-Fehler	1. Prüfen Sie, ob sich Wasser auf dem Bedienfeld befindet. 2. Wenn sich Wasser auf dem Bedienfeld befindet, reinigen und trocknen Sie es.

Spezifischer Fehler und Lösung

Fehlercode	Problem	Lösung
Das Glas ist zerkratzt.	Es werden ungeeignete, scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwendet.	Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.
	Die Netzplatine und die Displayplatine haben einen Fehler gemeldet.	Überprüfen Sie den Anschluß.
	Die Platine für die Zusatzstromversorgung ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Platine für die Zusatzstromversorgung.
	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.
Einige Tasten funktionieren nicht oder das LED-Display ist nicht normal.	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.

Fehlercode	Problem	Lösung
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet, aber die Kochzone erwärmt sich nicht.	Hohe Temperatur des Geräts.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht.	1. Überprüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. 2. Wenn der Lüfter nicht reibungslos läuft, ersetzen Sie ihn.
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und [⊔] blinkt im Bedienfeld.	Falsche Topfart.	Wählen Sie das passende Kochgeschirr.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.	
	Der Herd ist überhitzt und das Gerät ist überhitzt.	1. Warten Sie ab, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. 2. Wenn die Temperatur normal ist, drücken Sie [⏻], um das Gerät neu zu starten.
	Die Erkennungsschaltung für Kochgeschirr ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
Kochzonen auf derselben Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) würden [⊔] anzeigen.	Netzplatine und die Displayplatine haben einen Fehler gemeldet;	Überprüfen Sie den Anschluß.
	Die Anzeigeplatine der Kommunikationseinheit ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
Der Lüftermotor klingt ungewöhnlich.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.

Die oben genannten Probleme betreffen die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern. Demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Testgerichte

Diese Einstellungsempfehlungen sind für Prüfinstitute bestimmt, um die Prüfung unserer Geräte zu erleichtern.

SCHMELZSCHOKOLADE, GLASUR

Kochgeschirr	Zutaten	Vorbereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• 150 g Zartbitterschokolade (55 % Kakaoanteil)	• Garen: Leistungsstufe 1

BÉCHAMEL-SAUCE
Milchtemperatur: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Vorbereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• 40 g Butter • 40 g Mehl • 500 ml Milch mit 3,5 % Fettgehalt • Prise Salz	1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mischung erhitzen. • Aufheizdauer: ca. 6 min. bei Leistungsstufe 2 2. Die Milch zum Mehlschwitze geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. • Aufheizdauer: ca. 6,5 Min. bei Leistungsstufe 7 3. Sobald die Béchamelsauce zu kochen beginnt, sie weitere 2 Minuten auf der Kochzone stehen lassen. • Köcheln: Leistungsstufe 2

ERWÄRMEN UND WARMHALTEN VON LINSENEINTOPF

Rezept gemäß DIN 44550 Anfangstemperatur: 20 °C Aufheizen ohne Umrühren

Kochgeschirr	Zutaten	Vorbereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• Menge: 450 g	• Aufheizdauer: ca. 1,5 Min. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln: Leistungsstufe 1
Topf Ø 20 cm mit Deckel	• 250 g Langkornreis • 600 g Wasser • 1 Prise Salz	• Aufheizdauer: ca. 1,5 Min. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln: Leistungsstufe 1

REISBREI

Milchtemperatur: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Vorbereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• 190 g Rundkornreis • 40 g Zucker • 750 ml Milch mit 3,5 % Fettgehalt • 1 g Salz	1. Die Zutaten zur Milch geben und die Mischung unter ständigem Rühren erhitzen. • Aufheizdauer: ca. 8 Min. bei Leistungsstufe 8 2. Sobald die Milch etwa 95 °C erreicht hat, die empfohlene Leistungsstufe wählen und sie bei niedriger Hitze etwa 50 Min. köcheln lassen. • Köcheln: Leistungsstufe 2
Topf Ø 20 cm mit Deckel	• 250 g Rundkornreis • 120 g Zucker • 1000 ml Milch mit 3,5 % Fettgehalt • 1,5 g Salz	• Aufheizdauer: ca. 8 Min. bei Leistungsstufe 8 • Köcheln: Leistungsstufe 2

REIS KOCHEN

Rezept gemäß DIN 44550 Wassertemperatur: 20 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Vorbereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• 125 g Langkornreis • 300 g Wasser • 1 Prise Salz	• Aufheizdauer: ca. 2,5 Min. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln: Leistungsstufe 2
Topf Ø 20 cm mit Deckel	• 250 g Langkornreis • 600 g Wasser • 1 Prise Salz	• Aufheizdauer: ca. 2,5 Min. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln: Leistungsstufe 2

PFANNKUCHEN UND CRÊPES

Rezept gemäß DIN EN 60350-2 Wassertemperatur: 20 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Vorbereitung
Topf Ø 24 cm ohne Deckel	• 55 g Teig pro Crêpe	• Aufheizdauer: ca. 1,5 Min. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln: Leistungsstufe 7

SCHWEINEFILET BRATEN

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Vorbereitung
Topf Ø 24 cm ohne Deckel	• 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht ca. 300 g, 1 cm dick • 15 g Sonnenblumenöl	• Aufheizdauer: ca. 1,5 Min. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln: Leistungsstufe 7

FRITTIEREN VON POMMES FRITES

Kochgeschirr	Zutaten	Vorbereitung
Topf Ø 20 cm ohne Deckel	• 200 g tiefgefrorene Pommes frites, 1 cm dick • 2 l Sonnenblumenöl	• Heizdauer: Leistungsstufe 9, bis die Öltemperatur 180 °C erreicht • Köcheln: Leistungsstufe 9

Entsorgung und Recycling

WICHTIGE ANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELT

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altprodukts:
Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Das gebrauchte Gerät muss an eine offizielle Sammelstelle zur Rücknahme von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zurückgegeben werden. Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling alter Geräte. Die fachgerechte Entsorgung des Altgeräts trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern.

EINHALTUNG DER ROHS-RICHTLINIE

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in dieser Richtlinie aufgeführten schädlichen und verbotenen Materialien.

PACKUNGSINFORMATION



Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderem Abfall. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

DIE HINWEISE HELFEN ZUM ENERGIESPAREN BEIM KOCHEN:

Verwenden Sie nach Möglichkeit den passenden Deckel für jeden Topf. Kochen ohne Deckel verbraucht mehr Energie.
Verwenden Sie Töpfe mit flachen Böden und passenden Bodendurchmessern, um der Größe der Kochzone zu entsprechen. Hersteller von Pfannen geben normalerweise den oberen Durchmesser des Topfes an, der immer größer ist als der Bodendurchmesser.
Wenn Wasser zum Garen verwendet wird, verwenden Sie nur geringe Mengen, um die Vitamine und Mineralstoffe im Gemüse zu erhalten, und wählen Sie die niedrigste Leistungsstufe, die das Garen ermöglicht. Hohe Leistungsstufe ist unnötig und eine Energieverschwendung.
Verwenden Sie kleine Töpfe mit kleinen Lebensmittelmengen.

Datenschutzhinweis

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen verpflichten wir uns uneingeschränkt zur Einhaltung aller Bestimmungen des jeweils geltenden Datenschutzrechts, entsprechend den vereinbarten Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO). Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen.
In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.
Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über MideaDPO@midea.com kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über MideaDPO@midea.com. Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

Technische Daten

Gerät	IBF 64215 SSM BK
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220 - 240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7400 W
Produktabmessungen B x T x H	600 x 510 x 58 mm
Einbauabmessungen B x T	560 x 480–490 mm

Die Abmessungen sind Näherungswerte. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir technische Daten und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	-	IBF 64215 SSM BK	-
Gerätetyp	-	Eingebautes Induktionskochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochbereiche	-	5	-
Heiztechnologie (Induktions-Kochzonen und Kochbereiche, Infrarot-Kochzonen, massive Kochplatten)	-	Induktionskochen	-
Durchmesser der nutzbaren Fläche der Kochzone	ø	Links vorne: 150	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche der Kochzone	ø	Links hinten: 210	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche der Kochzone	ø	Rechts vorne: 180	mm
Durchmesser der nutzbaren Fläche der Kochzone	ø	Rechts hinten: 180	mm
Für runde Kochzonen oder Kochbereiche: Breite der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone Bereich, gerundet auf die nächsten 5 mm	L x B	390 x 180	mm

	Symbol	Wert	Einheit
Energieverbrauch pro Kochzone	EC[1)]	Links vorne: 192,6	Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone	EC[1)]	Links hinten: 189	Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone	EC[1)]	Rechts vorne: 180,4	Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone	EC[1)]	Rechts hinten: 180,5	Wh/kg
Energieverbrauch pro Kochzone	EC[1)]	Rechte flexible Zone: 189,1	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds	EC[2)]	186,3	Wh/kg
Max. Leistung pro Kochzone	EC[1)]	Links vorne: 1200/1500	Wh/kg
Max. Leistung pro Kochzone	EC[1)]	Links hinten: 2300/2500	W
Max. Leistung pro Kochzone	EC[1)]	Rechts vorne: 1800/2000	W
Max. Leistung pro Kochzone	EC[1)]	Rechts hinten: 1800/2000	W
Max. Leistung pro Kochfläche	EC[1)]	Flexible Zone: 3000/3700	W

[1)] elektrisches Garen
[2)] elektrisches Kochfeld

Wenn nach dem Einschalten des Geräts keine Bedienung erfolgt, schaltet das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Aus-Modus und die Leistung beträgt im Aus-Modus 0,3 W.
Die Daten werden gemäß der Norm EN 60350-2 und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission ermittelt.

Avvertenze di sicurezza:

⚠ La vostra sicurezza è importante per noi. Prima di utilizzare il dispositivo, leggere le presenti informazioni.

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

⚠ Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione su di esso.

⚠ Il collegamento a un impianto elettrico a norma è essenziale e obbligatorio.

⚠ Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.

⚠ La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericolo di taglio

⚠ Attenzione - i bordi del pannello sono taglienti.

⚠ La mancata cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

⚠ Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

⚠ Sull'apparecchio non deve essere posizionato in nessun momento alcun materiale o prodotto combustibile.

⚠ Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, poiché ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.

⚠ Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato secondo le presenti istruzioni di installazione.

⚠ Il presente elettrodomestico deve essere installato correttamente solo da personale adeguatamente qualificato.

⚠ Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpora un interruttore di isolamento che garantisce la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.

⚠ L'installazione scorretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.

⚠ Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare un pericolo.

⚠ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se è stata loro fornita sorveglianza o istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione eseguite dall'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.

⚠ AVVERTENZA: Per i piani cottura con superfici in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti elettriche attive, se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

⚠ Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi.

⚠ Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.

⚠ Dopo l'utilizzo, spegnere l'elemento dell'elettro-domestico tramite il relativo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.

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

⚠ Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici del piano cottura.

⚠ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Le cotture di breve durata devono essere costantemente

supervisionate.

⚠ AVVERTENZA: La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare incendi.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano sorvegliati continuamente.

⚠ AVVERTENZA: La cottura incustodita su un piano cottura con grassi o oli può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegni l'apparecchio e poi copri la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.

Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'elettro-domestico di cottura o indicate dal produttore dell'elettro-domestico nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni per piani cottura integrate nell'elettro-domestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

⚠ Non cuocere su un elettrodomestico rotto o incrinato.

Se la superficie dell'elettro-domestico dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'elettro-domestico dall'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.

⚠ Spegnere l'elettro-domestico dall'interruttore a parete prima della pulizia o della manutenzione.

⚠ La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericoli per la salute

⚠ Questo elettrodomestico è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.

⚠ Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaco

o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.

⚠ La mancata osservanza di questa avvertenza può causare la morte.

Pericolo di superficie calda

⚠ Durante l'uso, le parti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano a sufficienza da causare ustioni.

⚠ Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto diverso dalle pentole adatte entri in contatto con il vetro del piano cottura a induzione fino a quando la superficie non è fredda.

⚠ Tenere lontano i bambini.

⚠ I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano sulle altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.

⚠ La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

⚠ La lama affilatissima di un raschietto per vetro è esposta quando la copertura di sicurezza è ripiegata. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.

⚠ La mancata cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.

⚠ Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di appoggio.

⚠ Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.

⚠ Non collocare né lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.

⚠ Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare o riscaldare l'ambiente.

⚠ Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il l'elettrodomestico come descritto nel presente manuale (cioè utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.

⚠ Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.

⚠ Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che salgono sull'elettro-domestico potrebbero riportare gravi lesioni.

⚠ Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area in cui l'apparecchio è in uso.

⚠ I bambini o le persone con una disabilità che limita la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere istruiti da una persona responsabile e competente sul suo utilizzo. L'istruttore deve essere sicuro di poter utilizzare l'apparecchio senza pericolo per sé stesso o per l'ambiente circostante.

⚠ Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

⚠ Non posizionare né far cadere oggetti pesanti sull'elettro-domestico.

⚠ Non salire sull'elettro-domestico.

⚠ Non utilizzare pentole con bordi dentellati né trascinare pentole sulla superficie in vetro del piano cottura a induzione, poiché ciò può graffiare il vetro.

⚠ Non utilizzare spugne abrasive o altri prodotti detergenti abrasivi o aggressivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.

⚠ Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili quali:

- nelle aree cucina dei negozi, degli

uffici e altri ambienti di lavoro;

- negli agriturismi;

- dai clienti di hotel, motel e altri edifici residenziali;

- nei bed and breakfast o in ambienti simili.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.

⚠ Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

⚠ I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano sorvegliati continuamente.

⚠ Per informazioni sull'installazione, consultare il capitolo "Installazione del prodotto".

Pentole

La qualità delle pentole ha un impatto significativo sull'efficienza e sulla qualità del processo di cottura.

Scelta delle pentole

⚠ ATTENZIONE

Pentole non idonee possono danneggiare l'elettrodomestico o causare malfunzionamenti.

Utilizzare solo pentole con il fondo adatto alla cottura a induzione.

Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

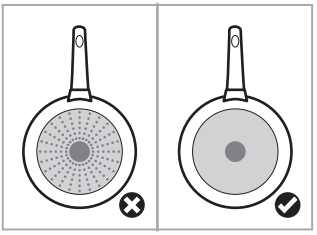
Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalderà soltanto l'area ferromagnetica.
Il resto della base potrebbe non riscaldarsi a una temperatura sufficiente per la cottura.

Se l'area ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali come l'alluminio, ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della pentola.

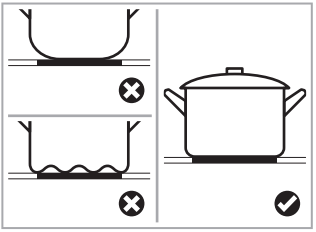
Il fondo graffiato delle pentole e i bordi taglienti delle pentole possono graffiare la superficie in vetro.

Mantenere l'elettrodomestico pulito per evitare graffi.

Le pentole con una base non omogenea potrebbero non essere rilevate.



Non utilizzare pentole con base curva o bordi irregolari.

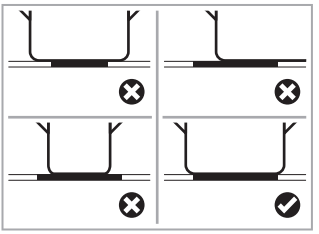


Posizionamento delle pentole

Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.

Utilizzare pentole leggermente più larghe può aiutare a massimizzare l'efficienza energetica. Se si utilizzano pentole di dimensioni inferiori, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto.

1. Assicurarsi che la base delle pentole sia liscia, aderisca perfettamente al vetro e abbia la dimensione consigliata per la zona di cottura.
2. Utilizzare pentole il cui diametro rientra nell'intervallo consigliato per la zona di cottura selezionata.

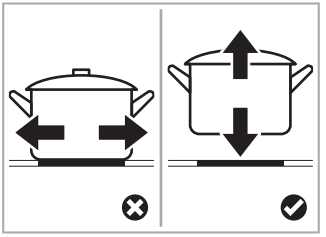


Spostamento delle pentole

⚠ ATTENZIONE

Un uso improprio può danneggiare l'elettrodomestico o causare malfunzionamenti.

Sollevare sempre le pentole dalla superficie in vetro. Non trascinarle, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



Rilevamento delle pentole

È possibile verificare che le pentole siano compatibili con l'induzione testandole.

Se sull'elettrodomestico viene lasciata una pentola non idonea o non magnetica (ad esempio alluminio), oppure un altro piccolo oggetto (ad esempio coltello, forchetta o chiave), l'elettrodomestico passa automaticamente alla modalità standby entro 3 minuti.

Quando l'elettrodomestico è acceso, è possibile rilevare automaticamente e selezionare se una zona di cottura ha una pentola, mostrando [⍰] sul pannello di controllo. Anche se sono presenti più zone con pentole, ne verrà rilevata automaticamente solo una.

Collegamento dell'apparecchio

Questo elettrodomestico può essere collegato alla rete elettrica solo da un elettricista adeguatamente qualificato.

Verificare che l'impianto elettrico domestico sia idoneo al consumo energetico dell'elettrodomestico .

Verificare che la tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta identificativa. Verificare che le sezioni dei conduttori del cavo di alimentazione siano adeguate al carico indicato sulla targhetta identificativa.

Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione per collegare l'elettrodomestico all'alimentazione di rete, poiché questi possono provocare surriscaldamento e rischio di incendio.

Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.

Se l'elettrodomestico viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario utilizzare un interruttore omnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.

L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.

Il cavo non deve essere piegato o compresso.

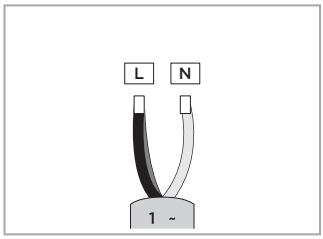
Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati. La superficie inferiore e il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico non sono accessibili dopo l'installazione.

Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è adatto senza bisogno di modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.

Tipo di collegamento

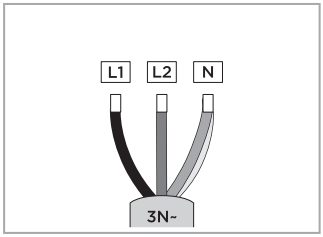
L'elettrodomestico corrisponde alla classe di protezione 2.

220-240 V 1N~ 32 A



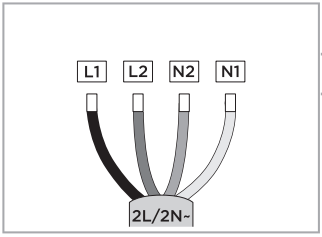
Pos.	Colore
L	Nero + marrone
N	Blu + grigio

220–240 V / 380–415 V 3N~ 16 A



Pos.	Colore
L1	Nero
L2	Marrone
N	Blu + grigio

2 x 220–240 V, 2 L + 2 N ~, 16 A

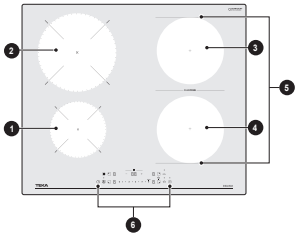


Pos.	Colore
L1	Nero
L2	Marrone
N2	Blu
N1	Grigio

Uso e manutenzione

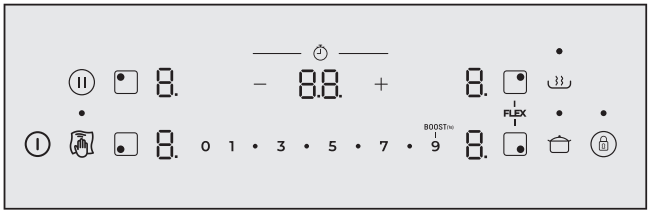
Panoramica del prodotto

Panoramica dell'elettrodomestico e dei suoi componenti:



Pos.	Significato	Potenza massima in W	Ømm
1	Zona di cottura anteriore sinistra	1200/1500	150
2	Zona di cottura posteriore sinistra	2300/2500	210
3	Zona di cottura posteriore destra	1800/2000	180
4	Zona di cottura anteriore destra	1800/2000	180
5	Zona flessibile	3000/3700	Zona flessibile 390 x 180
6	Pannello di controllo	-	-

PANNELLO DI CONTROLLO



Simbolo	Significato
⏻	Comando di accensione/ spegnimento
⏸	Controllo della pausa
	Seleziona la zona di cottura posteriore sinistra
	Seleziona la zona di cottura anteriore sinistra
	Seleziona la zona di cottura posteriore destra
	Seleziona la zona di cottura anteriore destra
— +	Comandi di regolazione del timer
	Pulizia
	Cucinare a fuoco lento
	Mantenimento del calore
0 • 9	Comandi di regolazione della potenza
FLEX	Zona flessibile
	Blocco di sicurezza per bambini
BOOST 9	Incremento

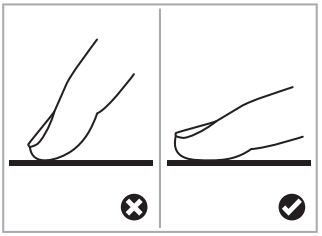
Le immagini del manuale sono unicamente a scopo esplicativo. In caso di discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno, farà fede l'oggetto reale.

