



Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing voor inductiekookplaat

NEDERLANDS

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS

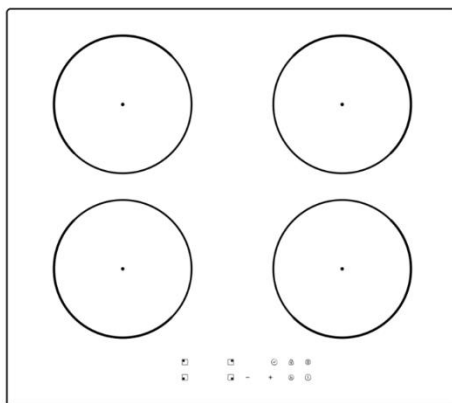
Manual de instrucciones de la placa de inducción

ESPAÑOL

Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

MODEL: CDJ642KTT



Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

- placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
 - In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
 - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
 - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
 - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should

have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

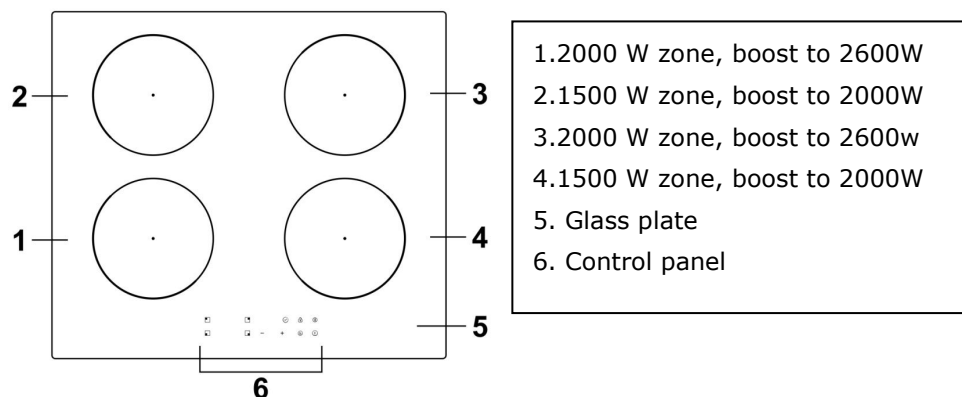
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

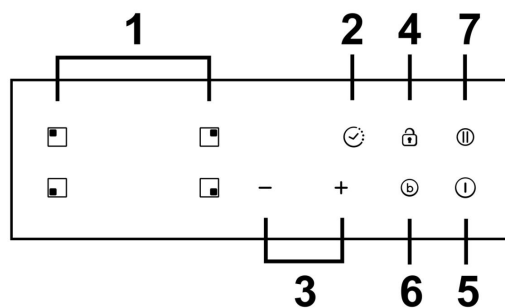
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View

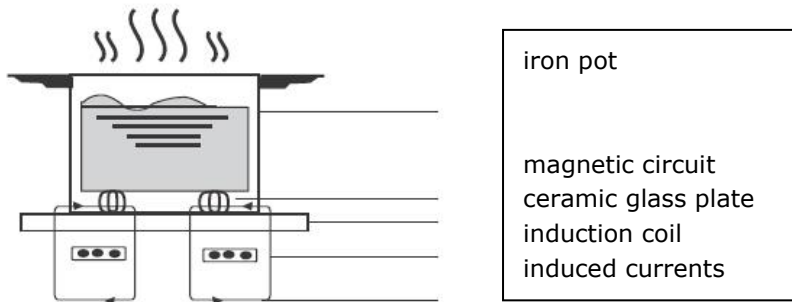


Control Panel



A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

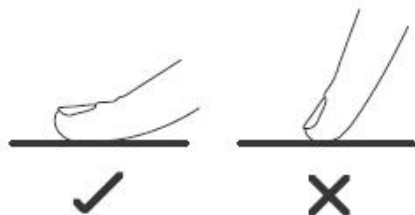


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



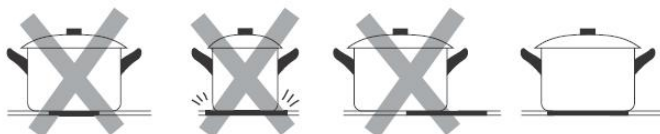
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



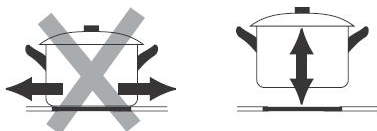
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob,

please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

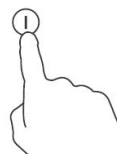
The above may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

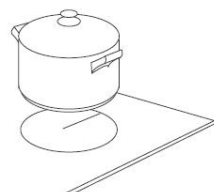
To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

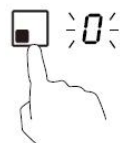
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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



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



4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.

- a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0", or holding the "+" and "-" button at the same time for 1 second, it will cut down to "0" directly.

Make sure the power display shows "0", then shows "H".



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



4. Beware of hot surfaces

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



Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

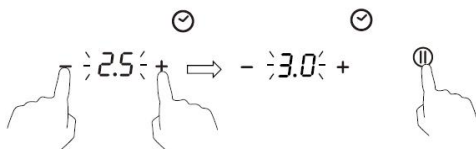
1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Stop + Go" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Stop+Go" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

Power management Rules

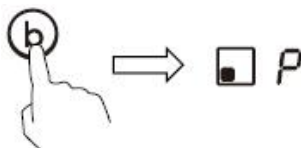
If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Using the Boost

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

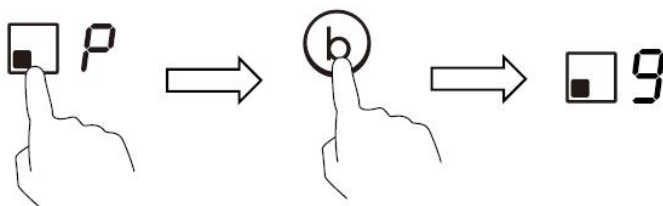
1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.

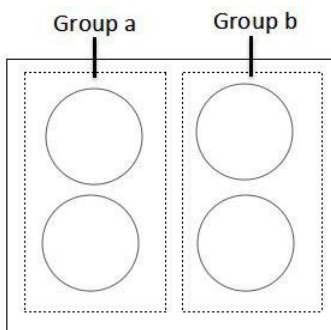


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9.



Restrictions when using

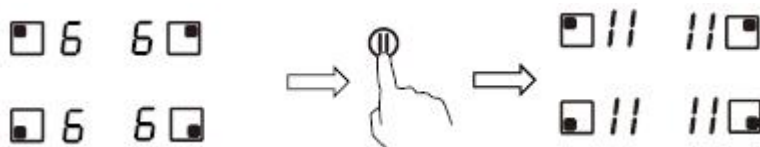
The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



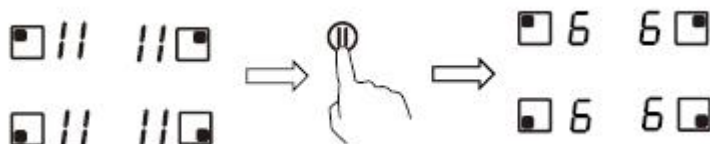
Using the Pause function- STOP+GO

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

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



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



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “ Lo ”

To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switches off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while the buzzer will beep 1 second.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

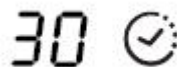
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

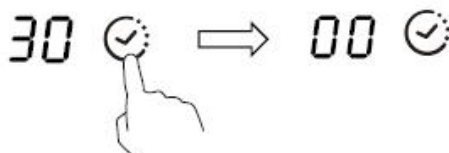
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



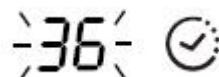
3. Set the time by touching the "-" or "+" control

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.

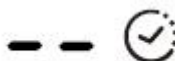


5. When the time is set, it will begin to count down



immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

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



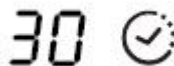
Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



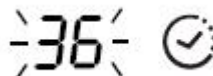
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.
 Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.
 If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

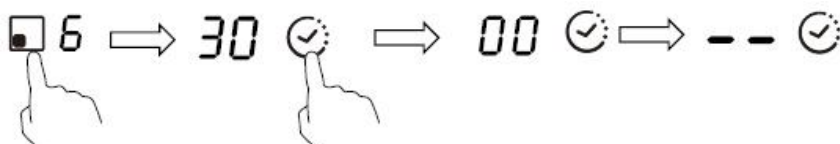
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding



cooking zone will be automatically switch off and show "H".



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

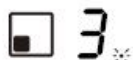
(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

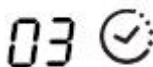
If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)



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



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

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

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

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

Technical Specification

Cooking Hob	CDJ642KTT
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

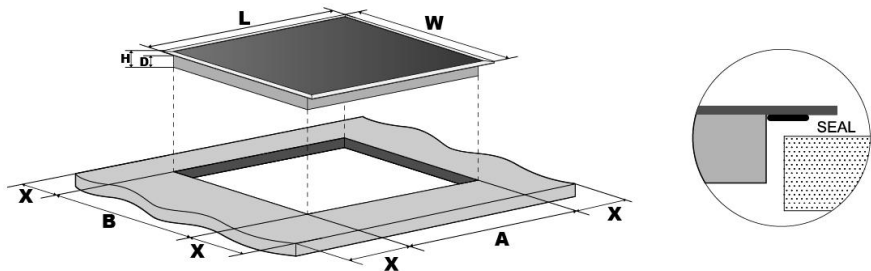
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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

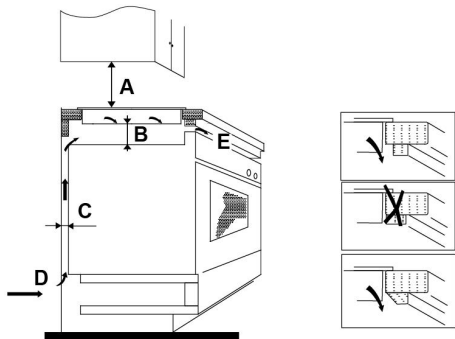


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

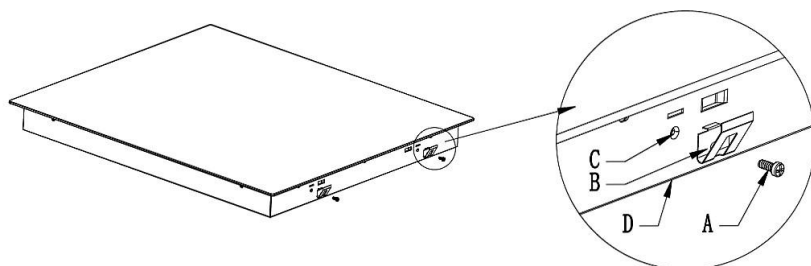
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

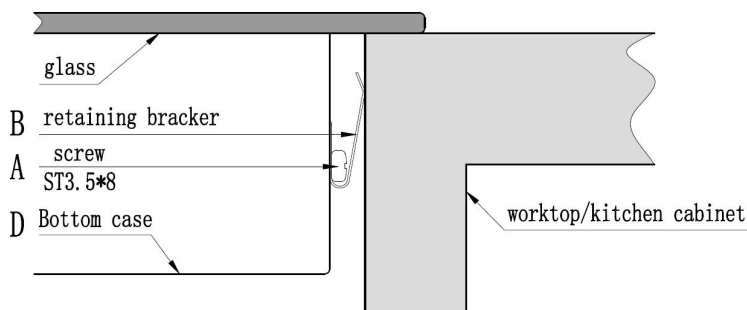
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



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

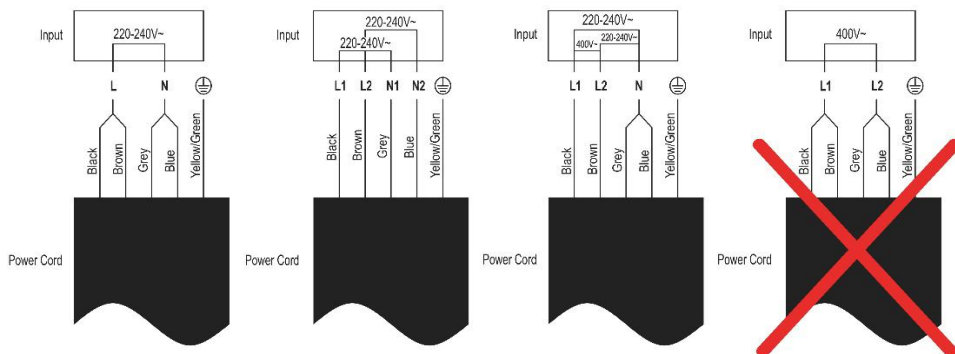
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out 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 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CDJ642KTT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	18,0	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	18,0	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	-	cm
		Front left	Ø	18,0	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	197.2	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	195.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	194,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise 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. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				

Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

Installazione

Rischio di elettrocuzione

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischio di lesioni da taglio

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.

- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o

manutenzione.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi.
Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

Rischio di lesioni da taglio

- La lama affilata di un raschietto del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo). Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per

spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini nei mobiletti al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non

trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.

- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio: - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - agriturismi; - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti di tipo bed and breakfast.

AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.

Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.

La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

AVVERTENZA: La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifuoco.

AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.

Avvertenza: Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione

- Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

AVVERTENZA: Per evitare il ribaltamento dell'elettrodomestico, è necessario installare mezzi di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina

o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

Desideriamo ringraziarla per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione.

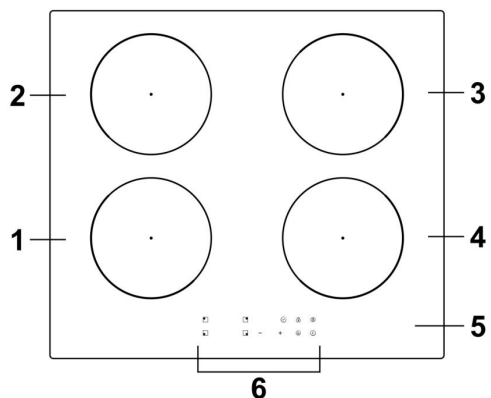
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

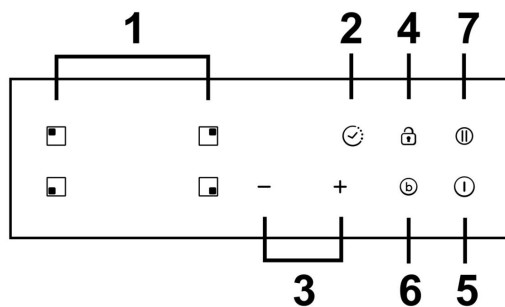
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
2. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
3. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
4. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
5. Piatto in vetro
6. Pannello comandi

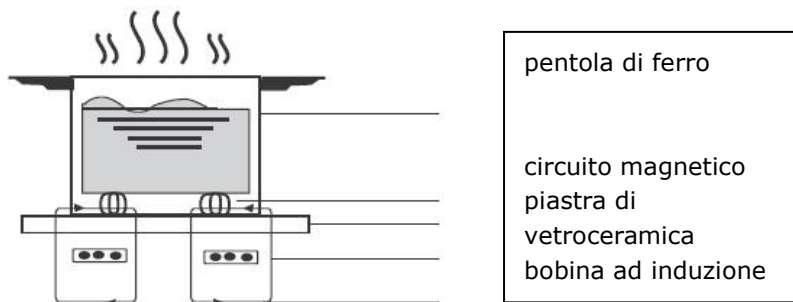
Pannello comandi



1. Tasti selezione della zona da scaldare
2. Controllo timer
3. Tasto di alimentazione/regolazione timer
4. Blocco comandi
5. Tasto ON/OFF
6. Controllo funzione booster
7. Arresto e controllo delle funzioni di

Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.

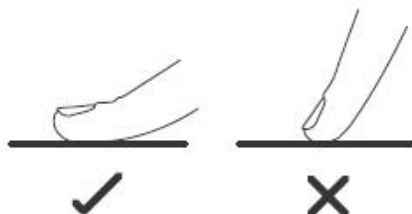


Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.

Utilizzo dei tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



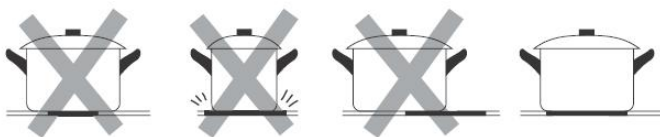
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se è attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



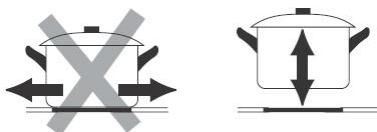
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



Dimensioni pentola

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

Zona di cottura	minimo (mm)
1, 2 , 3, 4 (180mm)	120

Quanto sopra può variare in relazione alla qualità della pentola utilizzata.

Utilizzo del piano di cottura a induzione

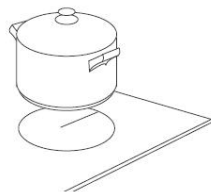
Per iniziare la cottura

1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.

Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "--" o "--", ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby.

2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Toccare il comando della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



4. Selezionare una impostazione di potenza toccando il comando "+" o "-".



a. Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.

b. L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.

Se sul display compare il simbolo lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

Al termine della cottura

1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.



2. Spegner la zona cottura toccando il tasto "-" e scorrendo verso il basso fino a "0", oppure tenendo premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-" per 1 secondo, si ridurrà direttamente a "0".

Accertarsi che il display della potenza mostri "0", quindi "H".



3. Spegner l'intero piano di cottura toccando il tasto ON/OFF.



4. Prestare attenzione alle superfici calde

Verrà visualizzata una "H" per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scompare quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata.

Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora calda.



Uso della gestione della potenza

Utilizzando la gestione della potenza si può impostare la potenza totale a 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW per il . L'impostazione predefinita di potenza totale è il livello di potenza massima.

Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

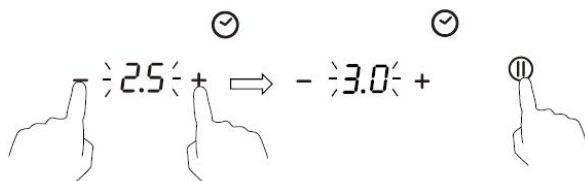
1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

Nota: è possibile impostare la gestione della potenza solo quando il piano cottura è spento.

2. Toccare il tasto "Stop + Go" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico si attiva una volta.



3. Dopo aver sentito il segnale acustico, toccare contemporaneamente i tasti "+" e "-" e tenerli premuti per 3 secondi, l'indicatore del timer mostrerà il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad esempio '2.5'. Tenere premuto "+" e "-" per 1 secondo per passare ad un altro livello di potenza, ad esempio 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, toccare il tasto "Stop+Go" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico suonerà 10 volte. Ciò significa che l'impostazione è terminata.



Nota:

1. Dopo la fase 2, toccare i pulsanti "+" e "-" **entro 3 secondi** dal segnale acustico.

Altrimenti sarà necessario ripartire dalla fase 2.

2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine dei 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

Regole di gestione potenza

Se la potenza totale supera il limite di 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza di nessuna zona. Se la si aumenta toccando "+", il piano di cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore lampeggia 'Pn'. Quindi è necessario diminuire la potenza di altre zone prima di aumentare la potenza della zona richiesta.

Utilizzo della funzione boost

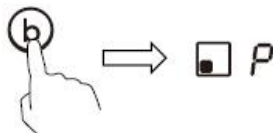
Boost è la funzione che permette l'aumento di una zona ad una potenza maggiore in un secondo e dura 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

Utilizzo della funzione boost per ottenere una potenza maggiore

1. Toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento che si vuole fare aumentare, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



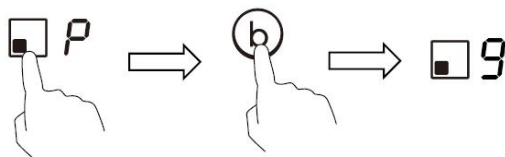
2. Toccare il tasto Boost, la zona di riscaldamento inizierà a funzionare in modalità Boost. Il display della potenza mostrerà "P" per indicare che la zona sta aumentando di potenza.



3. La potenza di boost durerà per 5 minuti e poi la zona tornerà allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".

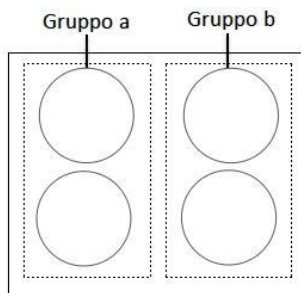


4. Se si desidera annullare la funzione boost durante questi 5 minuti, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggia. Quindi, toccare il tasto "Boost". La zona di riscaldamento ritorna allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".



Limitazioni durante l'uso

Le quattro zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione boost in una zona, assicurarsi prima che l'altra zona stia lavorando sul/al di sotto del livello di potenza 5.



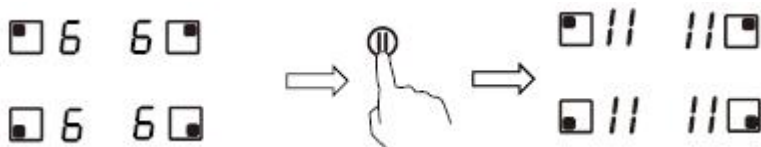
Utilizzo della funzione Pausa - STOP+GO

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di disattivare il piano cottura a induzione e poi riattivarlo.

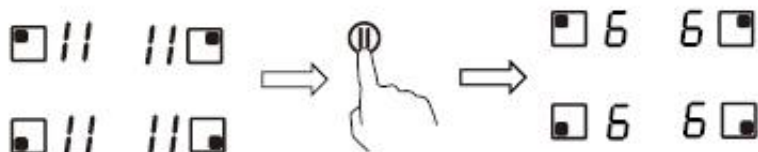
1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.

2. Toccare il tasto STOP+GO, l'indicatore della zona di cottura mostrerà "II".

Quindi il funzionamento del piano cottura a induzione viene disattivato in tutte le zone di cottura, ad eccezione dei tasti STOP+GO, on/off e di blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, toccare il tasto STOP+GO, poi la zona di cottura tornerà alla fase di potenza impostata in precedenza.



Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione

involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).

- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto di ON/OFF.

Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso)

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano di cottura ad induzione sia acceso.
2. Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo.
3. A questo punto il piano di cottura a induzione si può utilizzare nuovamente.



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano di cottura ad induzione con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura ad induzione si spegne automaticamente.

Protezione contro le fuoriuscite

La protezione da fuoriuscite è una funzione di protezione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se l'acqua scorre verso il pannello di controllo, mentre l'avvisatore acustico si attiva per 1 secondo.

Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto. La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.

2. Controllo timer a sfioro. L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e "30" apparirà nel display del timer.

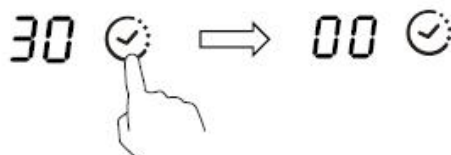


3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+"

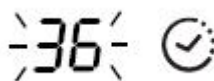
Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

4. Annullare il tempo toccando il comando del timer e "00" comparirà sul display dei minuti.

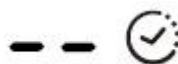


5. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo e



l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

6. L'avvisatore acustico suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" allo scadere del tempo impostato.



Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Le zone di cottura impostate per questa funzione funzionano come segue:

1. Toccare il comando della zona di riscaldamento per cui si desidera impostare il timer. (es. zona 1#)



2. Controllo timer a sfioro. L'indicatore del contaminuti inizierà a lampeggiare e "30" apparirà nel display del timer.



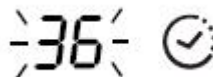
3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Toccare e tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+", il timer diminuisce o aumenta di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

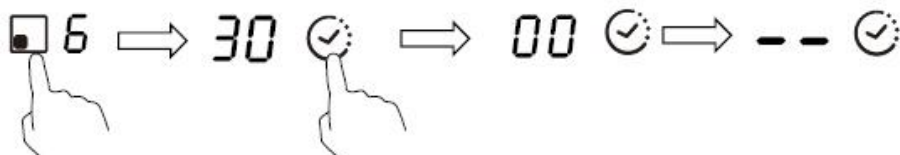
4. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



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



5. Per annullare il timer, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il comando del timer, il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00", quindi "--".



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



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve.

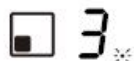
(es. tempo di impostazione della zona 1# di 3 minuti, tempo di impostazione della zona 2# di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra "3".)

NOTA: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che l'indicatore del timer indica l'ora della zona di riscaldamento.

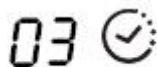
Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento. Il timer indicherà l'ora impostata.



(impostato a 6 minuti)



(impostato a 3 minuti)



2. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



NOTA: Se si vuole cambiare l'ora una volta impostato il timer, è necessario ripartire dalla fase 1.

Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura.	• Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.
Schizzi di ebollizione, ingredienti fusi e liquidi zuccherini caldi sul vetro	Togliarli immediatamente con una palette per pesce, un coltello a palette o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura: 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato.	• Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando il coperchio di sicurezza viene fatto rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
Schizzi di ebollizione sui tasti a sfioro	1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi 3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. 5. Ridare alimentazione al piano di cottura.	• Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura ad induzione" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari. Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura ad induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con un'impostazione a calore elevato.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.

Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione. Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.	Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

Display di anomalie e controllo

Se si evidenzia un'anomalia, il piano di cottura a induzione si posiziona in autoprotezione automaticamente e visualizza i seguenti codici di protezione:

Problema	Possibili cause	Rimedio
F3/F4	Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione	Contattare il fornitore.
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina ad induzione	Contattare il fornitore.
E5	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle anomalie comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

Specifiche tecniche

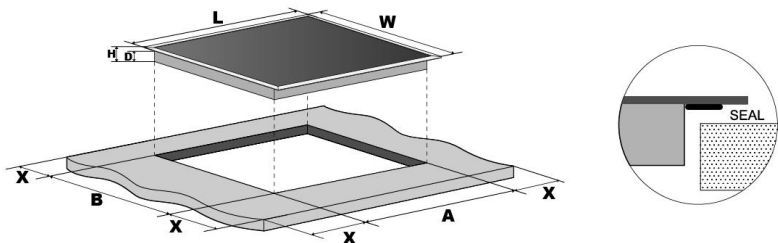
Piano cottura	CDJ642KTT
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W o 3,0 kW: 2700-3300 W o 4,5 kW: 4050-4950 W o 6,5 kW: 5850-7150 W o 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensioni prodotto LunxLarxAlt (mm)	590x520x55
Dimensioni con incasso AxB (mm)	560x490

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.
Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.
Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm.
Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

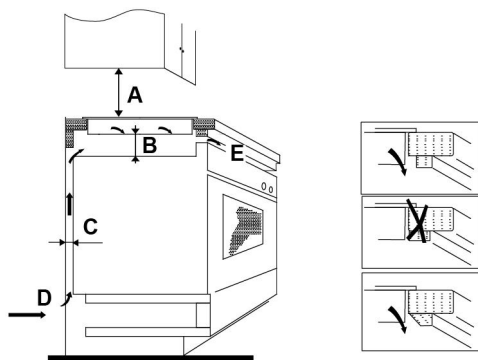


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	minimo 50

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizione operative. Come illustrato qui di seguito



Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 20	Entrata aria	Uscita aria 5 mm

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali.

L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche)

- l'interruttore sezionatore sia facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura

- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

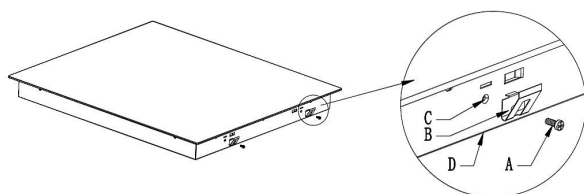
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettera o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

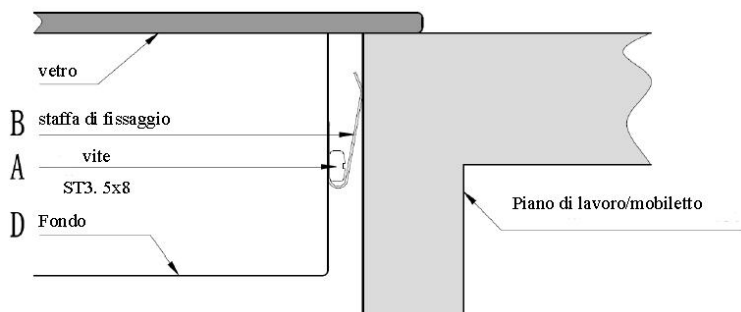
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Fondo



Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.
3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.

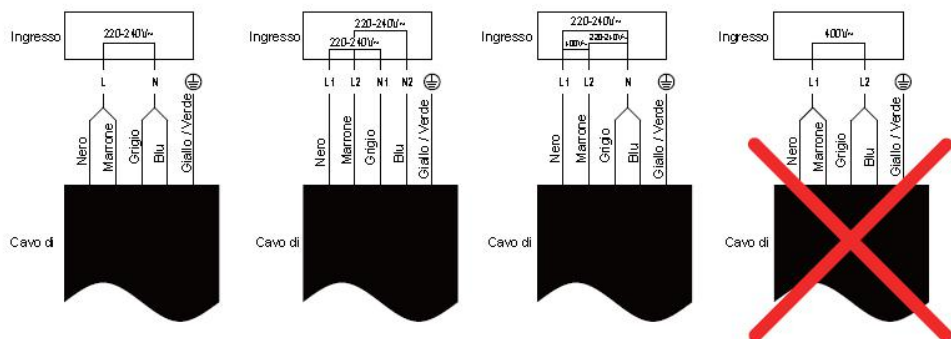
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio dell'abitazione è corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un sezionatore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un sezionatore multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.

In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Durante l'acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				CDJ642KTT	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	Ø	18,0	cm
		Posteriore centrale	Ø	-	cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø	-	cm
		Centrale centrale	Ø	-	cm
		Centrale destra	Ø	-	cm
		Anteriore sinistra	Ø	18,0	cm
		Anteriore Centrale	Ø	-	cm
		Anteriore destra	Ø	18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	L W	-	cm
		Posteriore centrale	L W	-	cm
		Posteriore destra	L W	-	cm

	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale centrale	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	-	cm
	Anteriore Centrale	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	EElectric cooking	193,5	Peso/kg
	Posteriore centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	EElectric cooking	197.2	Peso/kg
	Centrale sinistra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale destra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	EElectric cooking	192,3	Peso/kg
	Anteriore Centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	EElectric cooking	195.6	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg		EElectric hob	194,7	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni				
Consigli per il risparmio energetico: • Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura. • 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 diminuire i tempi di cottura. • Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.				

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

Installation

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist,

zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern

oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.

- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt

und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern,

könnten schwer verletzt werden.

- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendungen bestimmt. -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; - von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- **Warnung:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um

Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.

- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.

VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.

WARNUNG: Um das Kippen des Gerätes zu verhindern, muss dieses Mittel zur Stabilisierung montiert werden. Beachten Sie die Installationshinweise.

WARNUNG: Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

Der Erdungsanschluss in diesem Gerät dient ausschließlich zu Funktionszwecken.

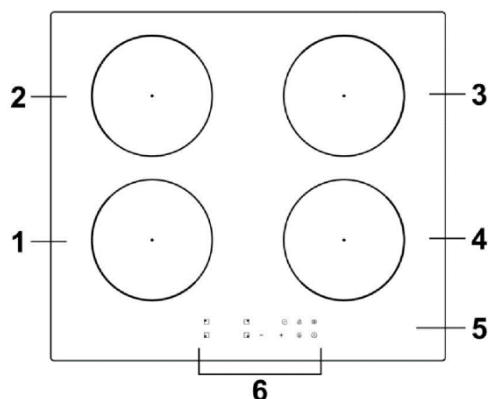
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes. Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

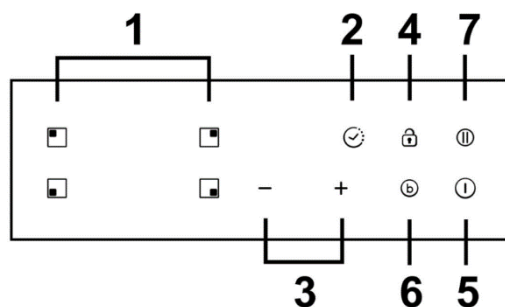
Produktübersicht

Ansicht von oben



1. 2000 W-Zone, Boost auf 2600W
2. 1500 W-Zone, Boost auf 2000W
3. 2000 W-Zone, Boost auf 2600w
4. 1500 W-Zone, Boost auf 2000W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

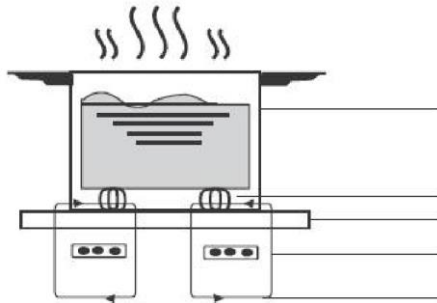
Bedienfeld



1. Kochzonen Auswahlsteuerungen
2. Timer-Steuerung
3. Taste Leistungsstufen/Timer
4. Sperrfunktion
5. EIN/AUS-Steuerung
6. Taste Booster-Funktion
7. Taste Pausieren und Fortsetzen

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.



Eisentopf

Magnetkreis

Keramikglasplatte

Induktionsspule

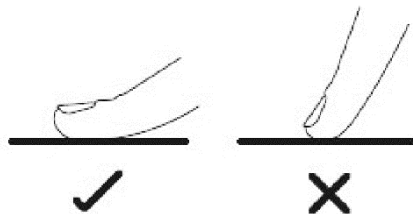
induzierte Ströme

Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung, achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



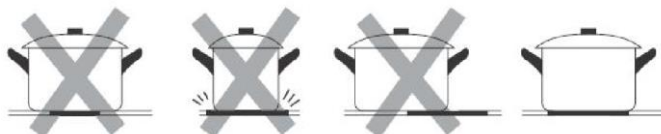
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



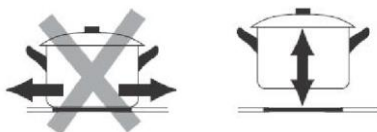
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



Topfgröße

Die Kochzonen werden bis zu einer Obergrenze automatisch dem Topfdurchmesser angepasst. Der Topfboden muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der

dem der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr

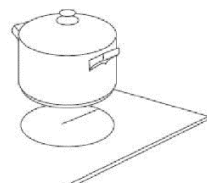
Kochzone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

Kochen mit dem Induktionskochfeld

Mit dem Kochen starten

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.
Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „ - “ oder „ - - “ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.
4. Wählen Sie die Temperaturstufe durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ aus.
 - a. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
 - b. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt

Das bedeutet:

- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird.

Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie „-“ berühren und nach unten auf „0“ scrollen, oder halten Sie die Tasten „+“ und „-“ eine Sekunde gleichzeitig gedrückt und die Einstellung geht automatisch auf „0“.

Stellen Sie sicher, dass das Leistungsdisplay „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie das ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



4. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



Verwendung der Energieverwaltung

Über die Energieverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 2,5kW/ 3,0kW/ 4,5kW/ 6,5kW und 7,4kW einstellen. Voreingestellt ist die maximale Leistungsstufe.

Gesamtleistung an Ihre Anforderungen anpassen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche ausgeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Energieverwaltung nur einstellen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Taste „Pausieren und Fortsetzen“ und halten Sie sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept einmal.



3. Berühren Sie nach dem Piepton gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Die Timeranzeige blinkt die vorherige Gesamtleistungsstufe, z.B. „2,5“. Berühren Sie die Tasten „+“ und „-“ und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt, um zu einer anderen Leistungsstufe wie beispielsweise 3,0 umzuschalten. Wenn die gewünschte Leistung blinkt, berühren Sie die Taste „Pausieren und Fortsetzen“ und halten Sie 5 Sekunden gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Das bedeutet, dass Sie die Einstellung beendet haben.



Hinweis:

1. Nach Schritt 2 müssen Sie die Tasten „+“ und „-“ **innerhalb von 3 Sekunden** nach dem Piepton berühren. Ansonsten müssen Sie wieder mit Schritt 2 beginnen.
2. Warten Sie nach dem Einstellen, bis der Summer 10 Mal gepiept hat. Berühren Sie während dessen keine Taste. Andernfalls ist die Einstellung ungültig.

Regeln der Energieverwaltung

Wenn die Gesamtleistung die Grenze von 2,5kW, 3,0kW, 4,5kW oder 6,5kW übersteigt (je nach eingestellter Stufe), kann die Leistungsstufe keiner Zone erhöht werden. Wenn Sie diese durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das Kochfeld dreimal und die Anzeige blinkt „Pn“. Daher müssen Sie die Leistungsstufe der anderen Zonen verringern, bevor Sie die Leistung der gewünschten Zone erhöhen können.

Verwendung der Boost-Funktion

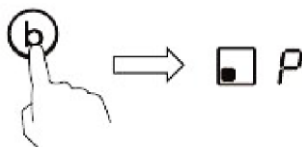
Mithilfe der Boost-Funktion können Sie die Leistung einer Zone innerhalb einer Sekunde auf eine höhere Leistung steigern, die dann für 5 Minuten anhält. Damit wird die Kochleistung schneller und stärker.

Verwendung der Boost-Funktion für mehr Leistung

1. Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.