Utilizzo dei controlli touch

I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.

Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno) che li copra. Anche una pellicola sottile d'acqua può rendere difficoltoso l'uso dei comandi.

Usa il polpastrello del dito, non la punta.

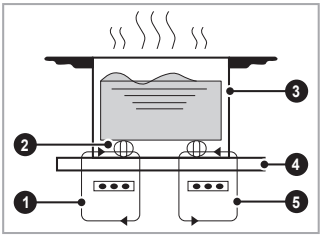


L'elettrodomestico emette un segnale acustico ogni volta che viene registrato un tocco.

COTTURA A INDUZIONE

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nelle pentole, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie in vetro.

Il vetro si riscalda solo perché la pentola lo riscalda.

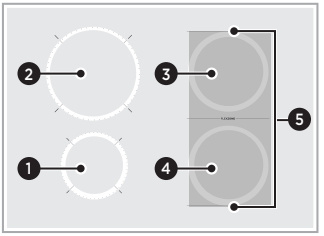


Pos.	Significato
1	Correnti indotte
2	Circuito magnetico
3	Pentola di ferro
4	Piastra in vetroceramica
5	Bobina di induzione

ZONE DI COTTURA

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un limite, al diametro della pentola.

Per ottenere la massima efficienza dall'elettrodomestico, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	150	120 - 150
2	210	160 - 210
3	180	140 - 180
4	180	140 - 180
5	Zona flessibile 390 x 180	250

DISPLAY DEL CALORE RESIDUO

Ogni zona di cottura è dotata di un display di calore residuo.

L'indicatore si spegne una volta che la superficie si è raffreddata fino a una temperatura sicura al tatto.

Non toccare la zona di cottura prima che il display del calore residuo si spenga.

Simbolo	Significato
H	La zona di cottura è rovente.
h	La zona di cottura è calda.

È possibile anche utilizzare il calore residuo come funzione di risparmio energetico.

Se si desidera utilizzare il calore residuo, posizionare un altro recipiente sulla zona di cottura ancora calda.

Prima dell'uso iniziale

Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta, leggere il manuale d'uso e in particolare le istruzioni di sicurezza.

PULIRE L'ELETTRODOMESTICO PER LA PRIMA VOLTA

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
2. Rimuovere eventuali residui di imballaggio dalla superficie dell'elettrodomestico.
3. Pulire la superficie con un panno umido.

MODALITÀ D'USO

ACCENDERE L'ELETTRODOMESTICO

Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].

Il cicalino emette un bip, tutti gli indicatori dell'elettrodomestico mostrano [-]. L'elettrodomestico è in modalità standby.

È possibile disattivare il segnale acustico nelle impostazioni.

SPEGNERE L'ELETTRODOMESTICO

Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].

Il cicalino emette un singolo segnale acustico.

IMPOSTARE IL LIVELLO DI POTENZA

Se non si seleziona un livello di potenza entro 15 secondi, l'elettrodomestico si spegnerà automaticamente.

È possibile modificare il livello di potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Per selezionare un'impostazione del livello di potenza, premere i comandi di regolazione della potenza [∘ • ⁹].

TABELLA DI COTTURA, SUGGERIMENTI DI COTTURA, LIVELLI DI POTENZA E IL LORO SIGNIFICATO

La tabella mostra quale livello di potenza è adatto a ciascun alimento. I tempi di cottura possono variare a seconda del tipo, del peso, dello spessore e della qualità del cibo.

Sperimentare con l'elettrodomestico per trovare le impostazioni che meglio si adattano alle proprie esigenze.

Livello	Scopo e piatto	Tempo in min	Suggerimenti
1	**Fusione:** Cioccolato, burro, miele	15 - 30	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	**Mantiene il calore:** Salsa olandese	15 - 45	Aggiungere 1-2 cucchiai di acqua. Usare un coperchio.
2 - 3	**Friggere alimenti delicati:** Omelette, uova, salse **Riscaldare:** Salse	5 - 15 -	I livelli bassi sull'induzione consentono una regolazione precisa della temperatura ideale. Usare un coperchio.
3 - 4	**Friggere alimenti delicati:** Uova fritte **Cottura a fuoco lento:** Riso, pasta, patate	5 - 15 10 - 30	Per prima cosa portare l'acqua a ebollizione con un livello alto, quindi regolare a questi livelli per la cottura a fuoco lento.
4 - 5	**Cottura a vapore:** Patate, verdure **Stufare:** Piatti in umido, zuppe	20 - 60 60 - 120	Aggiungere qualche cucchiaio d'acqua per la cottura a vapore. Usare un coperchio. Utilizzare un massimo di 3 l di liquido. Per maggiori informazioni, selezionare un livello più alto.
4 - 6	**Frittura in padella:** Pancakes	5 - 45	Girare dopo 1 minuto.
5 - 7	**Stufare:** Quantità superiori a 3 l **Frittura delicata in padella:** Salsicce, cotoletta impanata, cordon bleu, polpette	60 - 120 5 - 45	Girare o mescolare regolarmente.
7 - 8	**Frittura in padella:** Carne, bistecche, hash brown, lonza di maiale	5 - 10	Girare regolarmente per ottenere una cottura uniforme.
9	**Bollitura:** Acqua, pasta **Saltare in padella:** Carne **Frittura per immersione:** Patatine fritte, frutta fritta	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Lasciare riscaldare la pentola a secco, aggiungere l'olio solo pochi secondi prima di friggere.
BOOST(10s)	**Riscaldamento rapido:** Maggiori quantità di acqua	5	Non si consiglia l'uso con pentole vuote.

AVVIAMENTO COTTURA

1. Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].
2. Verificare che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si intende utilizzare.
4. Premere il comando di selezione della zona di cottura per la zona che si sta usando, ad es. [▣].

L'indicatore accanto al controllo di selezione della zona di cottura lampeggia, ad esempio [▯].

5. Impostare un livello di potenza.

TERMINE DELLA COTTURA

⚠ **Avvertenza - Rischio di ustioni**

Il calore residuo può causare ustioni. Attendere che le zone di cottura si siano raffreddate.

Non toccare nessuna parte dell'elettrodomestico prima di averla lasciata raffreddare.

1. Premere il comando di selezione della zona di cottura corrispondente alla zona che si desidera spegnere, ad es. [ ].
2. Ridurre il livello di potenza a [ ] oppure premere a lungo [ ] per spegnere la zona di cottura.

Il pannello di controllo mostra [ ].

3. Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].

CONSIGLI PER LA COTTURA

⚠ Avvertenza - Rischio di incendio

A temperature estremamente elevate, olio e grassi prendono fuoco spontaneamente.

Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e i grassi si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Incremento.

Quando gli alimenti arrivano a ebollizione, ridurre l'impostazione del calore. L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.

Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.

Avviare la cottura su un'impostazione elevata e ridurre l'impostazione quando il cibo è ben riscaldato.

Blocco di sicurezza per bambini

È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario, ad esempio che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura.

Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne [⏻] sono disabilitati.

È sempre possibile spegnere l'elettrodomestico con [⏻] in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare l'elettrodomestico prima della successiva operazione.

ATTIVAZIONE DEL BLOCCO BAMBINI

Per attivare il blocco bambini, premere [🔒]per almeno 3 secondi.

Tutti gli indicatori dell'elettrodomestico mostreranno [L].

Il LED sopra l'icona si illuminerà.

DISATTIVAZIONE DEL BLOCCO BAMBINI

Per disattivare il blocco bambini, premere e tenere premuto [🔒] per almeno 3 secondi.

Funzione Stop&Go

È possibile mettere in pausa il riscaldamento invece di spegnere l'elettrodomestico.

Quando si entra nella modalità pausa, tutti i comandi tranne [⏻] sono disabilitati.

È possibile sempre spegnere l'elettrodomestico con [⏻] in caso di emergenza.

L'elettrodomestico si spegnerà dopo 30 minuti se non si esce da stop&go.

ATTIVAZIONE STOP&GO

Per attivare Stop&Go, premere [⏸]. Tutti gli indicatori dell'elettrodomestico lampeggeranno [ ].

USCIRE DALLA MODALITÀ PAUSA

Per uscire dalla modalità Stop&Go, premere [⏸].

Comando del timer

L'elettrodomestico dispone di un controllo timer, che si può utilizzare sia come timer di conto alla rovescia sia come timer di spegnimento.

CONTEGGIO ALLA ROVESCIA

È possibile utilizzare il controllo del timer come conto alla rovescia.

In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.

Usare il conto alla rovescia

Non è stata selezionata alcuna zona di cottura, ma è necessario attivare almeno una zona.

L'elettrodomestico è acceso.

1. Per attivare una zona di cottura, premere il controllo di selezione della zona di cottura, ad es. [ ].
2. Premere [–] o [+] quando l'indicatore della zona di cottura non lampeggia.

Il pannello di controllo mostra [ ].

3. Per impostare l'ora, premere [–] o [+]

Premere [–] o [+] una volta per diminuire o aumentare il tempo di 1 minuto.

Tenendo premuto [–] o [+] il tempo diminuirà o aumenterà continuamente fino a quando non viene raggiunto un valore intero; quindi si fermerà per un istante.

Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia.

Il pannello di controllo mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia 5 volte.

Al termine del tempo impostato, il pannello di controllo lampeggia [ ] e il segnale acustico suona per 45 secondi.

Annullare il conto alla rovescia

Per annullare il conto alla rovescia, premere [–] fino a quando il pannello di controllo visualizza [ ], oppure tenere premuti contemporaneamente [–] e [+].

Il conto alla rovescia è annullato e l'indicatore del timer non verrà visualizzato.

TIMER DI SPEGNIMENTO

È possibile impostare il controllo del timer per spegnere una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.

Il timer ha una durata massima di 99 min.

Utilizzo del timer di spegnimento

1. Per attivare una zona di cottura, premere il controllo di selezione della zona di cottura, ad es. [ ].
2. Premere immediatamente [–] o [+].

Il pannello di controllo mostra [ ]. L'indicatore dell'elettrodomestico mostra [t.].

3. Per impostare l'ora, premere [–] o [+].

Premere [–] o [+] una volta per diminuire o aumentare il tempo di 1 minuto.

Tenendo premuto [–] o [+] il tempo diminuirà o aumenterà continuamente fino a quando non viene raggiunto un valore intero; quindi si fermerà per un istante.

Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia.

Il pannello di controllo mostra il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia 5 volte.

[•] accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina di rosso. E l'indicatore dell'elettrodomestico lampeggia [ɹ.] e il livello di potenza.

Al termine del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente. Il pannello di controllo lampeggia [▯▯] e il segnale acustico suona per 45 secondi.

Per impostare il timer di spegnimento per più zone di cottura, ripetere la procedura attivando zone di cottura diverse.

Se in una o più zone è già stata impostata l'ora, l'indicatore del timer mostrerà per impostazione predefinita il tempo residuo più breve per il completamento, mostrando un [ɹ.] sulla zona corrispondente. Le restanti zone in cui è stata impostata l'ora mostreranno, sui rispettivi indicatori, il punto decimale lampeggiante.

Se si desidera controllare il tempo residuo in un'altra zona con timer, toccare il sensore di selezione di quella zona e il tempo residuo verrà visualizzato per un breve periodo.

Annullare il timer di spegnimento

Per annullare il timer di spegnimento, premere [–] finché il pannello di controllo non mostra [▯▯], oppure premere a lungo [–] e [+] contemporaneamente.

Il timer di spegnimento viene annullato e l'indicatore del timer non verrà visualizzato.

Funzione Boost

La funzione boost riscalda le pentole più rapidamente rispetto al livello di potenza massimo.

La funzione può essere impiegata per tutte le zone di cottura.

La zona di cottura torna a [9] dopo 5 minuti.

ATTIVAZIONE DELLA FUNZIONE BOOST

1. Premere il controllo di selezione della zona di cottura, ad esempio [▫].
2. Premere a lungo il controllo a cursore [9].

L'indicatore della zona di cottura mostra [P] e il livello di potenza raggiunge il massimo.

ANNULLARE LA FUNZIONE BOOST

1. Premere la zona di cottura, il controllo di selezione per cui si desidera annullare la funzione boost, ad es. [▫].
2. Impostare i controlli di regolazione della potenza [0 • 9] al livello richiesto.

Funzione Zona Flessibile

La zona flessibile può essere utilizzata come area combinata o come due aree separate, in base alle esigenze di cottura, in qualsiasi momento.

La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

ATTIVAZIONE DELLA ZONA FLESSIBILE

1. Per attivare la zona flessibile come un'unica ampia area, premere simultaneamente i sensori situati sopra e sotto la scritta flessibile .

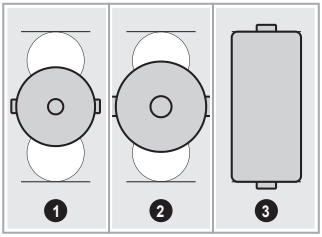
Il pannello di controllo mostra [=] e [▯].

Per selezionare un'impostazione del livello di potenza, premere i comandi di regolazione della potenza [0 • 9].

Utilizzo della zona flessibile come singola area grande

Utilizzare una delle seguenti 3 opzioni per sfruttare al meglio il calore.

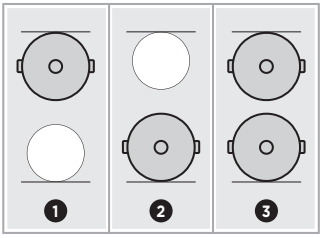
Posizionare il recipiente da cottura sulla zona flessibile.



Pos.	Base Ø in mm
1	250
2	280
3	390 x 180

Utilizzo della zona flessibile come 2 aree indipendenti

1. Verificare che il diametro delle pentole sia superiore a 140 mm.
2. Posizionare il recipiente da cottura sulla zona flessibile.



Se una o entrambe le zone non sono coperte, il segmento corrispondente lampeggerà sul display posteriore.

Se entro 1 minuto non verrà posizionata la pentola, la funzione si disattiverà.

ANNULLARE LA ZONA FLESSIBILE

1. Premere uno dei sensori nella zona di cottura in cui è già stata attivata la funzione zona flessibile.
2. Impostare i controlli di regolazione della potenza [0 • 9] al livello [▯].

Funzione Pulizia

Questa funzione blocca i sensori del pannello di controllo per 30 secondi, ad eccezione della funzione generale di accensione/spegnimento. Consente di pulire rapidamente la superficie in vetro durante la cottura senza attivare i sensori.

1. Per attivarlo, toccare il sensore di pulizia [🧽] per 1 secondo.

Il [•] sopra il sensore di pulizia si illuminerà. Sull'indicatore del timer inizierà un conto alla rovescia di 30 secondi.

La funzione si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi. È possibile annullare questa funzione in anticipo premendo il sensore di pulizia per 1 secondo.

Funzione di cottura a fuoco lento

Questa funzione imposta un controllo automatico della potenza adatto per la cottura lenta.

1. Per attivarlo, toccare il sensore di mantenimento in caldo [ ] dopo aver selezionato una zona di cottura.

Il [•] sopra l'icona di mantenimento a fuoco lento si accenderà. Il simbolo [A] apparirà sull'indicatore della zona di cottura.

È possibile disattivare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o selezionando un'altra funzione.

Funzione Tenere in caldo

Questa funzione imposta un controllo automatico della potenza adatto a mantenere il cibo cotto caldo.

1. Per attivarla, toccare il sensore di tenere in caldo [ ] dopo aver selezionato una zona di cottura.

Il [•] sopra l'icona di tenere in caldo si accenderà. Il simbolo [A] apparirà sull'indicatore della zona di cottura.

È possibile disattivare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o selezionando un'altra funzione.

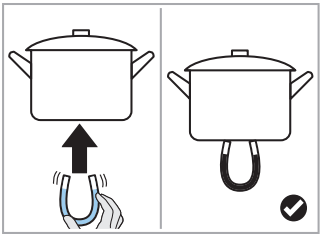
Test pentole

Prima del test, verificare che la dimensione del fondo dell'utensile da cucina corrisponda a quella della zona di cottura utilizzata.

TEST DELLA PENTOLA CON UN MAGNETE

È possibile verificare se le pentole da cucina sono adatte effettuando il test magnetico.

Avvicinare un magnete alla base della pentola.



Se le pentole vengono attratte, sono adatte all'induzione.

TEST DELLE PENTOLE SENZA MAGNETE

1. Mettere 250 ml di acqua nella pentola che si desidera controllare.
2. Inizio cottura.
3. Verificare che [U] lampeggi nel pannello di controllo.

Se [U] non lampeggia nel pannello di controllo e l'acqua si sta riscaldando, il recipiente è adatto.

Se [U] lampeggia, il recipiente non è adatto e non avviene alcun riscaldamento.

Se non si posiziona una pentola adatta sulla zona di cottura entro 3 minuti, [U] scomparirà automaticamente.

Le pentole non sono adatte per i seguenti motivi.

La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura corretta.

La pentola che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione.

La pentola è troppo piccola o non è posizionata correttamente al centro della zona di cottura.

Impostazioni

È possibile regolare varie impostazioni in base alle proprie esigenze.

REGOLARE LE IMPOSTAZIONI

L'elettrodomestico deve essere spento.

Iniziare le regolazioni entro 15 secondi dall'accensione dell'elettrodomestico. Al termine dei 15 secondi senza alcuna interazione da parte dell'utente, spegnere l'elettrodomestico e ripetere la procedura.

Dopo 30 secondi senza interazione dell'utente, l'elettrodomestico esce dalle impostazioni senza salvare.

Per regolare qualsiasi impostazione, l'elettrodomestico deve essere in modalità impostazioni.

1. Per accedere alla modalità impostazioni, premere una volta [⏻] e quindi premere [⑧] per almeno 3 secondi.

Tutti gli indicatori mostrano [L].

2. Premere [+] per almeno 3 secondi.

Il pannello di controllo visualizza [C] nell'indicatore in basso a sinistra e [L] scompare.

3. Premere [+].

[c3] inizia a lampeggiare nel pannello di controllo. L'elettrodomestico è in modalità impostazioni.

4. Premere ripetutamente [⑧] finché il pannello di controllo non mostra l'impostazione desiderata.

Impostazioni disponibili:

Simbolo	Significato
c0	Ripristina le impostazioni di fabbrica
c3	Impostazioni di gestione dell'alimentazione
c4	Test di qualità delle pentole
c5	Impostazioni del segnalatore acustico

5. Premere ripetutamente [+] finché il pannello di controllo non mostra l'impostazione desiderata.
6. Per salvare l'impostazione, premere [⑧] per almeno 3 secondi.

Se si preme [⏻] dopo aver selezionato l'impostazione richiesta, l'elettrodomestico si spegne senza salvare.

Ripristina le impostazioni di fabbrica

L'elettrodomestico è in modalità impostazioni.

1. Premere [⑧] ripetutamente finché [c0] lampeggia nel pannello di controllo.
2. Per ripristinare le impostazioni ai valori di fabbrica, premere ripetutamente [+] fino a quando il pannello di controllo non mostra [1].

Se non si desidera ripristinare le impostazioni, premere ripetutamente [+] fino a quando il pannello di controllo non mostra [0].

3. Per salvare l'impostazione, premere [⑧] per almeno 3 secondi.

Il segnale acustico suona e l'elettrodomestico si spegne al termine della configurazione.

Regolazione della gestione della potenza

È possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per l'elettrodomestico, scegliendo tra diverse fasce di potenza.

Questo elettrodomestico è in grado di limitarsi automaticamente per funzionare a potenza ridotta, al fine di

evitare il rischio di sovraccarico.

Questo elettrodomestico è in grado di limitarsi automaticamente per funzionare a potenza ridotta, al fine di evitare il rischio di sovraccarico.

Non è necessario posizionare alcuna pentola sulle zone di cottura.

L'elettrodomestico è in modalità impostazioni.

1. Premere ripetutamente [⑧] finché [c3] non lampeggia nel pannello di controllo.

Il pannello di controllo mostra il livello di potenza attuale, ad es. [34].

2. Per regolare il livello di potenza, premere [+] ripetutamente, fino a quando il pannello di controllo mostra il livello di potenza richiesto.
3. Per salvare l'impostazione, premere [⑧] per almeno 3 secondi.

Tutti gli indicatori mostrano [-].

Impostazioni disponibili:

Simbolo	Potenza massima in kW
nL	7,4
65	6,5
55	5,5
50	5,0
45	4,5
40	4,0
35	3,5
34	3,4
30	3,0
25	2,5
20	2,0

Test del materiale delle pentole

L'elettrodomestico è in modalità impostazioni.

1. Premere ripetutamente [⑧] finché [c4] non lampeggia nel pannello di controllo.
2. Per avviare il test, premere ripetutamente [+] fino a quando il pannello di controllo non mostra [=].
3. Posizionare la pentola su una zona di cottura.
4. Premere il controllo di selezione della zona di cottura corrispondente per almeno 3 secondi, ad esempio [▣].

Dopo 12 secondi, il pannello di controllo mostra il livello di qualità da 0 (basso) a 10 (alto).

Più alto è il livello di qualità, migliore è la qualità delle pentole.

5. Per uscire dal test, premere [⏻] per 1 secondo.

Impostazioni disponibili:

Simbolo	Significato
0	Non avviare test di qualità degli utensili da cucina. Impostazione predefinita: [0]
=	Avviare il test di qualità delle pentole.

Attivare il segnale acustico

L'elettrodomestico è in modalità impostazioni.

1. Premere [⑧] ripetutamente finché [c5] lampeggia nel pannello di controllo.
2. Per attivare il segnale acustico, premere [+] ripetutamente, fino a quando il pannello di controllo visualizza [0].
3. Per salvare l'impostazione, premere [⑧] per almeno 3 secondi.

Tutti gli indicatori mostrano [-].

Disattiva il segnale acustico

L'elettrodomestico è in modalità impostazioni.

1. Premere [⑧] ripetutamente finché [c5] lampeggia nel pannello di controllo.
2. Per disattivare il segnale acustico, premere ripetutamente [+] fino a quando il pannello di controllo non mostra [1].
3. Per salvare l'impostazione, premere [⑧] per almeno 3 secondi.

Tutti gli indicatori mostrano [-].

PANORAMICA DEI TEMPI DI FUNZIONAMENTO PREDEFINITI

L'arresto automatico è una funzione di protezione di sicurezza per l'elettrodomestico. Se dimentichi di spegnere il piano di cottura, si spegne automaticamente. I tempi di funzionamento predefiniti per diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	Tempo in h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

Quando si rimuove la pentola, l'elettrodomestico può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 3 minuti.

Pulizia e manutenzione

Per mantenere il funzionamento efficiente del dispositivo per lungo tempo, è importante pulirlo e mantenerlo con cura.

DETERGENTI

⚠ ATTENZIONE

Prodotti per la pulizia non idonei possono danneggiare la superficie dell'elettrodomestico .

Non utilizzare spugne abrasive. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Non utilizzare detergenti contenenti alcol.

Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna abrasiva sono adatti.

PULIZIA DELL'ELETTRODOMESTICO

Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cottura si brucino.

⚠ Avvertenza - Rischio di ustioni

Il calore residuo può causare ustioni.

Prima di pulire attendere che le zone di cottura si siano raffreddate.

Non toccare nessuna parte dell'elettrodomestico prima di averla lasciata raffreddare.

⚠ Avvertenza - Rischio di taglio

La lama del raschietto per vetro è affilata come un rasoio.

Non rimuovere mai la copertura di sicurezza del raschietto per vetro.

Usare il raschietto per vetro con estrema attenzione.

Conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

⚠ ATTENZIONE

La pulizia impropria può danneggiare la superficie dell'elettrodomestico.

Non lasciare mai residui di pulizia sull'elettrodomestico, poiché il vetro potrebbe macchiarsi.

Rimuovere immediatamente dalla superficie in vetroceramica i residui traboccati, i residui fusi e le fuoriuscite di liquidi zuccherini caldi.

Pulizia dello sporco quotidiano

Come pulire lo sporco quotidiano sul vetro, ad es. impronte digitali, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro.

1. Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].
2. Applicare un detergente mentre il vetro è ancora caldo ma non bollente.
3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.
4. Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].

Pulizia dei residui traboccati

Rimuovere immediatamente i residui traboccati, sciolti e le fuoriuscite di zucchero caldo sul vetro con una spatola, un coltello da palette o un raschietto per vetro adatto ad elettrodomestici in vetroceramica.

1. Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].
2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il liquido versato verso una zona fredda dell'elettrodomestico.
3. Pulire lo sporco o il riversamento con un canovaccio o un tovagliolo di carta.
4. Applicare un detergente mentre il vetro è ancora caldo ma non bollente.
5. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta.
6. Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].

Pulizia del pannello di controllo

Come pulire le fuoriuscite sul pannello di controllo.

L'elettrodomestico potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi touch potrebbero non funzionare mentre vi è del liquido su di essi. Prima di riaccendere l'elettrodomestico, asciugare il pannello di controllo .

1. Per spegnere l'elettrodomestico, premere [⏻].
2. Assorbire i residui traboccati.
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. Per accendere l'elettrodomestico, premere [⏻].

Risoluzione dei problemi

L'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a problemi e malfunzionamenti. Le tabelle che seguono descrivono le possibili cause e le istruzioni per risolvere i messaggi di errore e i malfunzionamenti. È consigliabile leggere le tabelle con attenzione per risparmiare il tempo e il denaro necessari a contattare il servizio di assistenza.

Problema	Possibili cause	Soluzione
L'elettrodomestico non può essere acceso.	L'alimentazione elettrica è interrotta.	1. Verificare che l'elettrodomestico sia collegato all'alimentazione elettrica e acceso. 2. Verificare se vi è un'interruzione di corrente nella propria abitazione o nel quartiere. 3. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	Il blocco bambini è attivo.	Disattivare il blocco bambini.
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi oppure potresti utilizzare solo la punta del dito per toccarli.	1. Assicurarsi che l'area del controllo touch sia asciutta. 2. Usare la punta del dito quando si premono i comandi.
Il vetro viene graffiato.	La pentola ha un bordo irregolare.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce.
Il vetro si graffia.	Vengono utilizzati agenti abrasivi o prodotti per la pulizia non idonei.	Utilizzare solo detergenti idonei.
Alcune pentole emettono rumori di crepitio o scatti.	Ciò può essere causato dalla struttura delle proprie pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
L'elettrodomestico emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a una temperatura elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, tuttavia il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente diminuendo l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola proveniente dall'elettrodomestico.	Una ventola di raffreddamento integrata nell'elettrodomestico si è attivata per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'elettrodomestico.	Si tratta di un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere l'alimentazione dell'elettrodomestico dal muro mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si riscaldano e [U] appare nel pannello di controllo.	L'elettrodomestico non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.	Utilizzare pentole adatte per la cottura a induzione.
	L'elettrodomestico non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è posizionata correttamente al centro di essa.	Centrare la padella e assicurarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
L'elettrodomestico o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (tipicamente alternato a una o due cifre nel display del timer di cottura).	Si tratta di un guasto tecnico.	1. Annotare le lettere e i numeri degli errori. 2. Spegnere l'alimentazione dell'elettrodomestico dall'interruttore a parete e contatta un tecnico qualificato.

Visualizzazione dei guasti e ispezione

L'elettrodomestico è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questo test, il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di diversi componenti senza smontare o rimuovere il piano cottura dalla superficie di lavoro.

Codice di errore	Problema	Soluzione
E1	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica – circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica – cortocircuito.	
E7	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica.	
C1	Si tratta di un guasto tecnico.	1. Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni alla normalità. 2. Premere [⏻] per riavviare l'unità.
E3	Guasto del sensore di temperatura dell'IGBT - circuito aperto	Sostituire la scheda di alimentazione.
E4	Sensore di temperatura guasto IGBT - cortocircuito.	
C2	Temperatura elevata dell'IGBT.	1. Attendere che la temperatura dell'IGBT torni normale. 2. Premere [⏻] per riavviare l'unità. 3. Verificare che la ventola funzioni regolarmente. 4. Quando la ventola non funziona correttamente, sostituirla.
EL	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	1. Verificare che l'alimentazione si normale. 2. Quando l'alimentazione è normale, premere [⏻] per riavviare l'elettrodomestico.
EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
EU	Errore di comunicazione	1. Reinserire il collegamento tra la scheda display e la scheda di alimentazione. 2. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.
EF	Errore di overflow	1. Verificare se è presente acqua nell'area di funzionamento. 2. Quando è presente acqua sull'area di funzionamento, pulirla e asciugarla.

Guasto specifico e soluzione

Codice di errore	Problema	Soluzione
Il vetro si graffia.	Vengono utilizzati agenti abrasivi o prodotti per la pulizia non idonei.	Utilizzare solo detergenti idonei.
	La scheda di alimentazione supplementare e la scheda del display sono stati collegati in modo errato.	Controllare il collegamento.
	La scheda di alimentazione supplementare è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione supplementare.
	La scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è nella norma.	La scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.

Codice di errore	Problema	Soluzione
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura dell'elettrodomestico	La temperatura dell'ambiente potrebbe essere troppo elevata. L'ingresso o la presa d'aria potrebbero essere ostruiti.
	Si è verificato un problema con la ventola.	1. Verificare che la ventola funzioni senza intoppi. 2. Quando la ventola non funziona correttamente, sostituirla.
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e [U] lampeggia nel pannello di controllo.	Il tipo di pentola non è corretto.	Scegliere le pentole adatte.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.	
	Il piano cottura si è surriscaldato e l'unità è surriscaldata.	1. Attendere che la temperatura torni alla normalità. 2. Quando la temperatura è normale, premere [⏻] per riavviare l'unità.
	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato.	Sostituire la scheda di alimentazione.
Le zone di cottura dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) visualizzeranno [U].	Guasto di connessione tra la scheda di alimentazione e la scheda display.	Controllare il collegamento.
	La scheda del display della parte comunicante è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.
Il motore della ventola emette rumori anomali.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.

Quanto riportato sopra rappresenta la valutazione e l'ispezione dei guasti più comuni. Non smontare l'unità da solo per evitare pericoli e danni all'elettrodomestico.

Piatti di prova

Queste raccomandazioni sulle impostazioni sono destinate agli istituti di prova per facilitare il collaudo dei nostri elettrodomestici.

SCIOGLIMENTO DEL CIOCCOLATO, COPERTURA

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm senza coperchio	• 150 g di cioccolato fondente (55% cacao)	• Cottura: Livello potenza 1

BESCIAMELLA
Temperatura del latte: 7 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm senza coperchio	• 40 g di burro • 40 g di farina • 500 ml di latte con contenuto di grassi del 3,5% • pizzico di sale	1. Sciogliere il burro, incorporare la farina e il sale, quindi riscaldare il composto. • Durata del riscaldamento: circa 6 min. a livello di potenza 2 2. Aggiungere il latte al composto e portare a ebollizione, mescolando continuamente. • Durata del riscaldamento: circa 6,5 min. al livello di potenza 7 3. Una volta che la besciamella raggiunge il bollore, lasciarla sulla zona di cottura per altri 2 minuti. • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 2

MANTENERE IN CALDO E TENERE IN CALDO LO STUFATO DI LENTICCHIE

Ricetta secondo DIN 44550 Temperatura iniziale: 20 °C Riscaldamento senza mescolare

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm senza coperchio	• Quantità: 450 g	• Durata del riscaldamento: circa 1,5 min al livello di potenza 9 • Cottura a fuoco lento: Livello potenza 1
Pentola Ø 20 cm con coperchio	• 250 g di riso a chicco lungo • 600 g di acqua • 1 pizzico di sale	• Durata del riscaldamento: circa 1,5 min al livello di potenza 9 • Cottura a fuoco lento: Livello potenza 1

PORRIDGE DI RISO

Temperatura del latte: 7 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm senza coperchio	• 190 g di riso a chicco corto • 40 g di zucchero • 750 ml di latte con il 3,5% di grassi • 1 g di sale	1. Aggiungere gli ingredienti al latte e riscaldare la miscela mescolando continuamente. • Durata del riscaldamento: circa 8 min al livello di potenza 8 2. Una volta che il latte ha raggiunto circa 95 °C, selezionare il livello di potenza consigliato e lasciarlo sobbollire a fuoco basso per circa 50 minuti. • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 2
Pentola Ø 20 cm con coperchio	• 250 g di riso a chicco corto • 120 g di zucchero • 1000 ml di latte con il 3,5% di grassi • 1,5 g sale	• Durata del riscaldamento: circa 8 min al livello di potenza 8 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 2

COTTURA DEL RISO

Ricetta secondo DIN 44550 Temperatura dell'acqua: 20 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 16 cm senza coperchio	• 125 g di riso a chicco lungo • 300 g di acqua • 1 pizzico di sale	• Durata del riscaldamento: circa 2,5 min al livello di potenza 9 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 2
Pentola Ø 20 cm con coperchio	• 250 g di riso a chicco lungo • 600 g di acqua • 1 pizzico di sale	• Durata del riscaldamento: circa 2,5 min al livello di potenza 9 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 2

CUOCERE PANCACKES, CRÊPES

Ricetta secondo la DIN EN 60350-2 Temperatura dell'acqua: 20 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 24 cm senza coperchio	• 55 g di pastella per crêpe	• Durata del riscaldamento: circa 1,5 min al livello di potenza 9 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 7

ROSOLARE LA LONZA DI MAIALE

Temperatura iniziale del filetto: 7 °C

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 24 cm senza coperchio	• 3 lombi di maiale, peso totale circa 300 g, spessore 1 cm • 15 g di olio di girasole	• Durata del riscaldamento: circa 1,5 min al livello di potenza 9 • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 7

FRIGGERE LE PATATINE FRITTE

Pentole	Ingredienti	Preparazione
Pentola Ø 20 cm senza coperchio	• 200 g di patatine fritte surgelate, spesse 1 cm • 2 l di olio di semi di girasole	• Durata del riscaldamento: Livello di potenza 9 fino a quando la temperatura dell'olio raggiunge i 180 °C • Cottura a fuoco lento: Livello di potenza 9

Smaltimento e riciclaggio

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER L'AMBIENTE

Conformità alla Direttiva RAEE e smaltimento del prodotto di scarto: Questo prodotto è conforme alla direttiva UE RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



Tale simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. L'elettrodomestico usato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclo degli apparecchi elettrici ed elettronici. Rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto per informazioni sui sistemi di raccolta. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio delle vecchie apparecchiature. Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire conseguenze potenzialmente dannose per l'ambiente e la salute umana.

CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA ROHS

Il prodotto che ha acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Il prodotto non contiene materiali nocivi e vietati specificati nella direttiva.

INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE



I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili in conformità alle nostre normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o ad altri tipi di rifiuti. Consegnarli presso uno dei punti di raccolta per materiali da imballaggio predisposti dalle autorità locali.

CONSIGLI PER RISPARMIARE ENERGIA OGNI VOLTA CHE SI CUCINA:

Utilizzare il coperchio corretto per ogni pentola ogni volta che è possibile. Cucinare senza coperchio consuma più energia.
Utilizzare pentole con basi piatte e diametri di base appropriati in modo da corrispondere alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole di solito indicano il diametro superiore della pentola, che è sempre maggiore del diametro della base.
Quando si utilizza l'acqua per la cottura, usare piccole quantità per preservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello di potenza minimo che consenta di mantenere la cottura. Un livello di potenza elevato non è necessario ed è uno spreco di energia.
Usare pentole piccole con piccole quantità di cibo.

Avviso sulla protezione dei dati

Per la fornitura dei servizi concordati con il cliente, ci impegniamo a conformarci senza restrizioni a tutte le disposizioni della normativa applicabile in materia di protezione dei dati, nei Paesi concordati in cui i servizi al cliente saranno erogati e, ove applicabile, al Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR). In generale, elaboriamo i dati per rispettare gli obblighi contrattuali con i clienti, per motivi legati alla sicurezza dei prodotti, per salvaguardare i diritti dei clienti relativi alla garanzia e per le domande sulla registrazione dei prodotti.
In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo. Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. È possibile contattare il nostro responsabile della protezione dei dati all'indirizzo MideaDPO@midea.com. Per esercitare i Suoi diritti, ad esempio il diritto di opporsi al trattamento dei Suoi dati personali per finalità di marketing diretto, La preghiamo di contattarci via MideaDPO@midea.com. Per ulteriori informazioni, seguire il codice QR.

Specifiche

Apparecchio	IBF 64215 SSM BK
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensioni prodotto L × P × A	600 x 510 x 58 mm
Dimensioni di incasso L × P	560 x 480–490 mm

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo cambiare specifiche e design senza preavviso.

	Simbolo	Valore	Unità
Codice identificativo del modello	-	IBF 64215 SSM BK	-
Tipo di elettrodomestico	-	Piano cottura a induzione integrato	-
Numero di zone e/o di aree cottura	-	5	-
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zone di cottura radianti, piastre piene)	-	Cottura a induzione	-
Diametro della superficie utile per la zona di cottura	ø	Anteriore sinistro: 150	mm
Diametro della superficie utile per la zona di cottura	ø	Posteriore sinistro: 210	mm
Diametro della superficie utile per la zona di cottura	ø	Anteriore destro: 180	mm
Diametro della superficie utile per la zona di cottura	ø	Posteriore destro: 180	mm

	Simbolo	Valore	Unità
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate ai 5 mm più vicini	L x P	390 x 180	mm
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Anteriore sinistro: 192,6	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Posteriore sinistro: 189	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Anteriore destro: 180,4	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Posteriore destro: 180,5	Wh/kg
Consumo energetico per zona di cottura	EC[1)]	Zona flessibile destra: 189,1	Wh/kg
Consumo energetico per la piastra	EC[2)]	186,3	Wh/kg
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Anteriore sinistro: 1200/1500	Wh/kg
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Posteriore sinistro: 2300/2500	W
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Anteriore destro: 1800/2000	W
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Posteriore destro: 1800/2000	W
Potenza massima per zona di cottura	EC[1)]	Zona flessibile: 3000/3700	W

[1)] cottura elettrica
[2)] piano cottura elettrico

Se non viene eseguita alcuna operazione dopo l'accensione dell'elettrodomestico, l'elettrodomestico passerà automaticamente alla modalità di spegnimento dopo 1 minuto e la potenza sarà di 0,3 W in modalità spento.
Dati definiti secondo la norma EN 60350-2 e il regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione.