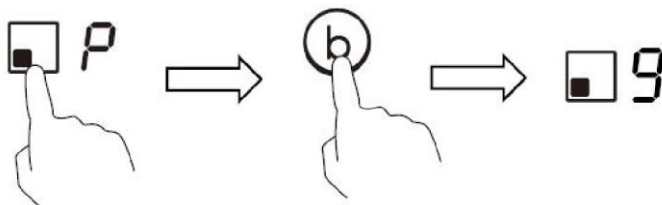
2. Drücken Sie die Boost-Taste, und die Heizzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Die Leistungsanzeige zeigt über „P“ an, dass die Zone über die Boost-Funktion erhitzt wird.



3. Die Boost-Funktion hält 5 Minuten lang an, bevor die Kochzone zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet wird.

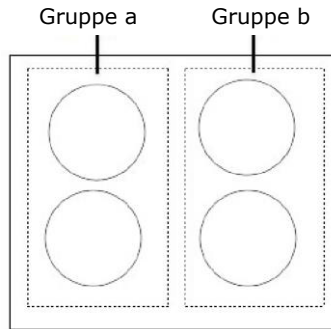


4. Wenn Sie die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie die Auswahl-taste für die Kochzone, im Anschluss blinkt eine Anzeige neben der Taste. Berühren Sie dann die Boost-Taste und die Kochzone wird zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet.



Einschränkungen bei der Verwendung

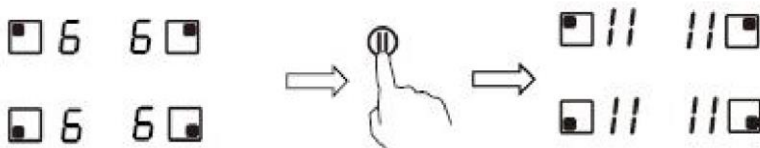
Die vier Zonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Achten Sie bei Verwendung der Boost-Funktion in einer Gruppe darauf, dass die andere Zone auf/unter Leistungsstufe 5 arbeitet.



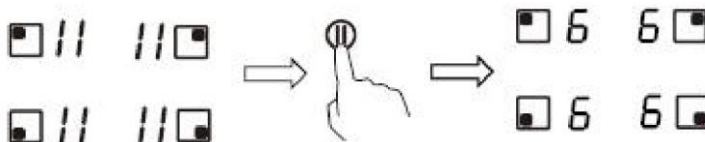
Verwendung der Funktion zum Pausieren und Fortsetzen

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs genutzt werden. Mit ihr wird das Induktionskochfeld aus- und wieder angeschaltet.

1. Prüfen Sie, ob die Kochzone angeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste zum Pausieren und Fortsetzen, und die Anzeige der Kochzone zeigt „||“ an.
Der Betrieb aller Kochzonen wird deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten zum Pausieren und Fortsetzen, zum Ein-/Ausschalten und zur Verriegelung.



3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste zum Pausieren und Fortsetzen und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt
3. Sie können jetzt beginnen, Ihr Induktionskochfeld zu benutzen.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur gemessen wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

Schutz vor Überkochen

Der Schutz vor Überkochen ist eine Sicherheitsfunktion. Wenn Wasser auf das Bedienfeld kommt, wird das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein Piepton von einer Sekunde.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für eine weitere Minute ab.

Automatischer Übertemperaturschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizfunktion sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.



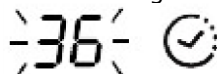
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein

Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Halten Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

4. Löschen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Taste und in der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.



5. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

1. Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten. (z.B. Zone 1#)



2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „30“ an.

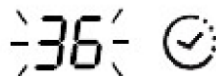


3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

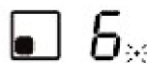
Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

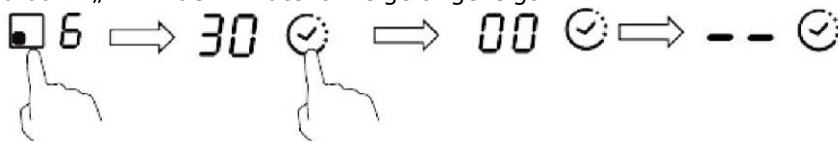
4. Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang auf.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



5. Um den Timer abubrechen, berühren Sie die Taste der Kochzone und dann die Timer-Steuerung. Der Timer wird abgebrochen, und zunächst wird „00“ und dann „- -“ in der Minutenanzeige angezeigt.



6. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.





Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

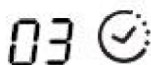
1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, die Timeranzeige zeigt „3“.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone prüfen möchten, berühren Sie deren Auswahl Taste. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.

 6. (Einstellung auf 6 Minuten)

 3 (Einstellung auf 3 Minuten)



2. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ wird angezeigt.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

Pflege und Reinigung

Was?	Wie das funktioniert?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschwappen auf die Touch-Bedienungen	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Induktionskochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.

Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
F9/FA	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Induktions-spulentemperatursensors	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Induktionskochfeld nach dem Abkühlen neu starten.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Merkmale

Kochfeld	CDJ642KTT
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5kw:2250-2750W oder 3,0 kw:2700-3300W oder 4,5kw:4050-4950W oder 6,5kw:5850-7150W oder 7,4kw:6600-7400W
Produktgröße L×B×H(mm)	590X520X55
Einbaugröße A×B (mm)	560X490

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

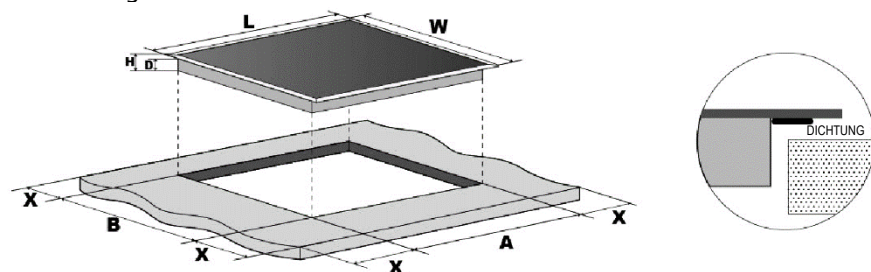
Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzestrahlung von den heißen Platten zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

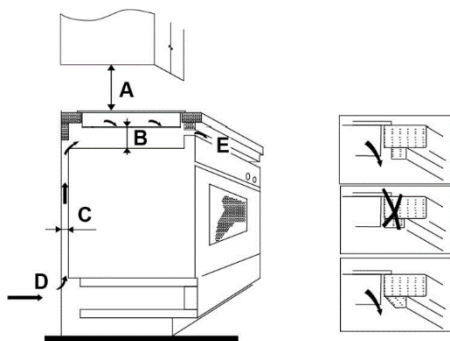


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 Mini

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E	
760	50 Mini	20 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt	5mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material besteht
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist. Die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer mit installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

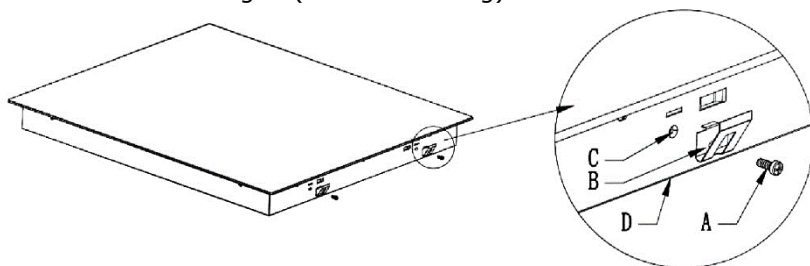
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Basis des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wurde
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

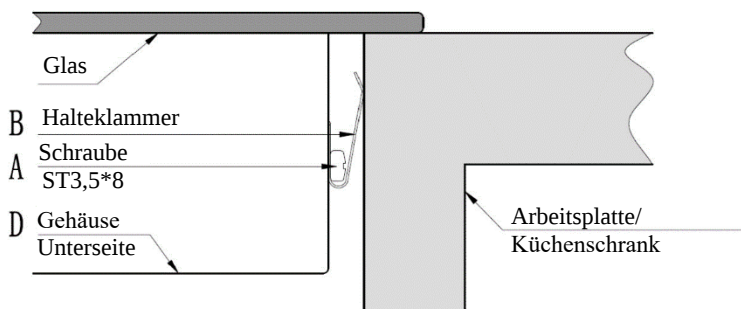
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld nach dem Einbau in die Arbeitsfläche mit 4 angeschraubten Halterungen (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Gehäuse Unterseite



Vorsicht

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



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

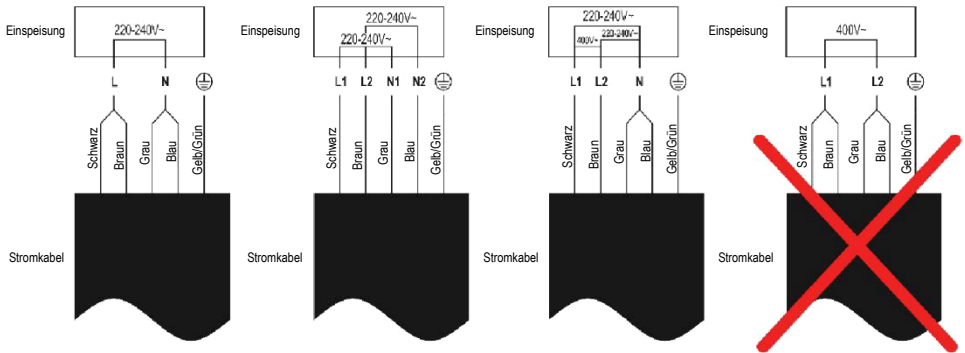
1. das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75°C ansteigen kann.



Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CDJ642KTT	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen				
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	Ø	18,0	cm
		Hinten in der Mitte	Ø	-	cm
		Hinten rechts	Ø	18,0	cm
		Mitte links	Ø	-	cm
		Zentral	Ø	-	cm
		Mitte rechts	Ø	-	cm
		Vorne links	Ø	18,0	cm
		Vordere Mitte	Ø	-	cm
		Vorne rechts	Ø	18,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	-	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm
		Mitte links	L B	-	cm
		Zentral	L B	-	cm

	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	-	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	-	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Mitte links	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Mitte rechts	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		ECElectric hob	194,7	Wh/kg
Angewendeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
Energiespartipps: • Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone. • Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart. • Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern. • Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde. • Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.				

Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie alstublieft voordat u uw kookplaat in gebruik neemt.

Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u werkzaamheden of onderhoud verricht.
- Aansluiting op een goed aardingssysteem is essentieel en verplicht.
- Veranderingen aan het bedradingssysteem in uw huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gevaar van snijwonden

- Let op - de randen van de panelen zijn scherp.
- Het niet voorzichtig zijn kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

- Leg nooit brandbaar materiaal of brandbare producten op dit apparaat.
- Gelieve deze informatie ter beschikking te stellen van de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het toestel, aangezien dit uw installatiekosten kan verminderen.
- Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, moet dit apparaat geïnstalleerd worden volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag uitsluitend correct geïnstalleerd en geaard worden door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet aangesloten worden op een circuit waarin een werkschakelaar is ingebouwd die volledige loskoppeling van de elektrische voeding mogelijk maakt.
- Het niet correct installeren van het apparaat maakt de garantie of aansprakelijkheidsclaims ongeldig.

Bediening en onderhoud

Gevaar van elektrische schokken

- Bereid geen gerechten op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het kookplaatoppervlak mocht breken of barsten, schakel dan het apparaat onmiddellijk uit met de hoofdschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.
- Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden verricht.

- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of de dood.

Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Mensen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of chirurg raadplegen voordat ze dit apparaat in gebruik nemen, om er zeker van te zijn dat het elektromagnetische veld niet van invloed is op hun implantaten.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot de dood.

Gevaar door een heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat gelegd worden want ze kunnen heet worden
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen ook te heet zijn om aan te raken. Controleer of handgrepen van steelpannen niet over andere ingeschakelde kookzones reiken. Houd handgrepen uit de buurt van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en verbrandingen.

Gevaar van snijwonden

- Het messcherpe blad van een schraper voor kookplaten wordt blootgesteld als de afdekking wordt verwijderd. Gebruik de schraper uiterst voorzichtig en berg hem altijd veilig en uit de buurt van kinderen op.
- Het niet voorzichtig zijn kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is. Het overkoken van voedsel veroorzaakt rokerige en vette vlekken die in brand kunnen vliegen.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opbergoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Laat geen magnetiseerbare voorwerpen (b.v. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (b.v. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat, aangezien deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld ervan.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen.
- Schakel de kookzones en de kookplaat na gebruik altijd uit, zoals beschreven in deze handleiding (bijv. met behulp van de aanraaktoetsen). Vertrouw niet op de pandetectiefunctie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijderd.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of er op zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in de kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de zone waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een beperking die van invloed is op hun vermogen om het apparaat te gebruiken, moeten van een verantwoordelijke en competente persoon leren hoe het apparaat gebruikt moet worden. Deze persoon moet zeker weten dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor henzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat tenzij dit specifiek wordt aanbevolen in de handleiding. Al het andere onderhoud moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Leg geen zware voorwerpen op uw kookplaat en laat ze er niet op vallen.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen of schuif geen pannen over het glazen inductieoppervlak, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve reinigingsmiddelen, omdat deze krassen kunnen maken op het glazen inductieoppervlak.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:
 - de personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; - b&b-omgevingen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan.