Advertencias de seguridad:

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

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

⚠ Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.

⚠ La conexión a un sistema de cableado adecuado es esencial y obligatoria.

⚠ Las modificaciones en el sistema eléctrico doméstico deben ser realizadas únicamente por un electricista cualificado.

⚠ El incumplimiento de este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de corte

⚠ Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.

⚠ Si no se tiene precaución, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

⚠ Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.

⚠ No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre este aparato en ningún momento.

⚠ Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.

⚠ Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.

⚠ Este aparato debe ser instalado correctamente únicamente por una persona debidamente cualificada.

⚠ El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la alimentación.

⚠ En caso de no instalar el aparato correctamente, se puede invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

⚠ Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con

falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones sobre el uso del mismo. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

⚠ 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 puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que cuenten con supervisión o se les hayan proporcionado instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos implicados. 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: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, en el caso de superficies del aparato de vidrio cerámico o material similar que protejan las partes activas.

⚠ No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie del aparato, ya que pueden calentarse.

⚠ No utilice un limpiador de vapor para limpiar su electrodoméstico.

⚠ Después de usarlo, apague el elemento del aparato mediante su control y no confíe en el detector de la sartén.

⚠ El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo ni por un sistema de control remoto independiente.

⚠ Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN: Se debe supervisor el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado a corto plazo debe supervisarse de forma continua.

⚠ ADVERTENCIA: Cocinar sin vigilancia en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato y sus

partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

⚠ ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua; apague el aparato y, a continuación, cubra las llamas, p. ej., con una tapa o con una manta ignífuga.

PRECAUCIÓN: Se debe supervisor el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado a corto plazo debe supervisarse de forma continua.

Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocción.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice únicamente los protectores para la placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción, los que el fabricante indique en las instrucciones de uso como adecuados, o los protectores incorporados en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

⚠ No cocine en un aparato roto o agrietado. Si la superficie del aparato se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente del suministro eléctrico principal (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

⚠ Apague el aparato en el interruptor de la pared antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.

⚠ El incumplimiento de este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

⚠ Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.

⚠ Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

⚠ Si no se sigue este consejo, puede resultar en la muerte.

Peligro de superficie caliente

⚠ Durante su uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

⚠ No permita que su cuerpo, ropa ni ningún objeto que no sea utensilios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.

⚠ Mantenga alejados a los niños.

⚠ Los mangos de las cazuelas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cazuelas no cuelgan por otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.

⚠ El incumplimiento de este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de corte

⚠ La hoja extremadamente afilada de un raspador de vidrio queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Tenga un cuidado extremo y guárdela siempre con seguridad fuera del alcance de los niños.

⚠ Si no se tiene precaución, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

⚠ Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Los desbordamientos por ebullición provocan humo y derrames grasos que pueden incendiarse.

⚠ Nunca use el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.

⚠ Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el aparato.

⚠ No coloque ni deje cerca del aparato objetos magnetizables (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores MP3), ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

⚠ Nunca use el aparato para calentar o climatizar la habitación.

⚠ Después de usarlo, apague siempre las zonas de

cocción y el aparato tal como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para que las zonas de cocción se apaguen al retirar las sartenes.

⚠ No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban sobre él.

⚠ No guarde objetos que puedan interesar a los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban sobre el aparato podrían sufrir lesiones graves.

⚠ No deje a los niños solos ni desatendidos en el área donde se utiliza el electrodoméstico.

⚠ Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el aparato sin peligro para sí mismo ni para su entorno.

⚠ No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico cualificado.

⚠ No coloque ni deje caer objetos pesados sobre el electrodoméstico.

⚠ No se suba sobre el aparato.

⚠ No utilice recipientes con bordes irregulares ni arrastre los recipientes por la superficie de vidrio de la placa de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.

⚠ No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su aparato, ya que pueden rayar el vidrio de la inducción.

⚠ Este aparato está destinado a su uso en hogares y en aplicaciones similares, tales como:

- zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;

- casas rústicas;

- por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- entornos de tipo hostal.

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato y sus

partes accesibles se calientan durante su uso.

⚠ Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.

⚠ Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

⚠ Con respecto a la información sobre la instalación, consulte el capítulo "Instalación del producto".

Utensilios de cocina

La calidad de los utensilios de cocina tiene un impacto significativo en la eficiencia y en la calidad del proceso de cocción.

Elección de los utensilios de cocina

⚠ ATENCIÓN

Los utensilios de cocina inadecuados pueden dañar el aparato o provocar un funcionamiento incorrecto.

Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.

Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base de los utensilios de cocina.

Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

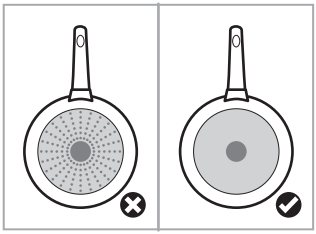
Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base del recipiente, solo se calentará el área ferromagnética.
El resto de la base puede no calentarse a una temperatura suficiente para cocinar.

Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que contiene otros materiales, como el aluminio, esto puede afectar el calentamiento y la detección de recipientes.

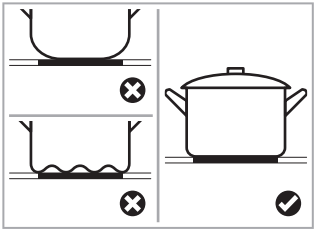
El fondo rayado de los utensilios de cocina y los bordes afilados de los mismos pueden rayar la superficie de vidrio.

Mantenga su electrodoméstico limpio para evitar arañazos.

Los utensilios de cocina con una base inhomogénea pueden no ser detectados.



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

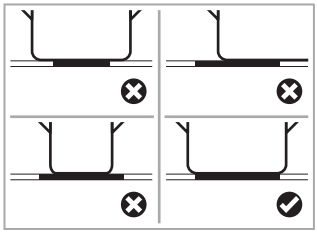


Colocación de los utensilios de cocina

Coloque siempre el menaje de cocina en el centro de la zona de cocción.

Usar utensilios de cocina ligeramente más anchos puede ayudar a maximizar la eficiencia energética. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño, la eficiencia podría ser menor de lo esperado.

1. Asegúrese de que la base de su utensilio de cocina sea lisa, esté en contacto plano con el vidrio y tenga el tamaño recomendado para la zona de cocción.
2. Utilice utensilios de cocina cuyo diámetro esté dentro del rango recomendado para la zona de cocción seleccionada.

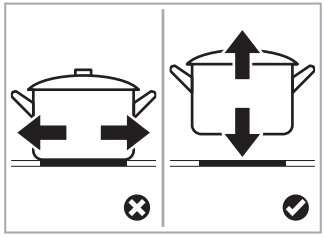


Mover los utensilios de cocina

⚠ ATENCIÓN

El uso incorrecto puede dañar el aparato o provocar fallos.

Levante siempre el recipiente de cocina del vidrio. No lo deslice, ya que podría rayar el vidrio.



Detección de utensilios de cocina

Puede comprobar si sus utensilios de cocina son compatibles con inducción probándolos.

Cuando un recipiente de cocina de tamaño inadecuado o no magnético (p. ej., aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor o llave), ha quedado sobre el aparato, el aparato pasa automáticamente al modo de espera en un plazo de 3 minutos.

Cuando el aparato está encendido, puede detectar y seleccionar automáticamente si una zona de cocción tiene una cazuela o sartén, mostrando [▯] en el panel de control. Incluso si hay varias zonas con recipientes, solo se detectará automáticamente una.

Conexión del aparato

Este aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por un electricista debidamente cualificado.

Asegúrese de que la instalación doméstica sea adecuada para el consumo de energía del aparato.

Asegúrese de que el voltaje corresponda al valor especificado en la placa de características. Asegúrese de que las secciones del cable de

alimentación sean adecuadas para la carga especificada en la placa de características.

No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar el aparato a la red eléctrica, ya que pueden provocar sobrecalentamiento y riesgo de incendio.

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

Si el cable está dañado o va a sustituirse, la operación debe realizarla un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.

Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor de circuito omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con la normativa de seguridad.

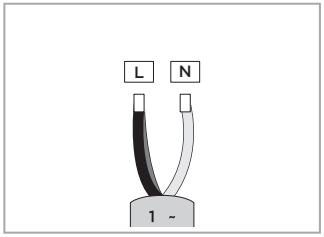
El cable no debe doblarse ni comprimirse.

Se debe comprobar y sustituir el cable regularmente por parte únicamente de técnicos cualificados. La superficie inferior y el cable de alimentación del aparato no son accesibles tras la instalación.

Compruebe con un electricista si el Sistema de cableado doméstico es apto sin modificaciones. Cualquier modificación debe realizarla únicamente un electricista cualificado.

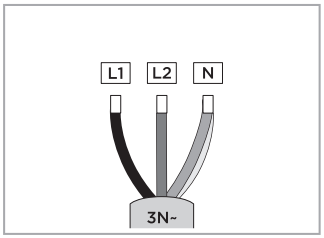
Tipo de conexión
El aparato corresponde a la clase de protección 2.

220-240 V 1N~ 32 A



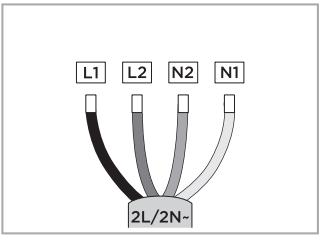
Pos.	Color
L	Negro + marrón
N	Azul + gris

220–240 V / 380–415 V 3N~ 16 A



Pos.	Color
L1	Negro
L2	Marrón
N	Azul + gris

2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A

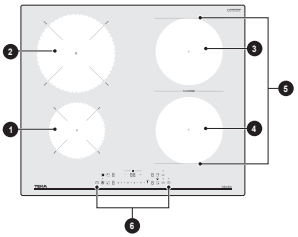


Pos.	Color
L1	Negro
L2	Marrón
N2	Azul
N1	Gris

Uso y mantenimiento

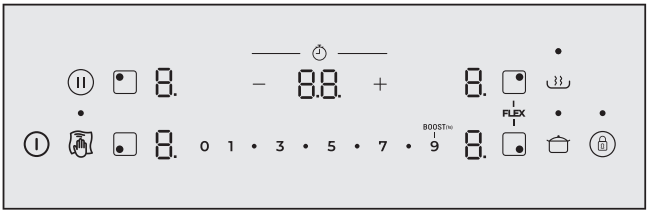
Descripción del producto

Descripción general del aparato y sus componentes:



Pos.	Significado	Potencia máxima en W	Ømm
1	Zona de cocción delantera izquierda	1200/1500	150
2	Zona de cocción trasera izquierda	2300/2500	210
3	Zona de cocción posterior derecha	1800/2000	180
4	Zona de cocción anterior derecha	1800/2000	180
5	Zona flexible	3000/3700	Zona flexible 390 x 180
6	Panel de control	-	-

PANEL DE CONTROL



Símbolo	Significado
⏻	Control de encendido/ apagado
⏸	Control de pausa
	Seleccione la zona de cocción trasera izquierda
	Seleccione la zona de cocción delantera izquierda
	Seleccione la zona de cocción trasera derecha
	Seleccione la zona de cocción delantera derecha
— +	Controles de regulación del temporizador
	Limpieza
	Cocción a fuego lento
	Mantener caliente
0 • 9	Controles de regulación de potencia
FLEX	Zona flexible
	Bloqueo infantil
BOOST 9	Potencia máxima

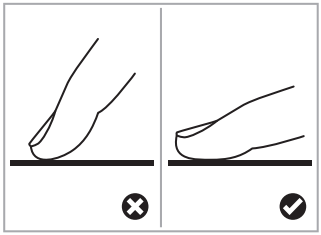
Todas las imágenes en este manual son únicamente con fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Uso de los controles táctiles

Los controles responden al tacto, así que no es necesario aplicar ninguna presión.

Asegúrese de que los controles siempre están limpios, secos y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar la operación de los controles.

Use la yema del dedo, no la punta.

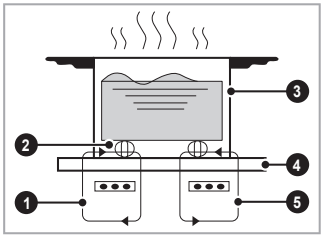


El aparato emite un pitido cada vez que se registra un toque.

COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La cocina por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de hacerlo indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio.

El cristal se calienta únicamente porque los utensilios de cocina acaban por calentarlo.

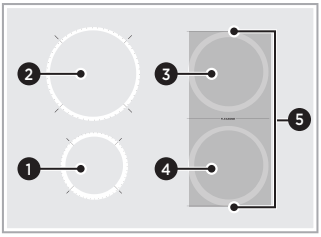


Pos.	Significado
1	Corrientes inducidas
2	Circuito magnético
3	Olla de hierro
4	Placa de vidrio cerámico
5	Bobina de inducción

ZONAS DE COCCIÓN

Las zonas de cocción se adaptan, hasta un límite, automáticamente al diámetro del recipiente.

Para obtener la mejor eficiencia de su aparato, el fondo del recipiente debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocción correspondiente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Zona flexible 390 x 180	250

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Cada zona de cocción dispone de un indicador de calor residual.

El indicador se apaga una vez que la superficie se enfría a una temperatura segura al tacto.

No toque la zona de cocción antes de que se apague el indicador de calor residual.

Símbolo	Significado
H	La zona de cocción está muy caliente.
h	La zona de cocción está caliente.

También puede utilizar el calor residual como función de ahorro de energía.

Si desea utilizar el calor residual, coloque utensilios adicionales en la zona de cocción que aún esté caliente.

Antes del usarlo por primera vez

Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez, lea el manual de usuario y, en particular, las instrucciones de seguridad.

LIMPIEZA DEL APARATO POR PRIMERA VEZ

1. Retire todas las películas protectoras y los adhesivos.
2. Retire cualquier residuo de embalaje de la superficie del aparato.
3. Limpie la superficie con un paño húmedo.

MODO DE EMPLEO

ENCENDER EL APARATO

Para encender el aparato, pulse [⏻].

El zumbador emite un pitido, todos los indicadores del aparato muestran [-]. El aparato está en modo de espera.

Puede desactivar el zumbador en los ajustes.

APAGAR EL APARATO

Para encender el aparato, pulse [⏻].

El zumbador emite un pitido.

AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA

Si no selecciona un nivel de potencia en un plazo de 15 s, el aparato se apagará automáticamente.

Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.

Para seleccionar un nivel de potencia, pulse los controles de regulación de potencia [0 • 9].

TABLA DE COCCIÓN, CONSEJOS DE COCCIÓN, NIVELES DE POTENCIA Y SU SIGNIFICADO

La tabla muestra qué nivel de potencia es adecuado para cada tipo de alimento. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo, el peso, el grosor y la calidad de los alimentos.

Experimente con el aparato para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Nivel	Propósito y plato	Tiempo en minutos	Sugerencias
1	**Fusión:** Chocolate, mantequilla, miel	15 - 30	Remover de vez en cuando.
1 - 2	**Mantener caliente:** Salsa holandesa	15 - 45	Añadir 1-2 cucharadas de agua. Usar una tapa.
2 - 3	**Freír alimentos delicados:** Tortilla, huevos, salsas **Calentamiento:** Salsas	5 - 15 -	Los niveles bajos en la inducción le permiten un ajuste preciso de la temperatura ideal. Usar una tapa.
3 - 4	**Freír alimentos delicados:** Huevos fritos **Cocción a fuego lento:** Arroz, pasta, patatas	5 - 15 10 - 30	Primero lleve el agua a ebullición con un nivel alto, luego ajústelo a estos niveles para cocer a fuego lento.
4 - 5	**Vaporización:** Patatas, verduras **Estofado:** Guisos, sopas	20 - 60 60 - 120	Añadir unas cucharadas de agua para cocinar al vapor. Usar una tapa. Utilizar un máximo de 3 l de líquido. Para más, seleccione un nivel superior.
4 - 6	**Freír en sartén:** Crepes	5 - 45	Dar la vuelta después de 1 minuto.
5 - 7	**Estofado:** Cantidades superiores a 3 l **Freír suavemente en sartén:** Salchichas, chuleta de ternera, san jacobo, albóndigas	60 - 120 5 - 45	Dar la vuelta o remover regularmente.
7 - 8	**Freír en sartén:** Carne, filetes, patatas fritas, solomillo de cerdo	5 - 10	Girar regularmente para obtener un resultado de cocción uniforme.
9	**Hervir:** Agua, pasta **Salteado:** Carne **Freír en profundidad:** Patatas fritas, frutas fritas	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Deje que el recipiente se caliente en seco; añada el aceite solo unos segundos antes de freír en sartén.
BOOST(10)	**Calentamiento rápido:** Cantidades mayores de agua	5	No se recomienda usar con utensilios vacíos.

EMPEZAR A COCINAR

1. Para encender el aparato, pulse [⏻].
2. Asegúrese de que la base del utensilio de cocina y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
4. Pulse el control de selección de la zona de cocción correspondiente a la zona que está utilizando, p. ej. [▣].

El indicador junto al control de selección de la zona de cocción parpadea, p. ej. [▯].

5. Establecer un nivel de potencia.

FINALIZAR LA COCCIÓN

⚠ **Advertencia: riesgo de quemaduras**

El calor residual puede provocar quemaduras.

Espere hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

No toque ninguna parte del aparato antes de permitir que se enfríe.

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción que quiere apagar, por ejemplo, [ ].
2. Reduzca el nivel de potencia a [ ] o mantenga pulsado [ ] para apagar la zona de cocción.

El panel de control muestra [ ].

3. Para apagar el aparato, pulse [⏻].

CONSEJOS DE COCINA

⚠ Advertencia - Riesgo de incendio

A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente.

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y las grasas se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función Boost.

Cuando la comida hierva, reduzca la potencia. El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al mantener el calor.

Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Empiece a cocinar con una configuración alta y reduzca la misma cuando los alimentos ya se hayan calentado.

Bloqueo infantil

Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencionado, por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción.

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto [⏻] están desactivados.

Siempre puede apagar el aparato con [⏻] en caso de emergencia, pero deberá desbloquear el aparato antes de la siguiente operación.

ACTIVACIÓN DEL BLOQUEO INFANTIL

Para activar el bloqueo infantil, mantenga pulsado [🔒] durante al menos 3 segundos.

Todos los indicadores del electrodoméstico mostrarán [L].

El LED sobre el icono se encenderá.

DESACTIVACIÓN DEL BLOQUEO INFANTIL

Para desactivar el bloqueo infantil, mantenga pulsado [🔒] durante al menos 3 segundos.

Detener y reanudar

Puede hacer una pausa en el calor en lugar de apagar el aparato.

Al entrar en el modo de pausa, todos los controles excepto [⏻] quedan deshabilitados.

Siempre puede apagar el aparato con [⏻] en caso de emergencia.

El aparato se apagará después de 30 minutos si no sale del modo Detener y reanudar.

ENTRAR EN DETENER Y REANUDAR

Para entrar en Detener y reanudar, pulse [⏸]. Todos los indicadores del aparato parpadearán [⁞].

SALIR DEL MODO DE PAUSA

Para salir del modo Detener y reanudar, pulse [⏸].

Controlador del temporizador

El electrodoméstico dispone de un control de temporizador, que puede utilizar como temporizador de cuenta atrás y de apagado.

CUENTA ATRÁS

Puede usar el control del temporizador como cuenta atrás.

En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se alcance el tiempo establecido.

Uso de la cuenta atrás

No se ha seleccionado ninguna zona de cocción, pero al menos una zona debe estar activada.

El aparato está encendido.

1. Para activar una zona de cocción, pulse el control de selección de zona de cocción, p. ej. [ ].
2. Pulse [–] o [+] cuando el indicador de la zona de cocción no esté parpadeando.

El panel de control muestra [⏲].