Kinderen onder de 8 jaar mogen niet in de buurt van de oven komen tenzij er continu toezicht is.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.

- **WAARSCHUWING:** Bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **Waarschuwing:** Als er barsten komen in kookplaten van glaskeramiek of soortgelijk materiaal, die delen onder spanning beschermen, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

LET OP: Op het kookproces dient toezicht te worden gehouden. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

WAARSCHUWING: Om kantelen van het apparaat te voorkomen, moet dit stabilisatiemiddel worden geïnstalleerd. Raadpleeg de installatie-instructies.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

Dit apparaat is voorzien van een aardingsaansluiting voor uitsluitend functionele doeleinden.

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe inductiekookplaat.

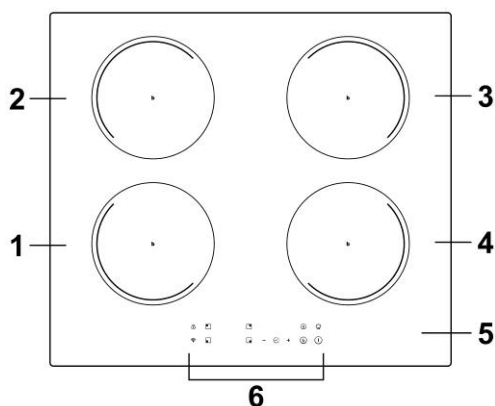
Wij adviseren u wat tijd te besteden aan het lezen van deze Handleiding voor Installatie / Gebruik zodat u volledig begrijpt hoe u de kookplaat correct kunt installeren en bedienen.

Lees het installatiegedeelte voor de installatie.

Lees alle veiligheidsaankwijzingen aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar deze Handleiding zodat u hem in de toekomst nog eens kunt raadplegen.

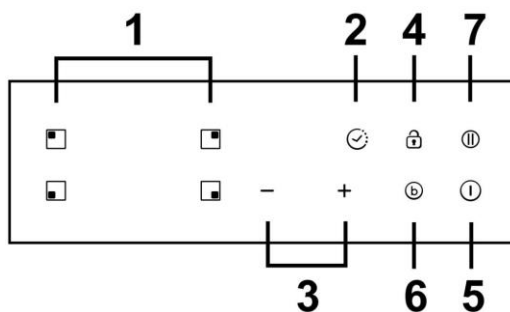
Productoverzicht

Bovenaanzicht



- 1. 2000 W zone, boost tot 2600 W
- 2. 1500 W zone, boost tot 2000 W
- 3. 2000 W zone, boost tot 2600 W
- 4. 1500 W zone, boost tot 2000 W
- 5. Glasplaat
- 6. Bedieningspaneel

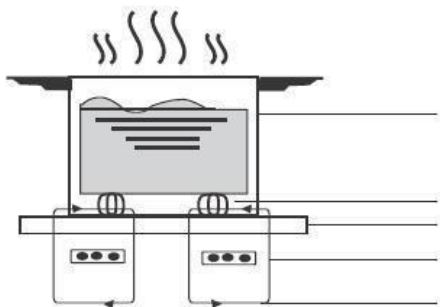
Bedieningspaneel



- 1. Bedieningstoetsen selectie kookzone
- 2. Bedieningstoets timer
- 3. Regeltoets vermogen/timer
- 4. Toetsenvergrendeling
- 5. AAN/UIT-toets
- 6. Bedieningstoets boostfunctie
- 7. Bedieningstoets stop-and-go

Informatie over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die rechtstreeks warmte in de pan opwekken, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verhitten. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.



ijzeren pan

magnetisch circuit
keramische glasplaat
inductiespoel
opgewekte stromen

Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat in gebruik neemt

- Lees deze handleiding, let met name op het deel 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductiekookplaat aanwezig is.

Het gebruik van de aanraaktoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen enkele druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer als er een aanraking gedetecteerd wordt, klinkt er een piepje.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet bedekt worden door een voorwerp (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.



Keuze van het juiste kookgerei



- Gebruik uitsluitend kookgerei waarvan de bodem geschikt is voor bereiding met inductie. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie door een magnetische test uit te voeren. Beweeg een magneet over de onderkant van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductie.



- Als u geen magneet hebt:

1. Giet wat water in de pan die u wilt controleren.

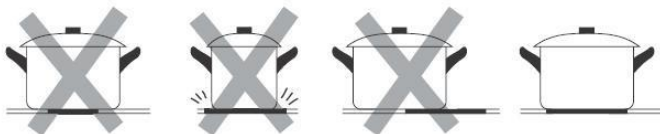
2. Als  niet gaat knippen en het water warm wordt, dan is de pan geschikt.

- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

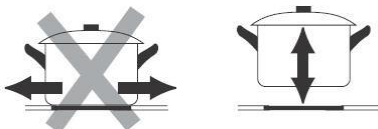
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



Controleer of de bodem van uw pan glad is en plat tegen het glas ligt, en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone. Bij het gebruik van een pan die iets groter is zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie minder zijn dan verwacht. Zet de pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd op van de inductiekookplaat – verschuif ze niet want dat kan krassen op het glas veroorzaken.



Afmetingen pan

De kookzones worden tot op zekere hoogte automatisch aangepast aan de pandiameter. De panbodem moet afhankelijk van de kookzone een minimum diameter hebben. Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen.

Diameter van onderkant van inductiekookgerei

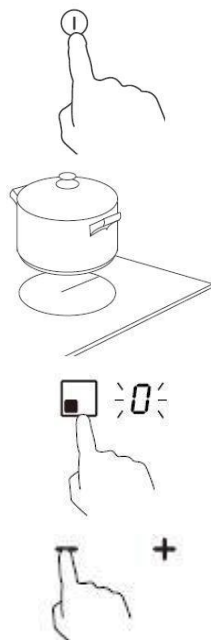
Bereidingszone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Het bovenstaande kan variëren naargelang de kwaliteit van de gebruikte pan.

Het gebruik van uw inductiekookplaat

De bereiding beginnen

1. Raak de bedieningstoets AAN/UIT aan.
Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, op het display wordt „-“ of „- -“ weergegeven, dit betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat.
2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
 - Controleer of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Wanneer de selectietoets voor de kookzone wordt aangeraakt, gaat er een indicator naast de toets knipperen.
4. Stel een vermogensniveau in door de toets „-“ of „+“ aan te raken.
 - a. Als u niet binnen 1 minuut een kookzone selecteert, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen.
 - b. U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling

Betekent dit dat:

- u geen pan op de juiste kookzone gezet hebt of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor bereiding met inductie of,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone is gezet.

Als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet, wordt de zone niet warm. Het display zal na 1 minuut automatisch worden uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet.

Na afloop van de bereiding

1. Raak de selectietoets voor de kookzone die u uit wilt schakelen aan.
2. Schakel de kookzone uit door „-“ aan te raken en naar beneden te scrollen naar „0“; u kunt ook de toetsen „+“ en „-“ tegelijkertijd 1 seconde lang ingedrukt houden, de kookzone gaat dan direct terug naar „0“. Zorg ervoor dat de vermogensinstelling „0“ en vervolgens „H“ weergeeft.



0

vervolgens



H

3. Schakel de hele kookplaat uit door de bedieningstoets AAN/UIT aan te raken.



4. Pas op voor hete oppervlakken
‘H’ geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Deze verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Deze functie kan ook gebruikt worden om energie te besparen: als u een andere pan wilt verwarmen kunt u de kookzone die nog heet is gebruiken.



Het energiebeheer gebruiken

Met het energiebeheer kunt u het totale vermogen instellen op 2,5kW/3,0kW/4,5kW/6,5kW en 7,4kW. De standaardinstelling voor het totale vermogen is het maximale vermogensniveau.

Het totale vermogensniveau instellen om aan uw behoefte te voldoen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld.

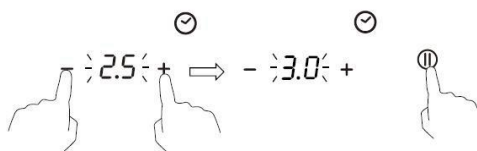
Opmerking: u kunt het energiebeheer alleen instellen wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.

2. Houd de toets „pauzefunctie” 5 seconden ingedrukt.

U kunt de zoemer een keer horen piepen.



3. Nadat u de pieptoon hoort, houdt u tegelijkertijd de knoppen „+” en „-” 3 seconden ingedrukt. De timerindicator geeft knipperend het voorgaande totale vermogensniveau weer, bijvoorbeeld '2,5'. Houd „+” en „-” nogmaals 1 seconde ingedrukt om over te schakelen naar een ander vermogensniveau, bijvoorbeeld 3.0. Wanneer de gewenste stroom knippert, drukt u op de knop „Stop+Go” en houdt u deze 5 seconden ingedrukt. De zoemer piept 10 keer. Dit betekent dat de instelling is voltooid.



Opmerking:

1. Na stap 2 moet u „+” en „-” **binnen 3 seconden** na het horen van de pieptoon aanraken. Anders moet u opnieuw beginnen vanaf stap 2.
2. Wacht na het instellen tot het einde van 10 pieptonen. Raak tijdens deze periode geen enkele knop aan. Anders is de instelling ongeldig.

Regels voor energiebeheer

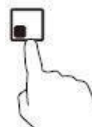
Als het totale vermogen de limiet van 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW of 6,5 kW overschrijdt (afhankelijk van welk niveau u hebt ingesteld), kunt u het vermogensniveau van geen enkele zone verhogen. Als u deze verhoogt door op '+' te drukken, piept de kookplaat 3 keer en geeft de indicator knipperend 'Pn' weer. U moet dus het vermogensniveau van andere zones verlagen voordat u het vermogen van de betreffende zone verhoogt.

De Boost gebruiken

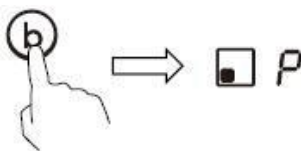
Boost is de functie waarbij een zone in één seconde stijgt naar een groter vermogen en dit 5 minuten wordt aangehouden. Zo kookt u krachtiger en sneller.

De Boost gebruiken om meer vermogen te krijgen

1. Raak de selectietoets aan van de verwarmingszone die u wilt verhogen, een indicator naast de toets knippert.



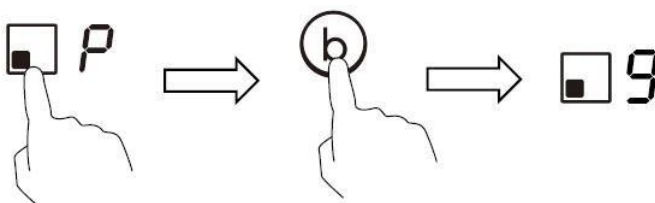
2. Raak de boostknop aan, de verwarmingszone begint te werken in de boostmodus. Op het vermogensdisplay verschijnt „P” om aan te geven dat de zone wordt geboost.



3. Het Boost-vermogen duurt 5 minuten, daarna gaat de zone terug naar vermogensniveau 9.

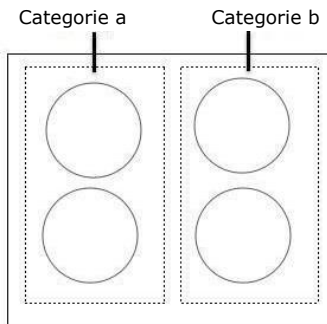


4. Als u de Boost gedurende deze 5 minuten wilt annuleren, tikt u op de selectietoets van de verwarmingszone. Een indicator naast de toets gaat knipperen. Raak vervolgens de boostknop aan, de verwarmingszone keert terug naar vermogensniveau 9.



Beperkingen bij gebruik

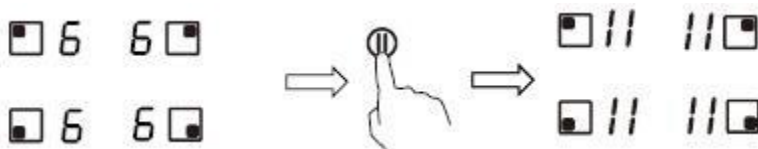
De vier zones zijn in twee groepen verdeeld. Als u de boostfunctie wilt gebruiken op de ene zone van een groep, zorg er dan eerst voor dat de andere zone op/onder vermogensniveau 5 werkt.