3. Para ajustar la hora, pulse [–] o [+]

Pulse [–] o [+] una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

Mantener pulsado [–] o [+] disminuirá o aumentará el tiempo de forma continua hasta que se alcance un número entero para pausar un momento.

Cuando se establece la hora, el tiempo comenzará a descontarse inmediatamente.

El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea 5 veces.

Cuando transcurre el tiempo establecido, el panel de control parpadea [00] y el zumbador emite un pitido durante 45 segundos.

Cancelación de la cuenta atrás

Para cancelar la cuenta atrás, pulse [–] hasta que el panel de control muestre [00], o mantenga pulsados [–] y [+] simultáneamente.

La cuenta atrás se cancela y el indicador del temporizador no se mostrará.

APAGAR EL TEMPORIZADOR

Puede configurar el control del temporizador para apagar una o más zonas de cocción después de que transcurra el tiempo establecido.

El temporizador tiene un máximo de 99 min.

Uso del temporizador de apagado

1. Para activar una zona de cocción, pulse el control de selección de zona de cocción, p. ej. [ ].
2. Pulse [–] o [+] inmediatamente.

El panel de control muestra [⏲]. El indicador del aparato muestra [L.].

3. Para ajustar el tiempo, pulse [–] o [+].

Pulse [–] o [+] una vez para disminuir o aumentar el tiempo en 1 minuto.

Mantener pulsado [–] o [+] disminuirá o aumentará el tiempo de forma continua hasta que se alcance un número entero para pausar un momento.

Cuando se establece la hora, el tiempo comenzará a descontarse inmediatamente.

El panel de control muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea 5 veces.

[•] junto al indicador de nivel de potencia se enciende en rojo. El indicador del aparato parpadea [L.] y el nivel de potencia.

Cuando transcurre el tiempo establecido, la zona de cocción

correspondiente se apaga automáticamente. El panel de control parpadea [00] y el zumbador emite un pitido durante 45 segundos.

Para configurar el temporizador de apagado en más zonas de cocción, repita el proceso activando diferentes zonas de cocción.

Si una o más zonas ya están programadas, el indicador del temporizador mostrará por defecto el tiempo restante más corto para finalizar, mostrando un [t.] en la zona correspondiente. Las demás zonas programadas mostrarán, en sus indicadores correspondientes, el punto decimal parpadeante.

Si quiere comprobar el tiempo restante en otra zona programada, debe tocar el sensor de selección de esa zona y su tiempo restante se mostrará durante un momento.

Cancelación del temporizador de apagado

Para cancelar el temporizador de apagado, pulse [–] hasta que el panel de control muestre [00], o mantenga pulsados simultáneamente [–] y [+].

El temporizador de apagado se cancela y el indicador del temporizador no se mostrará.

Función Boost

La función Boost calienta los utensilios de cocina más rápido que el nivel de potencia máximo.

La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.

La zona de cocción vuelve a [9] después de 5 minutos.

ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN BOOST

1. Pulse el control de selección de la zona de cocción, p. ej. [•].
2. Mantenga pulsado el control deslizante [9].

El indicador de la zona de cocción muestra [P] y el nivel de potencia alcanza el máximo.

CANCELACIÓN DE LA FUNCIÓN BOOST

1. Pulse el selector de la zona de cocción en la que desee cancelar la función Boost, por ejemplo, [•].
2. Ajuste los controles de regulación de potencia [0 • 9] al nivel requerido.

Función de zona flexible

La zona flexible se puede usar como un área combinada o como dos áreas diferentes, según las necesidades de cocción en cualquier momento.

La zona flexible está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

ACTIVACIÓN DE LA ZONA FLEXIBLE

1. Para activar la zona flexible como una única área grande, pulse simultáneamente los sensores situados por encima y por debajo de la palabra FLEX.

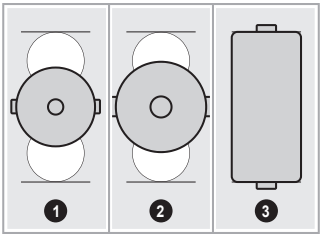
El panel de control muestra [-] y [0].

Para seleccionar un nivel de potencia, pulse los controles de regulación de potencia [0 • 9].

Uso de la zona flexible como una única área grande

Utilice una de las siguientes 3 opciones para aprovechar al máximo el calentamiento.

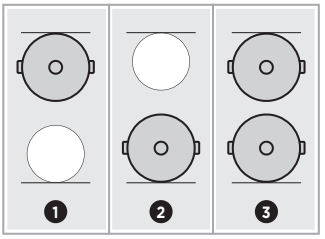
Coloque el utensilio de cocina en la zona flexible.



Pos.	Base Ø en mm
1	250
2	280
3	390 x 180

Uso de la zona flexible como 2 zonas independientes

1. Asegúrese de que el diámetro del utensilio de cocina sea mayor de 140 mm.
2. Coloque el utensilio de cocina en la zona flexible.



Si una o ambas zonas no están cubiertas, el segmento correspondiente parpadeará en la pantalla trasera.

Después de 1 minuto sin olla, la función se desactivará.

CANCELACIÓN DE LA ZONA FLEXIBLE

1. Pulse cualquier sensor de la zona de cocción que ya tenga habilitada la función de zona flexible.
2. Ajuste los controles de regulación de potencia [0 • 9] al nivel [0].

Función de limpieza

Esta función bloquea los sensores del panel de control durante 30 segundos, excepto la función general de encendido/apagado. Esto permite limpiar rápidamente la superficie de vidrio durante la cocción sin activar los sensores.

1. Para activarla, toque el sensor de limpieza [🧽] durante 1 segundo.

El [•] sobre el sensor de limpieza se encenderá. Se iniciará una cuenta atrás de 30 segundos en el indicador del temporizador.

La función se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede cancelar esta función con antelación pulsando el sensor de limpieza durante 1 segundo.

Función de cocción a fuego lento

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para la cocción lenta.

1. Para activarla, toque el sensor de cocción a fuego lento [⌓]

después de seleccionar una zona de cocción.

El [•] encima del icono de cocción a fuego lento se encenderá. El símbolo [A] aparecerá en el indicador de la zona de cocción.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, cambiando el nivel de potencia o eligiendo otra función.

Función de mantener caliente

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para mantener caliente la comida cocinada.

1. Para activarla, toque el sensor de mantener caliente [≋] después de seleccionar una zona de cocción.

El [•] sobre el icono de Mantener caliente se encenderá. El símbolo [A] aparecerá en el indicador de la zona de cocción.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, cambiando el nivel de potencia o eligiendo otra función.

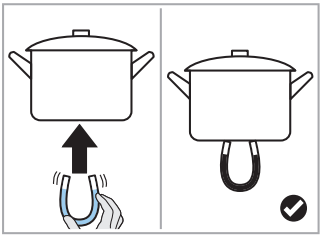
Prueba de utensilios de cocina

Antes de la prueba, asegúrese de que el tamaño de la base del utensilio de cocina coincida con el tamaño de la zona de cocción utilizada.

COMPROBACIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA CON UN IMÁN

Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética.

Acerca un imán a la base del utensilio de cocina.



Si el utensilio de cocina es atraído, el utensilio de cocina es apto para la inducción.

COMPROBACIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA SIN UN IMÁN

1. Ponga 250 ml de agua en el utensilio de cocina que desea comprobar.
2. Empiece a cocinar.
3. Compruebe si [U] está parpadeando en el panel de control.

Si [U] no parpadea en el panel de control y el agua se está calentando, el utensilio de cocina es adecuado.

Si [U] parpadea, el utensilio de cocina no es adecuado y no se produce calentamiento.

Si no coloca un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción en un plazo de 3 minutos, [U] desaparecerá automáticamente.

Su menaje de cocina no es adecuado por las siguientes razones.

No ha colocado un utensilio de cocina en la zona de cocción correcta.

El utensilio de cocina que está utilizando no es adecuado para la cocina por inducción.

El utensilio de cocina es demasiado pequeño o no está correctamente centrado en la zona de cocción.

Ajustes

Puede ajustar varios ajustes según sus necesidades.

AJUSTE DE LA CONFIGURACIÓN

El aparato debe estar apagado.

Comience sus ajustes en un plazo de 15 segundos después de encender el aparato. Cuando transcurran 15 segundos sin interacción del usuario, apague el aparato y repita el proceso.

Transcurridos 30 segundos sin interacción del usuario, el aparato sale de los ajustes sin guardar.

Para ajustar cualquier configuración, el aparato debe estar en modo de configuración.

1. Para entrar en el modo de configuración, pulse una vez [⏻] y luego mantenga pulsado [⑧] durante al menos 3 segundos.

Todos los indicadores muestran [L].

2. Pulse [+] durante al menos 3 segundos.

El panel de control muestra [C] en el indicador inferior izquierdo y [L] desaparece.

3. Pulse [+].

[c3] comienza a parpadear en el panel de control. El electrodoméstico está en modo de configuración.

4. Pulse [⑧] repetidamente hasta que el panel de control muestre la configuración requerida.

Configuraciones disponibles:

Símbolo	Significado
c0	Restablecer a configuración de fábrica
c3	Configuración de la gestión de potencia
c4	Prueba de calidad de los utensilios de cocina
c5	Configuración del pitido

5. Pulse [+] repetidamente hasta que el panel de control muestre la configuración requerida.
6. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [⑧] durante al menos 3 segundos.

Si pulsa [⏻] después de seleccionar la configuración requerida, el aparato se apaga sin guardar.

Restablecer a configuración de fábrica

El electrodoméstico está en modo de configuración.

1. Pulse [⑧] repetidamente hasta que [c0] parpadee en el panel de control.
2. Para restablecer la configuración a los valores predeterminados, pulse repetidamente [+] hasta que el panel de control muestre [1].

Si no desea restablecer la configuración, pulse repetidamente [+] hasta que el panel de control muestre [0].

3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [⑧] durante al menos 3 segundos.

El zumbador suena y el electrodoméstico se apaga una vez completada la configuración.

Ajuste de la gestión de potencia

Es posible establecer un nivel máximo de absorción de potencia para el aparato, eligiendo entre diferentes rangos de potencia.

Este aparato es capaz de limitarse automáticamente para funcionar a una potencia inferior, con el fin de evitar el riesgo de sobrecarga.

Este aparato es capaz de limitarse automáticamente para funcionar a una potencia inferior, con el fin de evitar el riesgo de sobrecarga.

No es necesario colocar ningún utensilio de cocina en las zonas de cocción.

El electrodoméstico está en modo de configuración.

1. Pulse [ⓐ] repetidamente, hasta que [c3] parpadee en el panel de control.

El panel de control muestra el nivel de potencia actual, p. ej. [34].

2. Para ajustar el nivel de potencia, pulse repetidamente [+] hasta que el panel de control muestre el nivel de potencia requerido.
3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [ⓐ] durante al menos 3 segundos.

Todos los indicadores muestran [-].

Configuraciones disponibles:

Símbolo	Potencia máxima en kW
nL	7,4
65	6,5
55	5,5
50	5,0
45	4,5
40	4,0
35	3,5
34	3,4
30	3,0
25	2,5
20	2,0

Prueba de la calidad de los utensilios de cocina

El electrodoméstico está en modo de configuración.

1. Pulse [ⓐ] repetidamente, hasta que [c4] parpadee en el panel de control.
2. Para entrar en la prueba, pulse repetidamente [+] hasta que el panel de control muestre [=].
3. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción.
4. Mantenga pulsado el control de selección de la zona de cocción correspondiente durante al menos 3 segundos, por ejemplo, [▪].

Después de 12 segundos, el panel de control muestra el nivel de calidad de 0 (bajo) a 10 (alto).

Cuanto mayor sea el nivel de calidad, mejor será la calidad de los utensilios de cocina.

5. Para salir de la prueba, mantenga pulsado [⏻] durante 1 segundo.

Configuraciones disponibles:

Símbolo	Significado
0	No entre en la prueba de calidad de los utensilios de cocina. Ajuste predeterminado: [0]
=	Entra en la prueba de calidad de los utensilios de cocina.

Activar el pitido

El electrodoméstico está en modo de configuración.

1. Pulse [ⓐ] repetidamente hasta que [c5] parpadee en el panel de control.
2. Para activar el pitido, pulse repetidamente [+] hasta que el panel de control muestre [0].
3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [ⓐ] durante al menos 3 segundos.

Todos los indicadores muestran [-].

Apagado del pitido

El electrodoméstico está en modo de configuración.

1. Pulse [ⓐ] repetidamente hasta que [c5] parpadee en el panel de control.
2. Para desactivar el pitido, pulse repetidamente [+], hasta que el panel de control muestre [1].
3. Para guardar la configuración, mantenga pulsado [ⓐ] durante al menos 3 segundos.

Todos los indicadores muestran [-].

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS TIEMPOS DE FUNCIONAMIENTO PREDETERMINADOS

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

Nivel de potencia	Tiempo en h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

Cuando se retira el utensilio de cocina, el aparato puede dejar de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 3 minutos.

Limpieza y mantenimiento

Para que su electrodoméstico funcione de manera eficiente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y mantenerlo con cuidado.

AGENTES DE LIMPIEZA

⚠ ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

No utilice esponjas abrasivas. No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos.

No utilice productos de limpieza que contengan alcohol.

Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.

LIMPIEZA DEL APARATO

Limpie el aparato después de cada uso para evitar que los residuos de cocina se quemen.

⚠ Advertencia: riesgo de quemaduras

El calor residual puede provocar quemaduras.

Espere antes de limpiar, hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

No toque ninguna parte del aparato antes de permitir que se enfríe.

⚠ Advertencia: riesgo de cortes

La cuchilla del raspador de vidrio está extremadamente afilada.

Nunca retire la cubierta de seguridad del raspador de vidrio.

Utilice el rascador de vidrio con extrema precaución.

Guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

⚠ ATENCIÓN

La limpieza inadecuada puede dañar la superficie del aparato.

Nunca deje residuos de limpieza en el aparato, ya que el vidrio puede mancharse.

Retire inmediatamente los derrames de ebullición, fundidos y azucarados calientes sobre el vidrio.

Limpieza de suciedad diaria

Cómo limpiar la suciedad diaria en el vidrio, por ejemplo, huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados sobre el vidrio.

1. Para apagar el aparato, pulse [⏻].
2. Aplique un agente de limpieza mientras el vidrio aún esté tibio pero no caliente.
3. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel.
4. Para encender el aparato, pulse [⏻].

Limpieza de derrames por ebullición

Retire inmediatamente los derrames de ebullición, fundidos y azúcares calientes sobre el vidrio con una espátula, cuchillo de paleta o rascador de vidrio adecuado para aparatos de vidrio cerámico.

1. Para apagar el aparato, pulse [⏻].
2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría del aparato.
3. Limpie la mancha o el vertido con un paño para platos o una toallita de papel.
4. Aplique un agente de limpieza mientras el vidrio aún esté tibio pero no caliente.
5. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel.
6. Para encender el aparato, pulse [⏻].

Limpieza del panel de control

Cómo limpiar los derrames en el panel de control.

El aparato puede emitir un pitido y apagarse automáticamente, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el panel de control antes de volver a encender el aparato.

1. Para apagar el aparato, pulse [⏻].
2. Seque el vertido.
3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño húmedo limpio.
4. Seque completamente el área con una toallita de papel.
5. Para encender el aparato, pulse [⏻].

Solución de problemas

El funcionamiento del aparato puede provocar errores y funcionamientos incorrectos. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o funcionamiento incorrecto. Se recomienda leer detenidamente las tablas que aparecen a continuación para ahorrarle tiempo y dinero que le puede costar llamar al servicio técnico.

Problema	Posibles causas	Solución
El aparato no se puede encender.	El suministro eléctrico está interrumpido.	1. Asegúrese de que el aparato esté conectado a la fuente de alimentación y encendido. 2. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o vecindario. 3. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	El bloqueo infantil está activado.	Desactivar el bloqueo infantil.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede que exista una fina película de agua sobre los controles o puede que use la punta del dedo cuando use los controles.	1. Asegúrese de que el área del control táctil esté seca. 2. Use la punta del dedo al presionar los controles.
El cristal se está rayando.	El utensilio de cocina tiene bordes irregulares.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas.
Se está rayando el cristal.	Se utilizan agentes abrasivos o productos de limpieza inadecuados.	Utilice únicamente agentes de limpieza adecuados.
Algunas sartenes emiten ruidos de agrietado o de clics.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma distinta).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
El aparato emite un zumbido bajo cuando se utiliza en una configuración de alta temperatura.	Esto está provocado por la tecnología de la cocina por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer completamente cuando disminuya la configuración térmica.
Ruido del ventilador procedente del aparato.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su aparato se ha activado para evitar que la electrónica se sobrecaliente. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado el aparato.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación del aparato de la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan y [⊔] aparece en el panel de control.	El aparato no puede detectar la sartén porque no es adecuada para cocinar por inducción.	Use utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción.
	El aparato no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada sobre ella.	Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
El aparato o una zona de cocción se han apagado inesperadamente, se escucha un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Se trata de un fallo técnico.	1. Anote las letras y números de los fallos. 2. Apague la alimentación del aparato del interruptor de pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Visualización de fallos e inspección

El aparato está equipado con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni retirar el aparato de la superficie de trabajo.

Código de fallo	Problema	Solución
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito abierto	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica.	
C1	Se trata de un fallo técnico.	1. Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. 2. Pulse [⏻] para reiniciar la unidad.
E3	Fallo de circuito abierto del IGBT del sensor de temperatura	Sustituya el cuadro eléctrico.
E4	Fallo del IGBT del sensor de temperatura -cortocircuito	
C2	Alta temperatura del IGBT	1. Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. 2. Pulse [⏻] para reiniciar la unidad. 3. Compruebe si el ventilador funciona correctamente. 4. Cuando el ventilador no funciona correctamente, sustituya el ventilador.
EL	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	1. Compruebe si el suministro eléctrico es normal. 2. Cuando el suministro eléctrico es normal, pulse [⏻] para reiniciar el aparato.
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación	1. Vuelva a insertar la conexión entre el panel de la pantalla y el cuadro eléctrico. 2. Cambie el cuadro eléctrico o el panel de la pantalla.
EF	Error de desbordamiento	1. Compruebe si hay agua en el área de operación. 2. Cuando haya agua en el área de operación, límpiela y séquela.

Fallo específico y solución

Código de fallo	Problema	Solución
Se está rayando el cristal.	Se utilizan agentes abrasivos o productos de limpieza inadecuados.	Utilice únicamente agentes de limpieza adecuados.
	Fallo del cuadro eléctrico de los accesorios y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.
	El cuadro eléctrico de los accesorios está dañado.	Sustituya el cuadro eléctrico de los accesorios.
	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.
Algunos botones no funcionan o la pantalla del LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.

Código de fallo	Problema	Solución
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Alta temperatura del aparato	La temperatura ambiente puede ser muy alta. La entrada o salida de aire pueden estar bloqueadas.
	El ventilador presenta algún problema.	1. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas. 2. Cuando el ventilador no funciona correctamente, sustituya el ventilador.
	El cuadro eléctrico presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.
La calefacción se detiene repentinamente durante el funcionamiento y [U] parpadea en el panel de control.	El tipo de sartén es incorrecto.	Elija el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la sartén es demasiado pequeño.	
	La cocina se ha sobrecalentado y la unidad está sobrecalentada.	1. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. 2. Cuando la temperatura es normal, pulse [⏻] para reiniciar la unidad.
	El circuito de detección de la sartén está dañado.	Sustituya el cuadro eléctrico.
Las zonas de cocción del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarán [U].	Fallo en la conexión entre la placa de alimentación y la placa de visualización.	Compruebe la conexión.
	El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación presenta daños.	Sustituya el tablero de la pantalla.
	La placa principal presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.

Lo que aparece arriba son las consideraciones e inspecciones de los fallos comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y daño al aparato.

Platos de prueba

Estas recomendaciones de configuración están destinadas a los institutos de pruebas para facilitar la evaluación de nuestros electrodomésticos.

FUNDIR CHOCOLATE, COBERTURA

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• 150 g de chocolate negro (55 % de cacao)	• Cocinar: Nivel de potencia 1

SALSA BECHAMEL
Temperatura de la leche: 7 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• 40 g de mantequilla • 40 g de harina • 500 ml de leche con un contenido de grasa del 3,5 % • una pizca de sal	1. Derrita la mantequilla, incorpore la harina y la sal, y caliente la mezcla. • Duración del calentamiento: aprox. 6 min. en el nivel de potencia 2 2. Añada la leche al roux y lleve a ebullición, removiendo continuamente. • Duración de calentamiento: aprox. 6,5 min. en el nivel de potencia 7 3. Una vez que la salsa bechamel hierva, déjela en la zona de cocción durante 2 minutos más. • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

CALENTAR Y MANTENER CALIENTE EL GUISO DE LENTEJAS

Receta según DIN 44550 Temperatura inicial: 20 °C de calentamiento sin remover

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• Cantidad: 450 g	• Duración de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 1
Olla Ø 20 cm con tapa	• 250 g de arroz de grano largo • 600 g de agua • 1 pizca de sal	• Duración de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 1

GACHAS DE ARROZ

Temperatura de la leche: 7 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• 190 g de arroz de grano corto • 40 g de azúcar • 750 ml de leche con un contenido de grasa del 3,5 % • 1 g de sal	1. Añada los ingredientes a la leche y caliente la mezcla mientras la remueve continuamente. • Duración de calentamiento: aprox. 8 min. en el nivel de potencia 8 2. Una vez que la leche haya alcanzado aproximadamente 95 °C, seleccione el nivel de potencia recomendado y déjela hervir a fuego lento durante aproximadamente 50 minutos. • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2
Olla Ø 20 cm con tapa	• 250 g de arroz de grano redondo • 120 g de azúcar • 1000 ml de leche con un contenido de grasa del 3,5 % • 1,5 g de sal	• Duración de calentamiento: aprox. 8 min. en el nivel de potencia 8 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

COCINAR ARROZ

Receta según DIN 44550 Temperatura del agua: 20 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 16 cm sin tapa	• 125 g de arroz de grano largo • 300 g de agua • 1 pizca de sal	• Duración de calentamiento: aprox. 2,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2
Olla Ø 20 cm con tapa	• 250 g de arroz de grano largo • 600 g de agua • 1 pizca de sal	• Duración de calentamiento: aprox. 2,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 2

FREÍR TORTITAS, CREPS

Receta según DIN EN 60350-2 Temperatura del agua: 20 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 24 cm sin tapa	• 55 g de masa por crepe	• Duración de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 7

FREÍR LOMO DE CERDO

Temperatura inicial del lomo: 7 °C

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 24 cm sin tapa	• 3 solomillos de cerdo, peso total aprox. 300 g, 1 cm de grosor • 15 g de aceite de girasol	• Duración de calentamiento: aprox. 1,5 min. en el nivel de potencia 9 • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 7

FREÍR PATATAS FRITAS PROFUNDAMENTE

Utensilios de cocina	Ingredientes	Preparación
Olla Ø 20 cm sin tapa	• 200 g de patatas fritas congeladas, 1 cm de grosor • 2 l de aceite de girasol	• Duración de calentamiento: Nivel de potencia 9 hasta que la temperatura del aceite alcance los 180 °C • Cocción a fuego lento: Nivel de potencia 9

Eliminación y reciclaje

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL MEDIO AMBIENTE

Cumplimiento de la Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la Directiva WEEE de la UE (2012/19/UE). Este producto porta el símbolo de clasificación de equipos eléctricos y electrónicos para su eliminación (WEEE).



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o distribuidor minorista donde se adquirió el producto. Cada hogar juega un papel importante en la recuperación y reciclado de aparatos antiguos. La eliminación adecuada de aparatos usados ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

CUMPLIMIENTO CON LA DIRECTIVA ROHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/EU). No contiene materiales nocivos o prohibidos especificados en la Directiva.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE



Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestras normativas nacionales medioambientales. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos ni con otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

CONSEJOS QUE LE AYUDARÁN A AHORRAR ENERGÍA CADA VEZ QUE COCINE:

Utilice la tapa correcta para cada olla siempre que sea posible. Cocinar sin tapa consume más energía.
Utilice sartenes y ollas con bases planas y diámetros de base apropiados para que coincidan con el tamaño de la zona de cocción. Los fabricantes de sartenes y ollas suelen proporcionar el diámetro superior del recipiente, que siempre es mayor que el diámetro de la base.
Cuando se utilice agua para cocinar, utilice pequeñas cantidades para preservar las vitaminas y minerales de las verduras y ajuste el nivel de potencia mínimo que permita mantener la cocción. Un nivel de potencia alto no es necesario y supone un desperdicio de energía.
Utilice sartenes y ollas pequeñas con pequeñas cantidades de comida.

Aviso sobre protección de datos

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las disposiciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, de conformidad con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) de la UE. En general, nuestro procesamiento de datos es para cumplir con nuestras obligaciones contractuales con usted y por motivos de seguridad de los productos, para salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y preguntas del registro del producto. En algunos casos, pero solo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales pueden transferirse a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.
Se proporcionará más información a petición. Puede ponerse en contacto con nuestro Delegado de Protección de Datos a través de MideaDPO@midea.com. Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de MideaDPO@midea.com. Para obtener más información, siga el código QR.

Especificaciones

Aparato	IBF 64215 SSM BK
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Tamaño del producto An × Pr × Al	600 × 510 × 58 mm
Dimensiones para empotrar An × Pr	560 x 480-490 mm

El peso y las dimensiones son aproximados. Como tratamos continuamente de mejorar nuestros productos podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	-	IBF 64215 SSM BK	-
Tipo de aparato	-	Placa de inducción incorporada	-
Número de zonas y/o áreas de cocción	-	5	-
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	-	Cocción por inducción	-
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción	diámetro	Frontal izquierdo: 150	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción	diámetro	Trasero izquierdo: 210	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción	diámetro	Delantero derecho: 180	mm
Diámetro de la superficie útil para la zona de cocción	diámetro	Trasero derecho: 180	mm

	Símbolo	Valor	Unidad
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos	L x An	390 x 180	mm
Consumo de energía por zona de cocción	EC[1)]	Frontal izquierdo: 192,6	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC[1)]	Trasero izquierdo: 189	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC[1)]	Delantero derecho: 180,4	Wh/kg
Consumo de energía por zona de cocción	EC[1)]	Trasero derecho: 180,5	Wh/kg
Consumo de energía por área de cocción	EC[1)]	Zona flexible derecha: 189,1	Wh/kg
Consumo de energía de la placa	EC[2)]	186,3	Wh/kg
Potencia máxima por zona de cocción	EC[1)]	Frontal izquierdo: 1200/1500	Wh/kg
Potencia máxima por zona de cocción	EC[1)]	Trasero izquierdo: 2300/2500	W
Potencia máxima por zona de cocción	EC[1)]	Delantero derecho: 1800/2000	W
Potencia máxima por zona de cocción	EC[1)]	Trasero derecho: 1800/2000	W
Potencia máxima por área de cocción	EC[1)]	Zona flexible: 3000/3700	W

[1)] cocina eléctrica
[2)] placa de inducción eléctrica

Si no se realiza ninguna operación tras encender el aparato, este pasará automáticamente al modo de apagado tras 1 minuto y la potencia en ese modo será de 0,3 W.
Cifras obtenidas de acuerdo con la norma EN 60350-2 y el Reglamento de la Comisión Europea n.º 66/2014.

Advertências de segurança:

⚠ **A sua segurança é importante para nós. Por favor, leia esta informação antes de utilizar o seu dispositivo.**

Instalação

Perigo de choque elétrico

⚠ **Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.**

⚠ **Ligação a um sistema de cablagem adequado é essencial e obrigatória.**

⚠ **Qualquer alteração ao sistema elétrico doméstico deve ser feita apenas por um eletricista qualificado.**

⚠ **Não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.**

Perigo de corte

⚠ **Cuidado – as bordas do painel são afiadas.**

⚠ **A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.**

Instruções Importantes de Segurança

⚠ **Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.**

⚠ **Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em momento algum.**

⚠ **Coloque esta informação à disposição da pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois 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 corretamente apenas por uma pessoa devidamente qualificada.**

⚠ **Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor isolador que permita o desligamento total da alimentação elétrica.**

⚠ **A instalação incorreta do aparelho pode invalidar quaisquer garantias ou reclamações de responsabilidade.**

⚠ **Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta**

de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal com qualificações semelhantes, para evitar qualquer perigo.

⚠ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro 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 realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, no caso de superfícies do aparelho em vitrocerâmica ou material semelhante que protejam partes energizadas.

⚠ Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície do aparelho, pois podem aquecer.

⚠ Não utilize um limpa-vapor para limpar o seu aparelho.

⚠ Após o uso, desligue o elemento do aparelho pelo seu controlo e não confie no detetor de panela.

⚠ O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

⚠ Perigo de incêndio: não coloque artigos em cima das superfícies de cozedura.

⚠ CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser supervisionados continuamente.

⚠ AVISO: cozinhar alimentos com gordura ou óleo numa placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar num incêndio.

⚠ AVISO: O aparelho e as suas

partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que estejam continuamente sob supervisão.

⚠ AVISO: Cozinhar alimentos com gordura ou óleo numa placa sem vigilância pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água; desligue sim o aparelho e depois cubra as chamas com, p. ex., uma tampa ou um cobertor antifogo.

CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser supervisionados continuamente.

Perigo de incêndio: não coloque artigos em cima das superfícies de cozedura.

⚠ AVISO: Utilize apenas as proteções da placa fabricadas pelo fabricante da placa de indução ou as indicadas como adequadas pelo mesmo nas instruções de utilização, ou as proteções incorporadas no aparelho. A utilização de proteções desadequadas pode provocar acidentes.

Utilização e manutenção

Perigo de choque elétrico

⚠ Não cozinhe num aparelho partido ou rachado. Se a superfície do aparelho se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na fonte de alimentação principal (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.

⚠ Desligue o aparelho no interruptor de parede antes da limpeza ou manutenção.

⚠ Não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

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

⚠ No entanto, as pessoas com marcapassos cardíacos ou outros implantes eléctricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho para confirmar que os seus implantes não serão afectados pelo campo electromagnético.

⚠ A não observância deste conselho pode resultar na morte.

Perigo de superfície quente

⚠ Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecem o suficiente para causar queimaduras.

⚠ Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro artigo, exceto utensílios de cozinha adequados, entrem em contacto com o vidro da placa de indução até que a superfície esteja fria.

⚠ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Confirme se as pegas das panelas não pendem por cima de outras zonas de cozedura eventualmente ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance de crianças.

⚠ Não seguir este conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

Perigo de corte

⚠ A lâmina extremamente afiada de um raspador de vidro fica exposta quando a tampa de segurança é retraída. Tenha muito cuidado ao utilizar um raspador, guardando-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

⚠ A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

Instruções Importantes de Segurança

⚠ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. A ebulição provoca fumo e respingos de gordura que podem inflamar.

⚠ Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.

⚠ Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.

⚠ Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (p. ex., cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (p. ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.

⚠ Nunca utilize o aparelho para aquecer ou climatizar a divisão.

⚠ Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e o aparelho conforme descrito neste manual (ou

seja, utilizando os controlos táteis). Não conte com a função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura quando retirar as panelas.

⚠ Não permita que as crianças brinquem com o aparelho nem que se sentem, fiquem de pé ou subam para cima dele.

⚠ Não guarde objetos que possam interessar às crianças em armários acima do aparelho. As crianças não devem subir para o aparelho, pois podem sofrer ferimentos graves.

⚠ Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está a ser utilizado.

⚠ As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente que as instrua na sua utilização. Essa pessoa deve certificar-se de que as mesmas podem utilizar o aparelho sem perigo para si próprias ou para o meio envolvente.

⚠ Não realize a reparação ou a substituição de qualquer peça do aparelho, exceto se especificamente recomendado no manual. Qualquer outra reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.

⚠ Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre o seu aparelho.

⚠ Não se coloque em cima do aparelho.

⚠ Não utilize panelas com bordas irregulares nem arraste as panelas pela superfície de vidro da placa de indução, pois isso pode riscar o vidro.

⚠ Não utilize esfregões nem quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos agressivos para limpar o seu aparelho, pois estes podem riscar o vidro da placa de indução.

⚠ Este eletrodoméstico destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- casas rurais;

- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de residências;

- ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço.

⚠ AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

⚠ Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

⚠ Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que estejam continuamente sob supervisão.

⚠ Relativamente às informações sobre a instalação, consulte o capítulo "Instalação do produto".

Utensílios de cozinha

A qualidade dos utensílios de cozinha tem um impacto significativo na eficiência e na qualidade do processo de cozedura.

Escolha do material das panelas

⚠ ATENÇÃO

Utensílios inadequados podem danificar o aparelho ou causar avarias.

Utilize apenas recipientes para cozinhar adequados para indução.

Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior do utensílio de cozinha.

Os recipientes para cozinhar feitos a partir dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

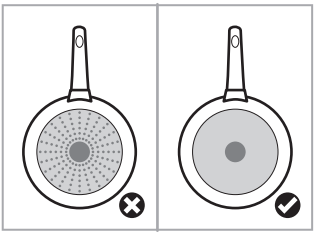
Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base do recipiente, apenas a área ferromagnética aquecerá.
O restante da base pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.

Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais, como alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a deteção dos recipientes.

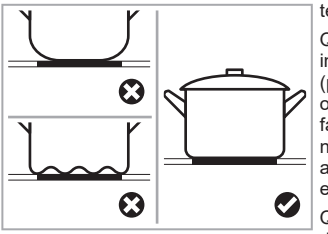
O fundo riscado do recipiente e as bordas afiadas do recipiente podem riscar a superfície de vidro.

Mantenha o aparelho limpo para evitar arranhões.

Panelas com base não homogénea podem não ser detetadas.



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

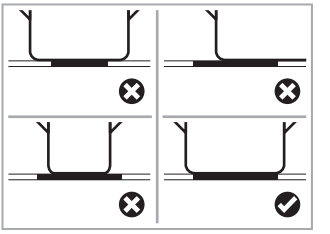


Posicionamento dos utensílios de cozinha

Coloque sempre os seus recipientes no centro da zona de cozedura.

Usar utensílios de cozinha ligeiramente mais largos pode ajudar a maximizar a eficiência energética. Se utilizar um recipiente de cozinha menor, a eficiência poderá ser inferior ao esperado.

1. Certifique-se de que a base do seu utensílio de cozinha seja lisa, assente perfeitamente sobre o vidro e tenha o tamanho recomendado para a zona de cozedura.
2. Utilize utensílios de cozinha cujo diâmetro esteja dentro da faixa recomendada para a zona de cozedura selecionada.

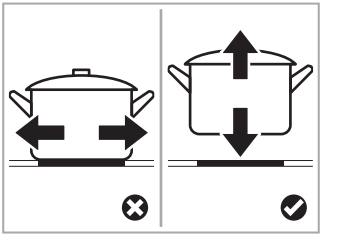


Mover o recipiente de cozinha

⚠ ATENÇÃO

O uso incorreto pode danificar o aparelho ou causar avarias.

Levante sempre os utensílios de cozedura do vidro. Não deslize, pois pode riscar o vidro.



Deteção de utensílios de cozinha

Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é compatível com indução testando o utensílio.

Quando um recipiente de tamanho inadequado ou não magnético (por exemplo, alumínio), ou algum outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo ou chave) for deixado no aparelho, o aparelho passa automaticamente para o modo de espera dentro de 3 minutos.

Quando o aparelho é ligado, pode detetar e selecionar automaticamente se uma zona de confeção tem uma panela, mostrando [⍰] no painel de controlo. Mesmo que haja várias zonas com panelas, apenas uma será detetada automaticamente.

Ligar o aparelho

Este aparelho só pode ser ligado à rede elétrica por um eletricista devidamente qualificado.

Certifique-se de que a instalação doméstica é adequada ao consumo de energia do aparelho.

Certifique-se de que a tensão corresponde ao valor especificado na placa de características. Certifique-se de que as secções dos cabos da fonte de alimentação são adequadas

à carga especificada na placa de identificação.

Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para ligar o aparelho à alimentação da rede eléctrica, pois estes podem provocar sobreaquecimento e constituir um risco de incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em partes quentes e deve ser colocado de forma que a sua temperatura não ultrapasse os 75 °C em nenhum ponto.

Se o cabo de alimentação estiver danificado ou tiver de ser substituído, a substituição deve ser realizada pelo agente do serviço de pós-venda, com as ferramentas apropriada para evitar acidentes.

Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, um disjuntor omnipolar deve ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O instalador deve garantir que a ligação elétrica foi realizada corretamente e que está em conformidade com as normas de segurança.

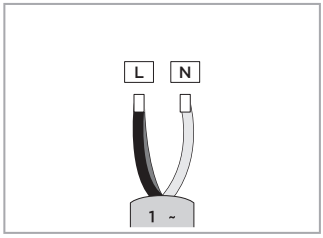
O cabo não pode ficar dobrado nem comprimido.

O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por um técnico autorizado. A superfície inferior e o cabo de alimentação do aparelho não são acessíveis após a instalação.

Verifique com um eletricista se a instalação elétrica doméstica é adequada sem alterações. Qualquer alteração só deve ser realizada por um eletricista qualificado.

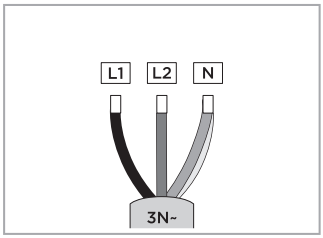
Tipo de ligação
O aparelho corresponde à classe de proteção 2.

220-240 V 1N~ 32 A



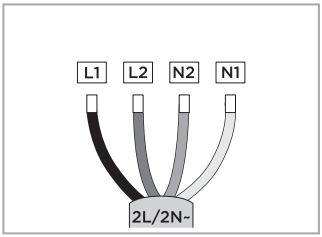
Pos.	Cor
L	Preto + castanho
N	Azul + cinzento

220–240 V / 380-415 V 3N~ 16 A



Pos.	Cor
L1	Preto
L2	Castanho
N	Azul + cinzento

2x 220–240 V 2L+2N~ 16 A

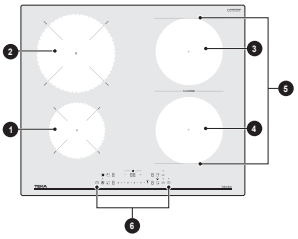


Pos.	Cor
L1	Preto
L2	Castanho
N2	Azul
N1	Cinzento

Utilização e manutenção

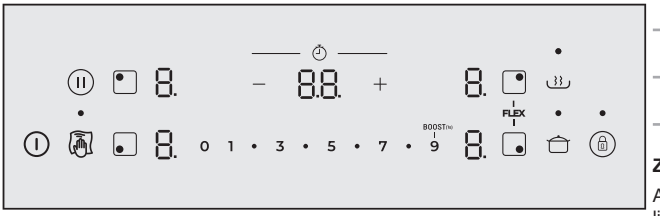
Vista geral do produto

Visão geral do aparelho e dos seus componentes:



Pos.	Significado	Potência máx. em W	Ø mm
1	Zona de cozedura dianteira esquerda	1200/1500	150
2	Zona de cozedura traseira esquerda	2300/2500	210
3	Zona de cozedura traseira direita	1800/2000	180
4	Zona de cozedura dianteira direita	1800/2000	180
5	Zona flexível	3000/3700	Zona flexível 390 x 180
6	Painel de controlo	-	-

PAINEL DE CONTROLO



Símbolo	Significado
⏻	Controlo para ligar/ desligar
⏸	Pausa de controlo
▪	Selecionar zona de cozedura traseira esquerda
▪	Selecionar zona de cozedura dianteira esquerda
▪	Selecionar zona de cozedura traseira direita
▪	Selecionar zona de cozedura dianteira direita
— +	Controlos de regulação temporizada
	Limpar
	Cozer em lume brando
	Manter quente
0 • 9	Controlos de regulação de potência
FLEX	Zona flexível
	Bloqueio para crianças
BOOST 9	Aumento de potência

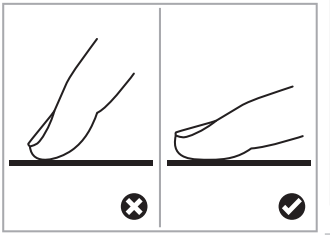
Todas as imagens deste manual servem apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração do desenho deve ser imputada ao objeto real.