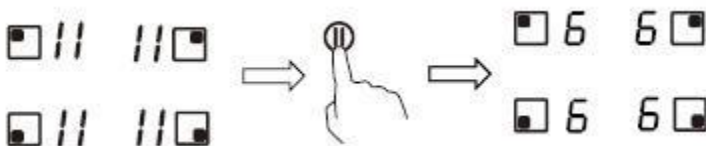
De pauzefunctie - STOP+GO gebruiken

De pauzefunctie kan op elk moment tijdens het koken worden gebruikt. Deze functie maakt het mogelijk om de inductiekookplaat te stoppen en weer te hervatten.

1. Ga na of de kookzone werkt.
2. Raak de knop STOP+GO aan, de kookzone-indicator zal „||” weergeven. Vervolgens wordt de werking van de inductiekookplaat uitgeschakeld op alle kookzones, met uitzondering van de STOP-+GO-, aan-/uit- en vergrendeltoetsen.



3. Om de pauzestatus te annuleren, tikt u op de knop STOP+GO, waarna de kookzone teruggaat naar het vermogensniveau dat u eerder hebt ingesteld.



De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn ze allemaal uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

De bedieningstoetsen vergrendelen

Raak de toets toetsenvergrendeling aan. De indicator van de timer toont „Lo”.

De bedieningstoetsen ontgrendelen

1. Controleer of de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de vergrendeltoets even aan.
3. Nu kunt u uw inductiekookplaat gaan gebruiken.



Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-knop. U kunt de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-knop in een noodgeval, maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen bij de volgende handeling.

Beveiliging tegen te hoge temperatuur

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in de inductiekookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur gedetecteerd wordt, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld.

Overkookbeveiliging

De overkookbeveiliging is een veiligheidsfunctie. De kookplaat wordt binnen 10 seconden automatisch uitgeschakeld als er water op het bedieningspaneel stroomt, terwijl de zoemer 1 seconde piept.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer er een te kleine of niet-magnetische pan (bijv. aluminium) gebruikt wordt of er een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat ligt, wordt de kookplaat binnen 1 minuut automatisch in stand-by gezet. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog 1 minuut langer afkoelen.

Beveiliging door automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u hem vergeet uit te schakelen na de bereiding. De standaard werkingsduur voor de verschillende vermogensniveaus is in onderstaande tabel vermeld:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Standaard bedrijfsduur (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk te verwarmen en wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.



Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

Het gebruik van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dat geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen nadat de tijdsduur is verlopen.
- U kunt hem ook zodanig instellen dat één kookzone, nadat de tijd is verstreken, uitgeschakeld wordt.
- U kunt een tijdsduur van maximaal 99 minuten instellen.

Het gebruik van de timer als kookwekker

Als u geen enkele kookzone selecteert

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.

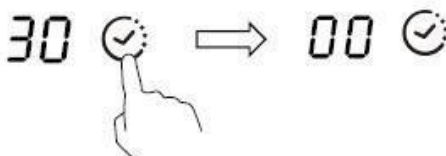
Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone geselecteerd hebt.

2. Raak de timerbediening aan, de indicator van de kookwekker begint te knipperen en op het timerdisplay verschijnt „30”.
3. Stel de tijd in door de toets „-” of „+” aan te raken

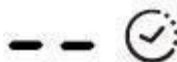
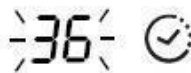


Tip: Raak de toets „-” of „+” eenmaal aan om deze met 1 minuut te verlagen of te verhogen. Blijf de toets „-” of „+” van de timer aanraken om de tijdsduur met 10 minuten te verlengen of te verkorten.

4. Annuleer de tijd door de timerbediening aan te raken tot „00” in de minutenweergave verschijnt.



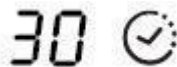
5. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en het lampje van de timer knippert gedurende 5 seconden.
6. De zoemer piept gedurende 30 seconden en op de timer wordt „-“ weergegeven wanneer de ingestelde tijd verstreken is.



De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

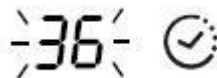
Om deze functie in te stellen voor de kookzones:

1. Raak de selectietoets aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen. (bijv. zone 1#)
2. Raak de timerbediening aan, de indicator van de kookwekker begint te knipperen en op het timerdisplay verschijnt „30“.
3. Stel de tijd in door de toets „-“ of „+“ aan te raken.

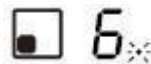


Tip: Het één keer aanraken van de „-“ of „+“ toets verlaagt of verhoogt de waarde met 1 minuut. Als de toets „-“ of „+“ ingedrukt gehouden wordt, verhoogt of verlaagt de timer de waarde met 10 minuten. Als de ingestelde tijdsduur de 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

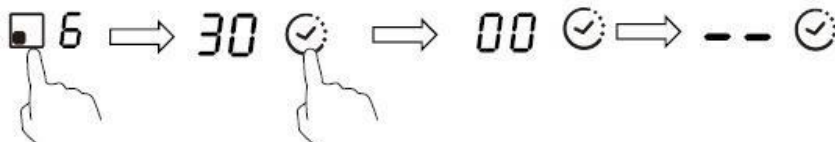
4. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en het lampje van de timer knippert gedurende 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



5. Als u de timer wilt annuleren, raakt u de selectietoets van de verwarmingszone aan en vervolgens de timertoets. De timer wordt geannuleerd, en eerst wordt „00“ weergegeven op het minutendisplay en daarna „--“.



6. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt „H” weergegeven.



Als er eerder andere kookzones zijn ingeschakeld, dan blijven deze werken.

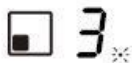
Instellen van de timer om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één verwarmingszone gebruikt, geeft de timerindicator de kortste tijd weer.
(bijv. zone 1# ingestelde tijd 3 minuten, zone 2# ingestelde tijd 6 minuten, de timerindicator geeft „3” aan.)

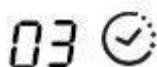
OPMERKING: De knipperende rode stip naast de vermogensniveau-indicator betekent dat de timerindicator de tijd van de verwarmingszone weergeeft. Als u de ingestelde tijd van de andere verwarmingszone wilt controleren, raakt u de selectietoets van de verwarmingszone aan. De timer geeft zijn ingestelde tijd aan.



(ingesteld op 6 minuten)



(ingesteld op 3 minuten)



2. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende verwarmingszone automatisch uitgeschakeld en wordt „H” weergegeven.



OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen bij stap 1

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks vuil op de glasplaat (vingerafdrukken, sporen, vlekken achtergelaten door levensmiddelen of het overkoken van niet zoete vloeistoffen op de glasplaat)	1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. 2. Gebruik een reiniger voor kookplaten terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is! 3. Spoel af en droog af met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in.	• Als de elektrische stroom naar de kookplaat is onderbroken, wordt er geen indicatie 'heet oppervlak' weergegeven maar de kookzone kan nog wel heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Sommige reinigingsartikelen voor zwaar gebruik, bepaalde nylon sponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuurmiddel geschikt is. • Laat nooit resten van reinigingsmiddel achter op de kookplaat: dat kan vlekken veroorzaken.
Overgekoookt voedsel, gesmolten resten en hete zoethoudende vlekken op de glasplaat	Verwijder deze onmiddellijk met een scherp mes, paletmes of krabber die geschikt is voor inductiekookplaten van glas, maar let op hete oppervlakken van de kookzones: 1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit door de stekker uit de wandcontactdoos te halen. 2. Houd de schraper of het gereedschap onder een hoek van 30° en schraap het vuil naar een koude zone van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil met een vaatdoekje of keukenpapier. 4. Volg stappen 2 tot 4 voor het hierboven beschreven 'Dagelijks vuil op de glasplaat'.	• Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u deze laat afkoelen op de glasplaat, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glazen oppervlak blijvend beschadigen. • Gevaar voor snijwonden: als de veiligheidsafdekking verwijderd is, is het blad van een schraper vlijmscherp. Gebruik de schraper uiterst voorzichtig en berg hem altijd veilig en uit de buurt van kinderen op.
Overgekoookt voedsel op de aanraaktoetsen	1. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat uit. 2. Laat het vuil weken 3. Veeg de zone van de aanraaktoetsen schoon met een schone vochtige spons of doek. 4. Veeg de zone volledig droog met keukenpapier. 5. Schakel de elektrische stroom naar de kookplaat weer in.	• De kookplaat kan een piep laten horen en uitgeschakeld worden en de aanraaktoetsen kunnen niet werken als er vloeistof op ligt. Verzekert u ervan dat de zone met de aanraaktoetsen goed droog is voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Adviezen en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De inductiekookplaat kan niet ingeschakeld worden.	Er is geen elektrische stroom.	Controleer of de inductiekookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat hij is ingeschakeld. Controleer of er stroomuitval in uw huis of omgeving is. Als u alles gecontroleerd hebt en het probleem aanhoudt, belt u een gekwalificeerd technicus.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie deel 'Het gebruik van uw inductiekookplaat' voor aanwijzingen.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Misschien ligt er een dun laagje water op de toetsen of misschien gebruikt u het topje van uw vinger om de toetsen aan te raken.	Controleer of de zone van de aanraaktoetsen droog is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen aan te raken.
Er zitten krassen op de glasplaat.	Kookgerei met scherpe randen. Ongeschikt schuursponsje of verkeerde reinigingsproducten gebruikt.	Gebruik kookgerei met vlakke en gladde bodems. Zie 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zie „Onderhoud en reiniging“.
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende materialen met verschillende trillingen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een storing.
De inductiekookplaat maakt een laag brommend geluid wanneer hij gebruikt wordt met een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van bereiden met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of volledig verdwijnen als u een lagere warmte instelt.
Lawaai van een ventilator afkomstig van de inductiekookplaat.	Een in uw inductiekookplaat ingebouwde ventilator is in werking getreden om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. De ventilator kan zelfs door blijven werken nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er is geen actie noodzakelijk. Trek de stekker van de inductiekookplaat niet uit de wandcontactdoos terwijl de ventilator werkt.

Pannen worden niet heet en verschijnt op het display.	De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat hij niet geschikt is voor bereidingen met inductie. De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat hij te klein is voor de kookzone of niet goed in het midden van de kookzone is geplaatst.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor bereidingen met inductie. Zie deel „Het kiezen van het juiste kookgerei“. Zet de pan goed in het midden en controleer of de bodem overeenkomt met de afmetingen van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een storingscode weergegeven (normaal afgewisseld met twee letters op het display van de timer).	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de storingscode, trek de stekker van de inductiekookplaat uit de wandcontactdoos en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.

Weergave storingen en inspectie

Als zich een storing voordoet, wordt de inductiekookplaat automatisch in de beveiligde status gezet en worden de bijbehorende codes weergegeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
F3/F4	Storing temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier.
F9/FA	Storing temperatuursensor van IGBT.	Neem contact op met de leverancier.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de elektrische voeding normaal is. Schakel weer in als de elektrische voeding weer normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier.
E5	Hoge temperatuur van de IGBT temperatuursensor	Start opnieuw nadat de kookplaat is afgekoeld.

Hierboven is de beoordeling en inspectie van veel voorkomende storingen weergegeven.

Haal het apparaat niet zelf uit elkaar en vermijd elk gevaar en schade aan de inductiekookplaat.

Technische specificatie

Kookplaat	CDJ642KTT
Bereidingszones	4 zones
Voedingsspanning	220-240V~, 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	2,5 kW: 2250-2750 W of 3,0 kW: 2700-3300 W of 4,5 kW: 4050-4950 W of 6,5 kW: 5850-7150 W of 7,4 kW: 6600-7400 W
Productafmetingen L×B×H (mm)	590X520X55
Inbouwafmetingen A×B (mm)	560X490

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we er voortdurend naar streven om onze producten te verbeteren, kunnen we de specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

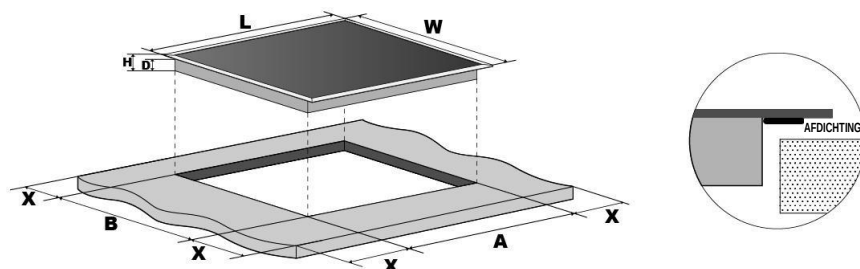
Installatie

Selectie van installatiegereedschappen

Snijd een opening in het werkblad in overeenstemming met de afmetingen aangegeven op de tekening.