Utilização dos controlos táteis

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

Mantenha sempre os controlos limpos e secos e certifique-se de que não há nenhum objeto (p. ex., um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma camada fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

Use a parte carnuda do seu dedo, não a ponta.

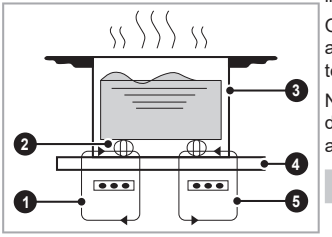


O aparelho emite um sinal sonoro cada vez que um toque é registado.

COZEDURA POR INDUÇÃO

A cozedura por indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente no recipiente de cozinha, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro.

O vidro aquece apenas porque o recipiente de cozedura acaba por aquecê-lo.

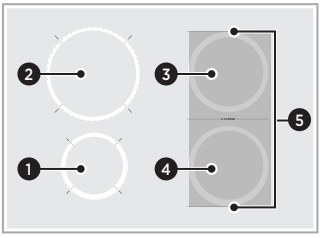


Pos.	Significado
1	Correntes induzidas
2	Circuito magnético
3	Panela de ferro
4	Placa de vidro cerâmico
5	Bobina de indução

ZONAS DE COZEDURA

As zonas de cozedura são, até um limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro do recipiente.

Para obter a melhor eficiência do seu aparelho, o fundo do recipiente deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente.



Pos.	Zona Ø mm	Base Ø mm
1	150	120-150
2	210	160-210
3	180	140-180
4	180	140-180
5	Zona flexível 390 x 180	250

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Cada zona de cozedura possui um indicador de calor residual.

O indicador apaga-se assim que a superfície arrefecer até uma temperatura segura ao toque.

Não toque na zona de cozedura antes de o indicador de calor residual se apagar.

Símbolo	Significado
H	A zona de cozedura está muito quente.
h	A zona de cozedura está quente.

Também pode utilizar o calor residual como função de poupança de energia.

Se desejar utilizar o calor residual, coloque outro recipiente na zona de cozedura ainda quente.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez, leia o manual do utilizador e, em particular, as instruções de segurança.

LIMPEZA DO APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

1. Remova quaisquer películas protetoras e autocolantes.
2. Remova quaisquer resíduos de embalagem da superfície do aparelho.
3. Limpe a superfície com um pano húmido.

COMO UTILIZAR

LIGAR O APARELHO

Para ligar o aparelho, prima [⏻].

O sinal sonoro soa uma vez, todos os indicadores do aparelho mostram [-]. O aparelho está em modo de espera.

Pode desativar o sinal sonoro nas definições.

DESLIGAR O APARELHO

Para ligar o aparelho, prima [⏻].

O sinal sonoro emite um bip.

DEFINIÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

Se não selecionar um nível de potência dentro de 15 s, o aparelho desligar-se-á automaticamente.

Pode modificar a definição do nível de potência a qualquer momento durante a cozedura.

Para selecionar um nível de potência, prima os controlos de regulação de potência [0 • 9].

TABELA DE CONFEÇÃO, SUGESTÕES DE CONFEÇÃO, NÍVEIS DE POTÊNCIA E O SIGNIFICADO DOS MESMOS

A tabela mostra qual nível de potência é adequado para cada alimento. Os tempos de cozedura podem variar consoante o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

Experimente o aparelho para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

Nível	Propósito e Prato	Tempo em min	Dicas
1	**Fusão:** Chocolate, manteiga, mel	15 - 30	Mexa de vez em quando.
1 - 2	**Manter quente:** Molho holandês	15 - 45	Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água. Use uma tampa.
2 - 3	**Fritar alimentos delicados:** Omelete, ovos, molhos **Aquecimento:** Molhos	5 - 15 -	Níveis baixos na indução permitem um ajuste fino da temperatura baixa ideal. Use uma tampa.
3 - 4	**Fritar alimentos delicados:** Ovos estrelados **Ferver lentamente:** Arroz, massa, batatas	5 - 15 10 - 30	Primeiro, leve a água a ferver com o nível mais alto, depois ajuste para estes níveis para cozinhar em lume brando.
4 - 5	**Cozer a vapor:** Batatas, legumes **Estufar:** Ensopados, sopas	20 - 60 60 - 120	Adicione algumas colheres de sopa de água para cozer a vapor. Use uma tampa. Use um máximo de 3 l de líquido. Para mais, selecione um nível superior.
4 - 6	**Fritar na frigideira:** Panquecas	5 - 45	Vire após 1 minuto.
5 - 7	**Estufar:** Quantidades superiores a 3 l **Fritura suave em frigideira:** Salsichas, schnitzel, cordon bleu, almôndegas	60 - 120 5 - 45	Vire ou mexa regularmente.
7 - 8	**Fritar na frigideira:** Carne, bifes, batatas fritas em cubos, lombo de porco	5 - 10	Vire regularmente para obter um resultado de cozedura uniforme.
9	**Fervura:** Água, massa **Saltear:** Carne **Fritar em imersão:** Batatas fritas, frutas fritas	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Deixe o recipiente aquecer a seco, adicionando óleo apenas alguns segundos antes de fritar na frigideira.
BOOST(TM)	**Aquecimento rápido:** Quantidades maiores de água	5	Não é recomendado usar com recipientes vazios.

INICIAR CONFEÇÃO

1. Para ligar o aparelho, prima [⏻].
2. Certifique-se de que o fundo do recipiente e a superfície da zona de cozedura estejam limpos e secos.
3. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.
4. Prima o controlo de seleção da zona de cozedura para a zona de cozedura que está a utilizar, por exemplo, [▣].

O indicador ao lado do controlo de seleção da zona de cozedura pisca, por exemplo, [▯].

5. Defina um nível de potência.

TERMINAR DE COZINHAR

⚠ Aviso – Risco de queimaduras

O calor residual pode causar queimaduras.
Aguarde até que as zonas de cozedura tenham arrefecido.

Não toque em nenhuma das partes do aparelho antes de as deixar arrefecer.

1. Prima o controlo de seleção da zona de cozedura que pretende desligar, por exemplo, [ ].
2. Reduza o nível de potência para [ ] ou mantenha premido [ ] para desligar a zona de cozedura.

O painel de controlo mostra [ ].

3. Para desligar o aparelho, prima [ ].

SUGESTÕES DE CONFEÇÃO

Aviso – Risco de incêndio

A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente.

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função boost.

Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a potência. Utilizar uma tampa reduz o tempo de cozedura e poupa energia ao reter o calor.

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

Comece a cozinhar com uma definição de temperatura alta e reduza-a quando a comida tiver aquecido.

Bloqueio para crianças

Pode bloquear os controlos para evitar o uso involuntário, por exemplo, crianças a ligar acidentalmente as zonas de cozedura.

Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto [ ], ficam desativados.

Pode sempre desligar o aparelho com [ ] em caso de emergência, mas deverá desbloquear o aparelho antes da próxima operação.

ATIVAR O BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Para ativar o bloqueio para crianças, prima [ ]durante pelo menos 3 segundos.

Todos os indicadores do aparelho mostrarão [ ].

O LED acima do ícone acenderá.

DESATIVAR O BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Para desativar o bloqueio para crianças, prima e mantenha premido [ ] durante pelo menos 3 segundos.

Pausar e continuar(Stop&go)

Pode pausar o aquecimento em vez de desligar o aparelho.

Ao entrar no modo de pausa, todos os controlos, exceto [ ], ficam desativados.

Pode sempre desligar o aparelho com [ ] em caso de emergência.

O aparelho desligar-se-á após 30 minutos se não sair do modo Pausar e continuar (Stop&go).

ENTRAR NO MODO PAUSAR E CONTINUAR (STOP&GO)

Para entrar no modo Pausar e continuar (Stop&go), prima [ ]. Todos os indicadores do aparelho irão piscar [ ].

SAIR DO MODO DE PAUSA

Para sair do modo pausar e continuar (stop&go), prima [ ].

Controlo do temporizador

O seu aparelho dispõe de um controlo de temporizador, que pode utilizar como temporizador regressivo e temporizador de desligar.

CONTAGEM DECRESCENTE

Pode utilizar o controlo do temporizador como uma contagem decrescente.

Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando acaba o tempo definido.

Utilizar a contagem regressiva

Nenhuma zona de cozedura foi selecionada, mas pelo menos uma zona deve estar ativada.

O aparelho está ligado.

1. Para ativar uma zona de cozedura, prima o controlo de seleção da zona de cozedura, por exemplo, [ ].
2. Prima [–] ou [+] quando o indicador da zona de cozedura não estiver a piscar.

O painel de controlo mostra [ ].

3. Para definir o tempo, prima [–] ou [+]

Prima [–] ou [+] uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto.

Premir e manter premido [–] ou [+] irá diminuir ou aumentar o tempo continuamente até que seja atingido um número inteiro para pausar por um momento.

Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começará imediatamente.

O painel de controlo mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca 5 vezes.

Quando o tempo definido terminar, o painel de controlo pisca [ ] e o sinal sonoro toca durante 45 segundos.

Cancelar a contagem regressiva

Para cancelar a contagem decrescente, prima [–] até o painel de controlo mostrar [ ], ou prima sem soltar [–] e [+] em simultâneo.

A contagem decrescente foi cancelada e o indicador do temporizador não será exibido.

DESLIGAR O TEMPORIZADOR

Pode definir o controlo do temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura quando o tempo definido terminar.

O temporizador tem um máximo de 99 min.

Utilização do temporizador par desligar

1. Para ativar uma zona de cozedura, prima o controlo de seleção da zona de cozedura, por exemplo, [ ].
2. Prima [–] ou [+] imediatamente.

O painel de controlo mostra [ ]. O indicador do aparelho mostra [ ].

3. Para definir o tempo, prima [–] ou [+].

Prima [–] ou [+] uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em 1 minuto.

Premir e manter premido [–] ou [+] irá diminuir ou aumentar o tempo continuamente até que seja atingido um número inteiro para pausar por um momento.

Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começará imediatamente.

O painel de controlo mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca 5 vezes.

[•] acende-se em vermelho ao lado do indicador de nível de potência. E o indicador do aparelho pisca [⊦.] e o nível de potência.

Quando o tempo definido terminar, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente. O painel de controlo pisca [⊡⊡] e o sinal sonoro soa durante 45 segundos.

Para definir o temporizador de desligamento para mais zonas de cozedura, repita o processo ativando diferentes zonas de cozedura.

Se uma ou mais zonas já tiverem temporizador configurado, o indicador do temporizador mostrará, por predefinição, o menor tempo restante até terminar, exibindo um [⊦.] na zona correspondente. As restantes zonas temporizadas mostrarão, nos respetivos indicadores, o ponto decimal a piscar.

Se desejar verificar o tempo restante numa outra zona temporizada, deve tocar no sensor de seleção dessa zona e o tempo restante será exibido durante algum tempo.

Cancelar o temporizador para desligar

Para cancelar o temporizador de desligar, prima [–] até que o painel de controlo mostre [⊡⊡], ou prima sem soltar [–] e [+] em simultâneo.

O temporizador de desligamento é cancelado e o indicador do temporizador não será exibido.

Função Boost

A função boost aquece os recipientes mais rapidamente do que o nível máximo de potência.

Esta função funciona em todas as zonas de cozedura.

A zona de cozedura regressa a [9] após 5 minutos.

ATIVAR A FUNÇÃO BOOST

1. Prima o controlo de seleção da zona de cozedura, por exemplo, [◉].
2. Prima sem soltar o controlo deslizante [9].

O indicador da zona de cozedura mostra [P] e o nível de potência atinge o máximo.

CANCELAR A FUNÇÃO BOOST

1. Prima o controlo de seleção da zona de cozedura para cancelar a função boost, por exemplo, [◉].
2. Defina os controlos de regulação de potência [0 • 9] para o nível requerido.

Função da Zona Flexível

A zona flexível pode ser utilizada como uma área combinada ou como duas áreas distintas, conforme as necessidades de cozedura a qualquer momento.

A zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

ATIVAR A ZONA FLEXÍVEL

1. Para ativar a zona flexível como uma única grande área, pressione simultaneamente os sensores localizados acima e abaixo da palavra FLEX.

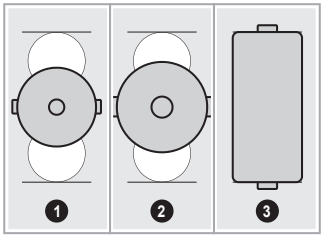
O painel de controlo mostra [-] e [0].

Para selecionar um nível de potência, prima os controlos de regulação de potência [0 • 9].

Usar a zona flexível como uma única área grande

Utilize uma das seguintes 3 opções para tirar o melhor proveito do aquecimento.

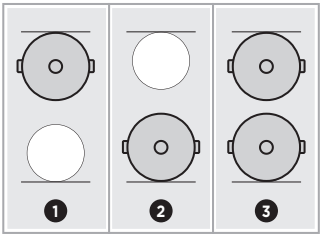
Coloque o recipiente de cozinha na zona flexível.



Pos.	Ø da base em mm
1	250
2	280
3	390 x 180

Utilização da zona flexível como 2 áreas independentes

1. Certifique-se de que o diâmetro do recipiente seja superior a 140 mm.
2. Coloque o recipiente de cozinha na zona flexível.



Se uma ou ambas as zonas não estiverem cobertas, o segmento correspondente piscará no ecrã traseiro.

Após 1 minuto sem panela, a função será desativada.

CANCELAR A ZONA FLEXÍVEL

1. Prima qualquer sensor na zona de cozedura que já tenha ativado a função da zona flexível.
2. Defina os controlos de regulação de potência [0 • 9] para o nível [0].

Função de limpeza

Esta função bloqueia os sensores do painel de controlo durante 30 segundos, exceto para a função geral de ligar/desligar. Isto permite uma limpeza rápida da superfície de vidro durante a cozedura sem ativar os sensores.

1. Para ativar, toque no sensor de limpeza [🧽] durante 1 segundo.

O [•] acima do sensor de limpeza irá acender. Uma contagem regressiva de 30 segundos começará no indicador do temporizador.

A função desligar-se-á automaticamente após 30 segundos. Pode cancelar esta função antecipadamente pressionando o sensor de limpeza durante 1 segundo.

Função de Cozedura Lenta

Esta função define um controlo automático de potência adequado para cozedura lenta.

1. Para o ativar, toque no sensor de cozedura lenta [ ] depois de selecionar uma zona de cozedura.

O [•] acima do ícone de cozedura a lume brando acenderá. O símbolo [ ] aparecerá no indicador da zona de cozedura.

Pode anular a função a qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função diferente.

Função Manter Quente

Esta função define um controlo automático de potência adequado para manter os alimentos cozinhados quentes.

1. Para ativá-lo, toque no sensor Manter Quente [ ] após selecionar uma zona de cozedura.

O [•] acima do ícone de manter quente irá acender. O símbolo [ ] aparecerá no indicador da zona de cozedura.

Pode anular a função a qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função diferente.

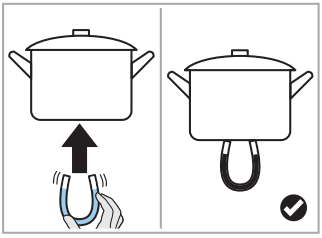
Teste de Utensílios de Cozinha

Antes de testar, certifique-se de que o tamanho da base do recipiente corresponde ao tamanho da zona de cozedura utilizada.

TESTAR OS RECIPIENTES PARA COZINHAR COM UM ÍMAN

Pode verificar se um recipiente para cozinhar é adequado fazendo um teste com um íman.

Aproxime um íman da base do recipiente.



Se o utensílio de cozinha for atraído, o utensílio de cozinha é adequado para indução.

TESTAR OS RECIPIENTES PARA COZINHAR SEM UM ÍMAN

1. Coloque 250 ml de água no recipiente que pretende verificar.
2. Comece a cozinhar.
3. Verifique se [ ] está a piscar no painel de controlo.

Se [ ] não piscar no painel de controlo e a água estiver a aquecer, o recipiente é adequado.

Se [ ] estiver a piscar, o recipiente não é adequado e não ocorre aquecimento.

Se não colocar um recipiente adequado na zona de cozedura dentro de 3 minutos, [ ] desaparecerá automaticamente.

O seu utensílio de cozinha não é adequado devido às seguintes razões.

Não colocou um recipiente de cozinha na zona de cozedura correta.

O recipiente de cozinha que está a utilizar não é adequado para cozinhar por indução.

O recipiente é demasiado pequeno ou não está devidamente centrado na zona de cozedura.

Definições

Pode ajustar várias definições de acordo com as suas necessidades.

AJUSTAR AS DEFINIÇÕES

O aparelho deve estar desligado.

Inicie os seus ajustes dentro de 15 segundos, após ligar o aparelho. Quando os 15 segundos terminarem sem interação do utilizador, desligue o aparelho e repita o processo.

Após 30 segundos sem interação do utilizador, o aparelho sai das definições sem guardar.

Para ajustar qualquer configuração, o aparelho deve estar no modo de configurações.

1. Para entrar no modo de definição, prima [⏻] uma vez e depois prima [⚙] durante pelo menos 3 segundos.

Todos os indicadores mostram [ ].

2. Prima [+] durante pelo menos 3 segundos.

O painel de controlo mostra [ ] no indicador inferior esquerdo e [ ] desaparece.

3. Prima [+].

[ ] começa a piscar no painel de controlo. O aparelho está no modo de definições.

4. Prima [⚙] repetidamente até que o painel de controlo mostre a definição desejada.

Definições disponíveis:

Símbolo	Significado
	Repor para as definições de fábrica
	Definições de gestão de energia
	Teste de qualidade dos recipientes de cozinha
	Definições do sinal sonoro

5. Prima [+] repetidamente até que o painel de controlo mostre a definição desejada.
6. Para guardar a definição, prima [⚙] durante pelo menos 3 segundos.

Se premir [⏻] após selecionar a definição desejada, o aparelho desliga-se sem guardar.

Repor para as definições de fábrica

O aparelho está no modo de definições.

1. Prima [⚙] repetidamente até [ ] piscar no painel de controlo.
2. Para repor as definições para os valores de fábrica, prima repetidamente [+], até que o painel de controlo mostre [1].

Se não pretender repor as definições, prima repetidamente [+] até que o painel de controlo mostre [ ].

3. Para guardar a definição, prima [⚙] durante pelo menos 3 segundos.

O sinal sonoro soa e o aparelho desliga-se após a configuração estar concluída.

Ajustar a gestão de potência

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para o aparelho, escolhendo entre diferentes faixas de potência.

Este aparelho é capaz de limitar-se automaticamente para funcionar a

uma potência inferior, a fim de evitar o risco de sobrecarga.

Este aparelho é capaz de limitar-se automaticamente para funcionar a uma potência inferior, a fim de evitar o risco de sobrecarga.

Não é necessário colocar qualquer utensílio de cozinha nas zonas de cozedura.

O aparelho está no modo de definições.

1. Prima [ⓐ] repetidamente, até [c3] piscar no painel de controlo.

O painel de controlo mostra o nível de potência atual, por exemplo, [34].

2. Para ajustar o nível de potência, prima repetidamente [+], até que o painel de controlo mostre o nível de potência desejado.
3. Para guardar a definição, prima [ⓐ] durante pelo menos 3 segundos.

Todos os indicadores mostram [-].

Definições disponíveis:

Símbolo	Potência máxima em kW
nL	7,4
65	6,5
55	5,5
50	5,0
45	4,5
40	4,0
35	3,5
34	3,4
30	3,0
25	2,5
20	2,0

Testar a qualidade do recipiente de cozinha

O aparelho está no modo de definições.

1. Prima [ⓐ] repetidamente, até [c4] piscar no painel de controlo.
2. Para entrar no teste, prima repetidamente [+] até que o painel de controlo mostre [=].
3. Coloque o recipiente de cozinha numa zona de cozedura.
4. Prima o controlo de seleção da zona de cozedura correspondente durante pelo menos 3 segundos, por exemplo, [▪].

Após 12 segundos, o painel de controlo mostra o nível de qualidade de 0 (baixo) a 10 (alto).

Quanto maior o nível de qualidade, melhor a qualidade dos utensílios de cozinha.

5. Para sair do teste, prima [⏻] durante 1 segundo.

Definições disponíveis:

Símbolo	Significado
0	Não entre na fase de teste da qualidade do recipiente de cozinha. Predefinição: [0]
=	Inicie o teste de qualidade do recipiente de cozinha.

Ativar o sinal sonoro

O aparelho está no modo de definições.

1. Prima [ⓐ] repetidamente até [c5] piscar no painel de controlo.
2. Para ativar o sinal sonoro, prima repetidamente [+], até que o painel de controlo mostre [0].
3. Para guardar a definição, prima [ⓐ] durante pelo menos 3 segundos.

Todos os indicadores mostram [-].

Desligar o sinal sonoro

O aparelho está no modo de definições.

1. Prima [ⓐ] repetidamente até [c5] piscar no painel de controlo.
2. Para desligar o sinal sonoro, prima repetidamente [+] até que o painel de controlo mostre [1].
3. Para guardar a definição, prima [ⓐ] durante pelo menos 3 segundos.

Todos os indicadores mostram [-].

VISÃO GERAL DOS TEMPOS DE FUNCIONAMENTO PREDEFINIDOS

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para o seu aparelho. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar a sua cozedura. O horário de funcionamento predefinido dos vários níveis de potência é apresentado na tabela abaixo:

Nível de potência	Tempo em h
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

Quando o utensílio de cozinha for retirado, o aquecimento pode cessar imediatamente e o aparelho desliga-se automaticamente após 3 minutos.

Limpeza E Manutenção

Para manter o seu aparelho a funcionar de forma eficiente durante muito tempo, é importante limpá-lo e mantê-lo cuidadosamente.

AGENTES DE LIMPEZA

⚠ ATENÇÃO

Produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

Não utilize esponjas abrasivas. Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos.

Não utilize produtos de limpeza que contenham álcool.

Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esponja abrasiva é adequado.

LIMPEZA DO APARELHO

Limpe o aparelho após cada utilização para evitar que resíduos de cozinha se queimem.

⚠ Aviso – Risco de queimaduras

O calor residual pode causar queimaduras.

Aguarde antes de limpar, até que as zonas de cozedura tenham arrefecido.

Não toque em nenhuma das partes do aparelho antes de as deixar arrefecer.

⚠ Aviso – Risco de corte

A lâmina do raspador de vidro é extremamente afiada.

Nunca remova a tampa de segurança do raspador de vidro.

Use o raspador de vidro com extremo cuidado.

Guarde sempre em local seguro e fora do alcance das crianças.

⚠ ATENÇÃO

A limpeza inadequada pode danificar a superfície do aparelho.

Nunca deixe resíduos de limpeza no aparelho, pois o vidro pode ficar manchado.

Remova imediatamente os derrames de fervura, derretimentos e líquidos açucarados quentes no vidro.

Limpeza de sujidade diária

Como limpar sujidade diária no vidro, por exemplo, impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro.

1. Para desligar o aparelho, prima [⏻].
2. Aplique um agente de limpeza enquanto o vidro ainda estiver morno, mas não quente.
3. Limpe e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha.
4. Para ligar o aparelho, prima [⏻].

Limpeza de transbordamentos

Remova imediatamente os derrames de fervura, derretimentos e líquidos açucarados quentes do vidro com uma espátula, faca de paleta ou raspador de vidro adequado para aparelhos com vidro cerâmico.

1. Para desligar o aparelho, prima [⏻].
2. Segure a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derrame para uma área fria do aparelho.
3. Limpe a sujidade ou a comida entornada com um pano da louça ou papel de cozinha.
4. Aplique um agente de limpeza enquanto o vidro ainda estiver morno, mas não quente.
5. Limpe e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha.
6. Para ligar o aparelho, prima [⏻].

Limpeza do painel de controlo

Como limpar derrames no painel de controlo.

O aparelho pode emitir um sinal sonoro, desligar-se automaticamente e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar o painel de controlo antes de ligar novamente o aparelho.

1. Para desligar o aparelho, prima [⏻].
2. Ensope a comida entornada.
3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja ou um pano húmidos.
4. Seque completamente a área com papel de cozinha.
5. Para ligar o aparelho, prima [⏻].

Resolução de problemas

A utilização do seu aparelho pode levar a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm possíveis causas e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomenda-se a leitura atenta das tabelas abaixo, a fim de poupar tempo e dinheiro associado ao custo de uma chamada para o centro de assistência.

Problema	Causas possíveis	Solução
O aparelho não pode ser ligado.	O fornecimento de energia foi interrompido.	1. Certifique-se de que o aparelho está ligado à fonte de alimentação e ligado. 2. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou na vizinhança. 3. Se verificou tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças.
Os controlos táteis são difíceis de utilizar.	Pode haver uma camada ligeira de água sobre os controlos ou pode estar utilizar a ponta, em vez da polpa, do dedo quando toca nos controlos.	1. Certifique-se de que a área de controlo tátil está seca. 2. Use a ponta do dedo para premir os controlos.
O vidro está a ficar riscado.	O recipiente de cozinha tem bordas irregulares.	Utilize recipientes com uma base plana e lisa.
O vidro está ficar riscado.	São utilizados agentes de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas agentes de limpeza adequados.
Alguns recipientes crepitam ou fazem estalidos.	Estes podem ser causados pelo material de construção do recipiente (as camadas de metais distintos vibram de forma diferente).	É normal isto acontecer com os recipientes e não é indicativo de uma falha.
O aparelho emite um zumbido baixo quando utilizado numa configuração de calor elevado.	Este é causado pela tecnologia de cozinhar por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer por completo quando diminuir a definição da temperatura.
Ruído da ventoinha proveniente do aparelho.	Uma ventoinha de arrefecimento incorporada no seu aparelho foi ativada para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado o aparelho.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a alimentação do aparelho na tomada enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
As panelas não aquecem e [⊔] aparece no painel de controlo.	O aparelho não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.	Utilize recipientes adequados para cozinhar por indução.
	O aparelho não consegue detetar a panela porque esta é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nela.	Centre o recipiente e certificar-se de que o tamanho da base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
O aparelho ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, soa um tom e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Trata-se de uma avaria técnica.	1. Anote as letras e números do erro. 2. Desligue a alimentação do aparelho na parede e contacte um técnico qualificado.

Apresentação e inspeção de falhas

O aparelho está equipado com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico consegue verificar a função de vários componentes sem desmontar ou retirar o aparelho da superfície de trabalho.

Código de falha	Problema	Solução
E1	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito	
E7	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica	
C1	Trata-se de uma avaria técnica.	1. Espere até a temperatura da placa cerâmica voltar ao normal. 2. Prima [⏻] para reiniciar a unidade.
E3	Sensor de temperatura do IGBT com falha – circuito aberto	Substitua a placa de alimentação.
E4	Sensor de temperatura do IGBT falha-curto-circuito	
C2	Alta temperatura do IGBT	1. Espere até a temperatura do IGBT voltar ao normal. 2. Prima [⏻] para reiniciar a unidade. 3. Verifique se a ventoinha funciona sem problemas. 4. Quando a ventoinha não funcionar corretamente, substitua a ventoinha.
EL	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	1. Verifique se a alimentação elétrica está normal. 2. Quando a alimentação estiver normal, prima [⏻] para reiniciar o aparelho.
EH	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
EU	Erro de comunicação	1. Volte a realizar a ligação entre a placa do visor e a placa de alimentação. 2. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.
EF	Erro de transbordamento	1. Verifique se existe água na área de operação. 2. Quando houver água na área de operação, limpe-a e seque-a.

Falha específica e solução

Código de falha	Problema	Solução
O vidro está ficar riscado.	São utilizados agentes de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas agentes de limpeza adequados.
	Falha na placa de alimentação acessória e na placa do visor ligada.	Verifique a ligação.
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.
	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está a funcionar normalmente.	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.

Código de falha	Problema	Solução
O indicador do Modo de Cozedura acende, mas a placa não aquece.	Alta temperatura do aparelho	A temperatura ambiente pode estar demasiado alta. A entrada ou a saída de ar podem estar bloqueadas.
	Há um problema com a ventoinha.	1. Verifique se a ventoinha funciona suavemente. 2. Quando a ventoinha não funcionar corretamente, substitua a ventoinha.
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.
O aquecimento para subitamente durante a operação e [⊔] pisca no painel de controlo.	O tipo de recipiente não é adequado.	Escolha o equipamento de cozinha adequado.
	O diâmetro do recipiente é demasiado pequeno.	
	O fogão sobreaqueceu e a unidade está sobreaquecida.	1. Espere até a temperatura voltar ao normal. 2. Quando a temperatura estiver normal, prima [⏻] para reiniciar a unidade.
	O circuito de deteção da panela está danificado.	Substitua a placa de alimentação.
As zonas de cozedura do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibiriam [⊔].	Falha na ligação entre a placa de alimentação e a placa de ecrã.	Verifique a ligação.
	A placa do visor do sistema de comunicação está danificada.	Substitua a placa do visor.
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.
O motor da ventoinha emite um ruído estranho.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.

O acima refere-se à avaliação e inspeção de falhas comuns. Não desmonte a unidade por si próprio para evitar quaisquer perigos e danos ao aparelho.

Pratos de teste

Estas recomendações de configuração destinam-se a institutos de testes para facilitar a testagem dos nossos aparelhos.

DERRETER CHOCOLATE, COBERTURA

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm sem tampa	• 150 g de chocolate negro (55 % cacau)	• Cozinhar: Nível de potência 1

MOLHO BÉCHAMEL
Temperatura do leite: 7 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm sem tampa	• 40 g de manteiga • 40 g de farinha • 500 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura • pitada de sal	1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal, e aqueça a mistura. • Duração do aquecimento: aprox. 6 min. no nível de potência 2 2. Adicione o leite ao roux e leve a ferver, mexendo continuamente. • Duração do aquecimento: aprox. 6,5 min. no nível de potência 7 3. Assim que o molho bechamel começar a ferver, deixe-o na zona de cozedura por mais 2 minutos. • Ferver lentamente: Nível de potência 2

AQUECER E MANTER QUENTE O GUISADO DE LENTILHAS

Receita de acordo com a Temperatura inicial DIN 44550: Aquecer a 20 °C sem mexer

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm sem tampa	• Quantidade: 450 g	• Duração do aquecimento: aprox. 1,5 min. no nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 1
Panela Ø 20 cm com tampa	• 250 g de arroz agulha • 600 g de água • 1 pitada de sal	• Duração do aquecimento: aprox. 1,5 min. no nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 1

PAPA DE ARROZ

Temperatura do leite: 7 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm sem tampa	• 190 g de arroz de grão curto • 40 g de açúcar • 750 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura • 1 g de sal	1. Adicione os ingredientes ao leite e aqueça a mistura, mexendo continuamente. • Duração do aquecimento: aprox. 8 min. no nível de potência 8 2. Assim que o leite atingir aproximadamente 95 °C, selecione o nível de potência recomendado e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 50 min. • Ferver lentamente: Nível de potência 2
Panela Ø 20 cm com tampa	• 250 g de arroz de grão curto • 120 g de açúcar • 1000 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura • 1,5 g de sal	• Duração do aquecimento: aprox. 8 min. no nível de potência 8 • Ferver lentamente: Nível de potência 2

COZINHAR ARROZ

Receita de acordo com a Temperatura da água DIN 44550: 20 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 16 cm sem tampa	• 125 g de arroz agulha • 300 g de água • 1 pitada de sal	• Duração do aquecimento: aprox. 2,5 min. no nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 2
Panela Ø 20 cm com tampa	• 250 g de arroz agulha • 600 g de água • 1 pitada de sal	• Duração do aquecimento: aprox. 2,5 min. no nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 2

FAZER PANQUECAS, CREPES

Receita segundo a Temperatura da água DIN EN 60350-2: 20 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 24 cm sem tampa	• 55 g de massa por crepe	• Duração do aquecimento: aprox. 1,5 min. no nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 7

FRITAR LOMBO DE PORCO

Temperatura inicial do lombo: 7 °C

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 24 cm sem tampa	• 3 lombos de porco, peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura • 15 g de óleo de girassol	• Duração do aquecimento: aprox. 1,5 min. no nível de potência 9 • Ferver lentamente: Nível de potência 7

FRITAR BATATAS FRITAS

Utensílios de cozinha	Ingredientes	Preparação
Panela Ø 20 cm sem tampa	• 200 g de batatas fritas congeladas, com 1 cm de espessura • 2 l de óleo de girassol	• Duração do aquecimento: Nível de potência 9 até a temperatura do óleo atingir 180 °C • Ferver lentamente: Nível de potência 9

Eliminação e reciclagem

INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA O AMBIENTE

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto residual:
Este produto cumpre a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto ostenta o símbolo de classificação relativo a resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (WEEE).



Este símbolo indica que o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos no final da sua vida útil. O aparelho usado deve ser devolvido ao ponto de recolha oficial para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Para encontrar estes sistemas de recolha, contacte as autoridades locais ou o retalhista onde o produto foi adquirido. Cada lar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de eletrodomésticos antigos. A eliminação correta do seu eletrodoméstico usado ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

CONFORMIDADE COM A DIRETIVA RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva 2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos. Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na diretiva.

INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM



Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com os nossos Regulamentos Nacionais do Ambiente. Não elimine os materiais de embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros resíduos. Entregue-os nos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.

CONSELHOS QUE AJUDARÃO A POUPAR ENERGIA SEMPRE QUE COZINHAR:

Use a tampa correta para cada panela sempre que possível. Cozinhar sem tampa consome mais energia.
Utilize frigideiras com bases planas e com um diâmetro de base adequado, de forma a corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Os fabricantes de frigideiras normalmente indicam o diâmetro superior da frigideira, que é sempre maior do que o diâmetro da base.
Quando utilizar água para cozinhar, use pequenas quantidades para preservar as vitaminas e minerais dos legumes e defina o nível mínimo de potência que permita manter a cozedura. Usar um nível de potência elevado é desnecessário e um desperdício de energia.
Use panelas pequenas com pequenas quantidades de comida.

Aviso de Proteção de Dados

Para a prestação dos serviços acordados com o cliente, comprometemo-nos a cumprir, sem restrições, todas as disposições da legislação aplicável em matéria de proteção de dados, de acordo com os países acordados nos quais os serviços serão prestados ao cliente e, quando aplicável, com o Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados da UE (RGPD). Geralmente, o nosso processamento de dados serve para cumprir a nossa obrigação sob contrato consigo e por motivos de segurança do produto, para salvaguardar os seus direitos em relação a questões de garantia e registo do produto.
Em alguns casos, mas apenas se for assegurada uma proteção de dados adequada, os dados pessoais poderão ser transferidos para destinatários localizados fora do Espaço Económico Europeu.
São fornecidas informações adicionais mediante pedido. Pode contactar o nosso Encarregado de Proteção de Dados através de MideaDPO@midea.com. Para exercer os seus direitos, como, por exemplo, o direito de se opor ao tratamento dos seus dados pessoais para fins de marketing direto, contacte-nos através de MideaDPO@midea.com. Para encontrar mais informações, siga o código QR.

Especificações

Aparelho	IBF 64215 SSM BK
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Potência instalada	7400 W
Tamanho do produto L × P × A	600 X 510 X 58 mm
Dimensões de encastre L × P	560 x 480–490 mm

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

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	IBF 64215 SSM BK	-
Tipo de aparelho	-	Placa de indução embutida	-
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	-	5	-
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura e áreas de cozedura de indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	-	Cozedura por indução	-
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura	ø	Frente esquerdo: 150	mm
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura	ø	Traseiro esquerdo: 210	mm
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura	ø	Frente direito: 180	mm
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura	ø	Traseiro direito: 180	mm

	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas ou área de cozedura circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cozedura elétrica aquecida, arredondados para os 5 mm mais próximos	C x L	390 x 180	mm
Consumo de energia por zona de cozedura	EC[1)]	Frente esquerdo: 192,6	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozedura	EC[1)]	Traseiro esquerdo: 189	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozedura	EC[1)]	Frente direito: 180,4	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozedura	EC[1)]	Traseiro direito: 180,5	Wh/kg
Consumo de energia por zona de cozedura	EC[1)]	Zona flexível direita: 189,1	Wh/kg
Consumo de energia da placa	EC[2)]	186,3	Wh/kg
Potência máxima por zona de cozedura	EC[1)]	Frente esquerdo: 1200/1500	Wh/kg
Potência máxima por zona de cozedura	EC[1)]	Traseiro esquerdo: 2300/2500	W
Potência máxima por zona de cozedura	EC[1)]	Frente direito: 1800/2000	W
Potência máxima por zona de cozedura	EC[1)]	Traseiro direito: 1800/2000	W
Potência máxima por zona de cozedura	EC[1)]	Zona flexível: 3000/3700	W

[1)] cozinha elétrica
[2)] placa de indução elétrica

Se não houver qualquer operação após ligar o aparelho, este passará automaticamente para o modo desligado após 1 minuto, e o consumo de energia será de 0,3 W no modo desligado.
Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-2 e os Regulamentos da Comissão (UE) n.º 66/2014.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 070 01 02 18
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237 Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	Plynární 1617/10, 170 00 Praha 8-Holešovice	4C4V+X5 Prague 8	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
France Midea France S.A.R.L	45 Rue de Villeneuve	94150 Rungis	+33 (0) 4 42 97 07 26
Germany Midea Europe GmbH	Ludwig-Erhard-Straße 14	65760 Eschborn	Küppersbusch brand: +49 209401631; Midea brand Home Appliances: +49 619690200; Midea brand HAVC Appliances: +49 61969020199
Hellas Teka Hellas A.E.	Γκύζη 3 &, Egialias	151 25 Marousi	+30 213 00 57300
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Italy MIDEA ITALIA S.R.L.	Viale Luigi Bodio, 29/37	20158 Milano	+39 029624665
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47 Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	Żwirki i Wigury 14	02-092 Warszawa	+48 85 555 50 50
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 031 4252567
Russia/ Россия Teka Rus LLC/ООО *"Тека Рус"*	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	1 21087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.U.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 918 204 848
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapi Kredi Bloklari Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
UK MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD	12 Blackfriars Street	M3 5BQ Manchester	+44 0333 900 1101
Ukraine Teka Ukranie LLC	Khreschatyk St, 16	01001 Kyiv	+380444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646





RACCOLTA DI CARTA

"for further information and updated contact adresses, please refer to the corporate website"



teka.com
P23068R00