Voor de installatie en het gebruik moet er minstens 5 cm ruimte vrij gelaten worden rond de opening.

Controleer of de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Selecteer een werkblad van hittebestendig materiaal om vervorming veroorzaakt door de hittestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder is aangegeven:

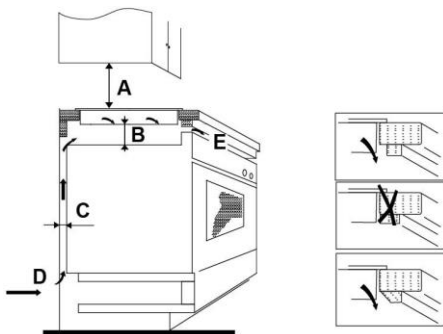


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd zijn. Controleer of de inductiekookplaat goed werkt. Zoals hieronder is aangegeven



Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en het kastje erboven dient minstens 760 mm te zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

Controleer, voordat u de kookplaat installeert, of

- het werkoppervlak vierkant en waterpas is, en dat er geen structurele onderdelen interfereren met de ruimtevereisten
- het werkoppervlak gemaakt is van hittebestendig materiaal
- als de kookplaat boven een oven geïnstalleerd wordt, of de oven een ingebouwde koelventilator heeft
- de installatie voldoet aan alle ruimtevereisten en alle voorschriften en normen die van toepassing zijn
- er een geschikte werkschakelaar in de permanente bedrading is ingebouwd die volledige loskoppeling van de netvoeding mogelijk maakt, gemonteerd en geplaatst in overeenstemming met de plaatselijke bedradingsvoorschriften en regels.
- De werkschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en voorzien zijn van een opening tussen de contacten van 3 mm in alle polen (of in alle actieve [fase-] geleiders als de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie op de vereisten toestaan)
- de werkschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant bij wie de kookplaat geïnstalleerd wordt
- raadpleeg plaatselijke bouwinstanties en wettelijke voorschriften als u twijfels hebt over de installatie
- gebruik hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

Controleer, nadat u de kookplaat geïnstalleerd hebt, of

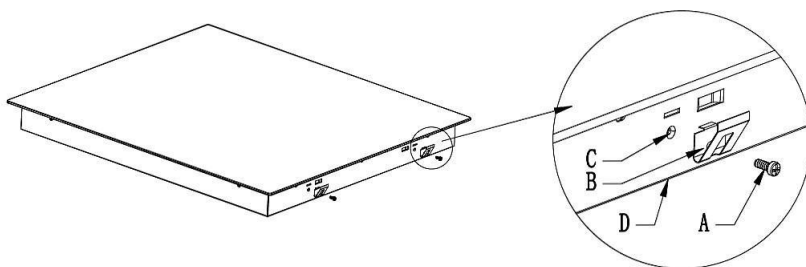
- de voedingskabel niet toegankelijk is via deurtjes of laden van kasten
- er voldoende frisse lucht van buiten de kasten naar de onderkant van de kookplaat kan stromen
- als de kookplaat boven een lade of een kastje gemonteerd is, er een thermische beveiligingsplaat geïnstalleerd is aan de onderkant van de kookplaat
- de werkschakelaar gemakkelijk te bereiken is door de klant

Voordat de bevestigingsbeugels geplaatst worden

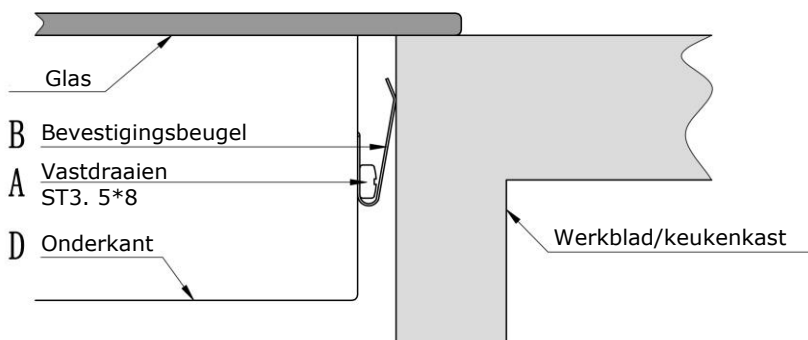
Het apparaat moet op een stabiel, vlak oppervlak gezet worden (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

De stand van de beugel afstellen

Bevestig de kookplaat op het werkblad door 4 beugels vast te schroeven aan de onderkant van de kookplaat (zie afbeelding) na installatie.



A	B	C	D
Vastdraaien	Beugel	Schroefgat	Onderkant



Voorzichtig

1. De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben deskundigen voor u ter beschikking. Voer deze handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet geïnstalleerd worden rechtstreeks boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden dat er een betere hittestraling gegarandeerd kan worden om de betrouwbaarheid van de kookplaat te vergroten.
4. De wand en het gebied boven het werkblad waar hitte opgewekt wordt, moet hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet



Deze kookplaat mag uitsluitend op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een gekwalificeerd persoon. Alvorens de kookplaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet, controleren of:

1. het bedradingssysteem in uw woning geschikt is voor het vermogen dat de kookplaat nodig heeft
2. de spanning overeenkomt met de waarde die op het typeplaatje is vermeld
3. de doorsnede van de voedingskabel bestand is tegen de op het typeplaatje vermelde belasting.

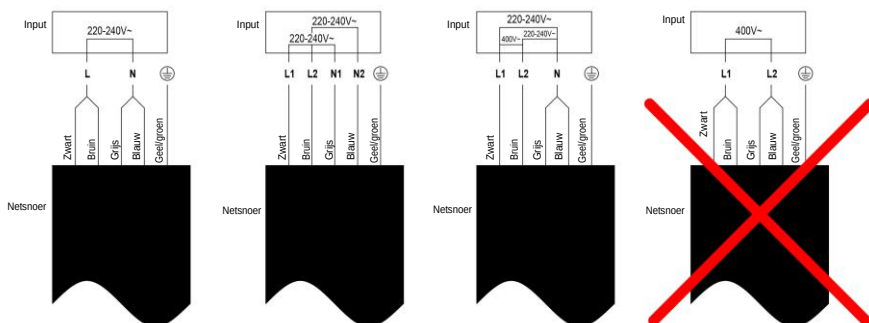
Gebruik bij de aansluiting op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakkingen, aangezien deze kunnen leiden tot oververhitting en brand.

De voedingskabel mag nergens hete delen raken en moet zodanig geplaatst worden dat de temperatuur ervan nooit de 75°C kan overschrijden.



Controleer met een elektricien of het bedradingssysteem van uw woning geschikt is zonder wijzigingen aan te brengen. Eventuele wijzigingen mogen uitsluitend aangebracht worden door een erkend elektricien.

De voeding moet aangesloten worden in overeenstemming met de betreffende norm of een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode is hieronder weergegeven.



- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moeten deze werkzaamheden uitgevoerd worden door een vertegenwoordiger van de klantenservice met speciale gereedschappen om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, moet er een omnipolaire stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimumopening tussen de contacten van 3 mm.
- De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting gemaakt is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door erkende technici.



Dit apparaat is geëtiketteerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Elektronische en elektrische apparaten bevatten zowel vervuilende stoffen (die schadelijk zijn voor het milieu) als basiselementen (die opnieuw kunnen worden gebruikt). Het is belangrijk dat de elektronische en elektrische apparaten specifieke behandelingen ondergaan om de vervuilende stoffen correct te verwijderen en als afval te verwerken en alle materialen terug te winnen. Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat elektronische en elektrische apparaten niet in het milieu terecht komen. Hiervoor moeten enkele elementaire regels in acht worden genomen:

- elektronische en elektrische apparaten mogen niet worden behandeld als gewoon huisvuil;
- elektronische en elektrische apparaten moeten worden afgegeven bij speciale inzamelcentra die worden beheerd door de gemeente of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen worden grote elektrische en elektronische apparaten aan huis afgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u uw oude apparaat vaak inleveren bij de leverancier, die het gratis accepteert als eenmalige maatregel, op voorwaarde dat het apparaat van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als het aangeschafte apparaat.

Productinformatie voor elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik overeenkomstig Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie					
		Stand	Symbool	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie				CDJ642KTT	
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	zones			4	
	gebieden				
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductiekookzones			X	
	Inductiekookgebieden				
	keramische en halogeenkookzones				
	vaste kookplaten				
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	Ø	18,0	cm
		Middenachter	Ø	-	cm
		Rechtsachter	Ø	18,0	cm
		Linksmidden	Ø	-	cm
		Centraal midden	Ø	-	cm
		Rechtsmidden	Ø	-	cm
		Linksvoor	Ø	18,0	cm
		Middenvoor	Ø	-	cm
		Rechtsvoor	Ø	18,0	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of gebied, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	L B	-	cm
		Middenachter	L B	-	cm
		Rechtsachter	L B	-	cm
		Linksmidden	L B	-	cm
		Centraal midden	L B	-	cm
		Rechtsmidden	L B	-	cm
		Linksvoor	L B	-	cm
		Middenvoor	L B	-	cm
		Rechtsvoor	L B	-	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg		Linksachter	Elektrisch koken	193,5	Wh/kg
		Middenachter	Elektrisch koken	-	Wh/kg
		Rechtsachter	Elektrisch koken	197,2	Wh/kg

	Linksmidden	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Centraal midden	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsmidden	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Linksvoor	Elektrisch koken	192,3	Wh/kg
	Middenvoor	Elektrisch koken	-	Wh/kg
	Rechtsvoor	Elektrisch koken	195,6	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg		Elektrische kookplaat	194,7	Wh/kg
Toegepaste norm: EN 60350- 2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties				
Tips voor energiebesparing: • Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen. • Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijden en bespaart energie door de warmte vast te houden. • Minimaliseer de hoeveelheid vocht of vet om de bereidingstijden te verkorten. • Begin de bereiding op een hoge instelling en verlaag de instelling zodra het voedsel is doorverwarmd. • Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone.				

Consignes de sécurité

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

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de blessure par coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre cette information à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Exploitation et entretien

Danger de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée.
- En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité des appareils électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez aucune partie de votre corps, vos vêtements ou tout objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec le verre à induction, tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner brûlures ou un choc électrique.

Risque de blessure par coupure

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface du verre à induction, car cela pourrait érafler le verre.

- N'utilisez pas de éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres applications similaires telles que :
 - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ;
 - maisons de ferme ;
 - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ;
 - dans les espaces de type chambre d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **Attention** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout basculement de l'appareil, ces éléments de stabilisation doivent être installés. Consultez les instructions d'installation.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement le dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif

indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

Cet appareil inclut un raccordement à la terre pour des finalités fonctionnelles uniquement.

Nous vous félicitons de votre choix de la table de cuisson à induction.

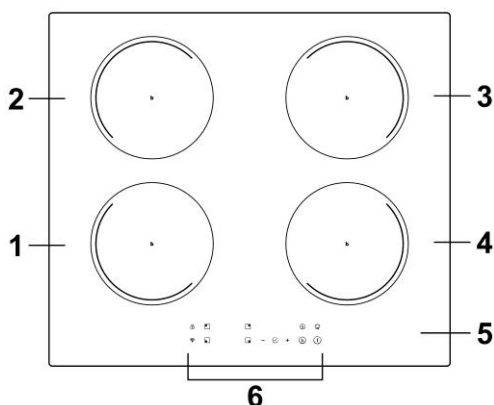
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

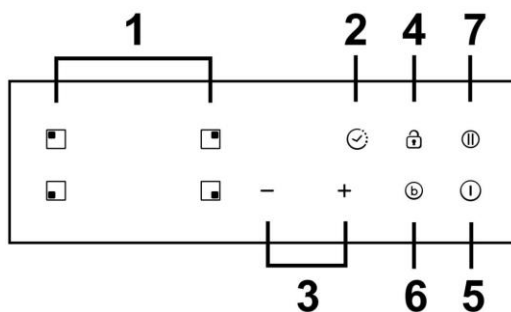
Vue d'ensemble du produit

Vue de dessus



1. Foyer 2000 W, augmenté pour atteindre 2600 W
2. Foyer 1500 W, augmenté pour atteindre 2000 W
3. Foyer 2000 W, augmenté pour atteindre 2600 W
4. Foyer 1500 W, augmenté pour atteindre 2000 W
5. Table de verre
6. Panneau de commande

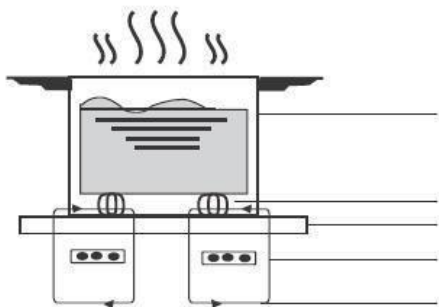
Panneau de commande



1. Touches de sélection des zones de cuisson
2. Touche du temporisateur
3. Touche de réglage puissance/minuterie
4. Touche de verrouillage
5. Touche Marche/Arrêt
6. Touche de la fonction Boost (suralimentation)
7. Touche de la fonction Stop&go

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, innovante, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole la chauffe.



casserole en fer

circuit magnétique

plaque de verre céramique

bobine d'induction

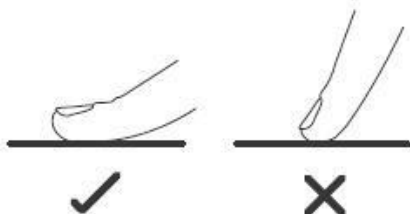
courants inductifs

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

Utilisation des commandes tactiles

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



Choisir une bonne batterie de cuisine



- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction.

Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole

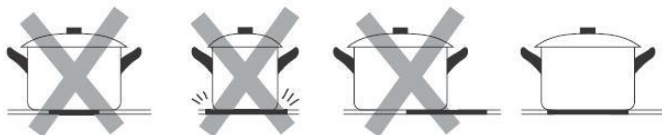
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



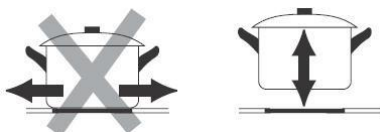
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



Dimensions de la casserole

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, jusqu'à une certaine limite, au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondant. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

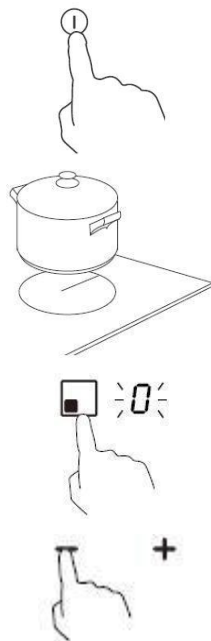
Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Ce qui précède peut varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

Utilisation de votre table à induction

Comme commencer la cuisson

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.
2. Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
3. En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.
4. Réglez un niveau de puissance à l'aide des touches « - » ou « + ».
 - a. Si vous n'avez pas sélectionné une zone de cuisson dans un délai d'1 minute, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
 - b. Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



Si le panneau clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- que la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- que la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas correctement placée au centre de la zone de cuisson.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

Si dans un délai de 1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Quand vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez le foyer de cuisson en appuyant sur « - » et en réduisant jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - » pendant 1 seconde, cela réglerait directement le foyer sur « 0 ». Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».



0

puis



H

3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



4. Attention aux surfaces chaudes
« H » indique quelle zone de cuisson est encore chaude au toucher. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.



Utilisation du réglage de la puissance

Grâce à la gestion de la puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW ou 7,4 kW. Le réglage par défaut de la puissance totale est le niveau de chauffe maximal.

Réglage du niveau de chauffe total pour répondre à vos exigences

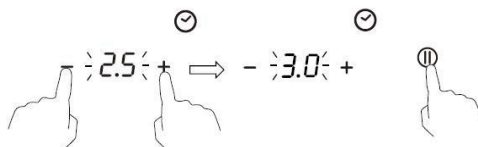
1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez régler la puissance uniquement quand la table de cuisson est éteinte.

2. Appuyez sur la touche « Fonction de mise en pause » et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Vous entendrez un bip sonore.



3. Après le bip, appuyez sur « + » et « - » en même temps pendant 3 secondes ; l'indicateur du temps clignotera en indiquant le niveau de chauffe totale précédent, par ex. '2.5'. Appuyez sur « + » et « - » pendant encore 1 seconde pour passer à un autre niveau de chauffe, par ex. 3.0. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur la touche « Pause » pendant 5 secondes. Le bip retentira 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



Remarque :

1. Après l'étape 2, vous devez appuyer sur « + » et « - » **dans les 3 secondes** après avoir entendu le bip sonore. Sinon, vous devrez tout reprendre depuis l'étape 2.
2. À la fin du réglage, attendez la fin des 10 bips sonores. Ne touchez aucun bouton pendant cette période sinon le réglage sera invalide.

Règles de réglage de la puissance

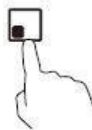
Si la puissance globale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW ou 6,5 kW (en fonction du niveau que vous avez réglé), vous ne pouvez augmenter la puissance d'aucun foyer. Si vous l'augmentez à l'aide de la touche « + », la table de cuisson émettra 3 bips sonores et l'indicateur clignotera en indiquant « Pn ». Vous devrez alors réduire la puissance d'autres foyers de cuisson avant d'augmenter la puissance du foyer en question.

Utilisation de la fonction Boost

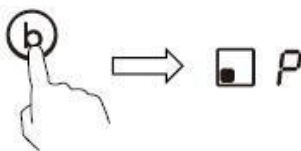
La fonction Boost permet d'augmenter la puissance d'un foyer en une seconde et ce pendant 5 minutes. De cette façon, la cuisson sera plus vive et plus rapide.

Utilisation de la fonction Boost pour augmenter la puissance

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez augmenter, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



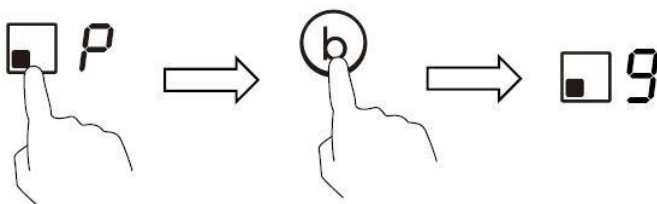
2. Appuyez sur la touche Boost, le foyer de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost. La touche affichera « P » pour indiquer que le foyer est en mode Boost.



3. Le niveau de puissance Boost durera 5 minutes, puis le foyer reviendra à la puissance « 9 ».

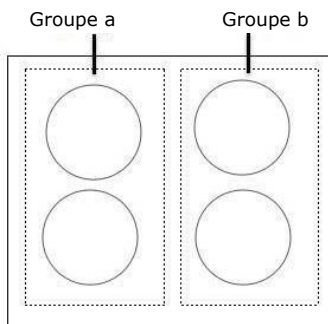


4. Si vous souhaitez supprimer le mode Boost au cours de ces 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson ; un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton Boost, la zone de cuisson retournera au niveau de puissance 9.



Restrictions pendant l'utilisation

Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le mode Boost sur un foyer, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au maximum au niveau 5.

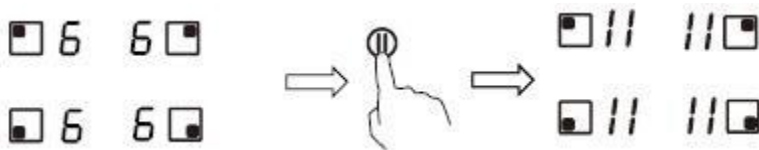


Utilisation de la fonction de pause - STOP&GO

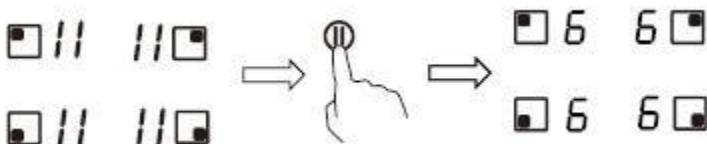
La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'éteindre puis de rallumer la table de cuisson à induction.

1. Assurez-vous que le foyer de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche STOP&GO, l'indicateur du foyer de cuisson affichera « II ».

Le fonctionnement de tous les foyers de la table de cuisson à induction sera désactivé, à l'exception des touches PAUSE, Marche/Arrêt et des touches de verrouillage.



3. Pour supprimer la condition de pause, appuyez sur la touche STOP&GO, la zone de cuisson reviendra à la puissance qui était réglée avant de passer en pause.



Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage. L'indicateur de temporisation affiche « Lo »

Déverrouillage des touches de commande

1. Vérifiez que la table de cuisson à induction est éteinte.
2. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt. En cas d'urgence, vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt, mais dans ce cas vous devrez déverrouiller la table de cuisson avant l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Protection en cas de débordement

La protection en cas de débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la table de cuisson en 10 secondes si de l'eau se déverse sur le tableau de commandes et un bip retentira pendant 1 seconde.

Détection d'ustensiles trop petits

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou tout autre ustensile trop petit (par ex. un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur la table de cuisson, cette dernière se met automatiquement en mode de veille dans un délai d'1 minute. Le ventilateur maintiendra la table de cuisson éteinte pendant encore 1 minute.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction s'arrête immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



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

Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne servira pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

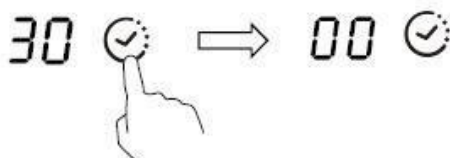
Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

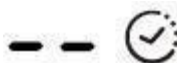
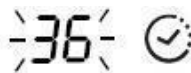


Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

4. Supprimez la durée réglée en appuyant sur la touche du temporisateur, qui affiche alors « 00 ».



- Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.
- Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand le temps réglé est terminé.



Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

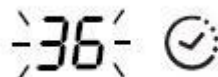
- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. foyer 1#)
- Appuyez sur la touche du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.
- Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».



Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, le temporisateur revient automatiquement à 0 minute.

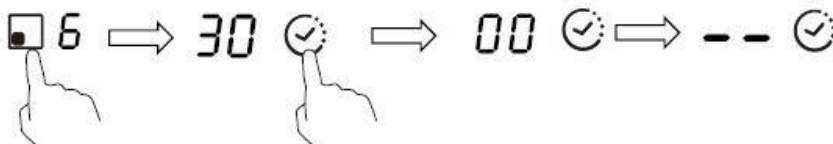
- Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que la zone de cuisson est sélectionnée.



- Pour supprimer la minuterie, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson puis sur la touche du temporisateur ; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « - - ».



6. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson

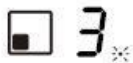
1. Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers de cuisson, l'indicateur du temps affichera le temps restant le plus court.
(par ex. temps de 3 minutes réglé sur le foyer 1#, temps de 6 minutes réglé sur le foyer 2#, l'indicateur du temps affichera « 3 ».)

REMARQUE : Le point rouge clignotant près de l'indicateur de niveau de chauffe signifie que l'indicateur de temps affiche le temps de ce foyer de cuisson.

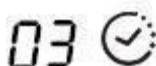
Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.



(réglage à 6 minutes)



(réglage à 3 minutes)



2. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



REMARQUE : Si vous voulez changer la durée après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Mettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a plus d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges métalliques à usage intensif, certains racleurs en nylon et les produits de nettoyage abrasifs peuvent érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre peut se tacher.
Débordements d'eau bouillante, d'aliments fondus et de sucre chaud sur le verre.	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones de cuisson : 1. Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour « Salissure de tous les jours sur verre ».	• Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles.	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorberez le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. 5. Mettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à forte puissance.	Cela est dû à la technologie de la table de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit baisser ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson à induction s'est déclenché pour éviter une surchauffe des pièces électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous aurez éteint la table de cuisson à induction.	Cela est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne chauffent pas et apparaît sur la touche.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou mal centrée.	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou un foyer de cuisson s'est éteint tout seul de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.

Affichage et inspection des défaillances

Si des événements anormaux surviennent, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en condition de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Cause possible	Solution
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée détectée par le capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée détectée par le capteur de température de l'IGBT	Veillez rallumer la table de cuisson à induction après refroidissement.

Les éléments ci-dessus de détection et d'inspection concernent les défaillances communes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

Spécifications techniques

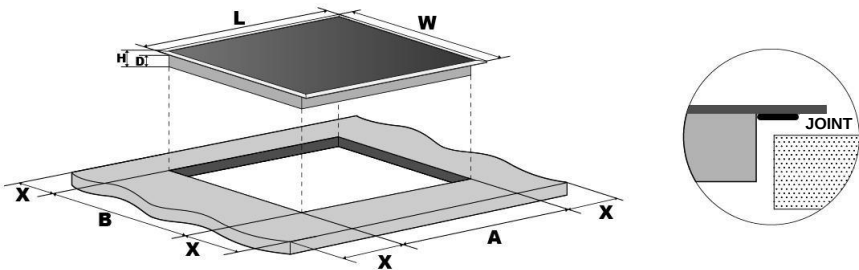
Table de cuisson	CDJ642KTT
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150 W ou 7,4 kW : 6600-7400 W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	590X520X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

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

Installation

Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veillez à choisir un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme illustré ci-dessous :

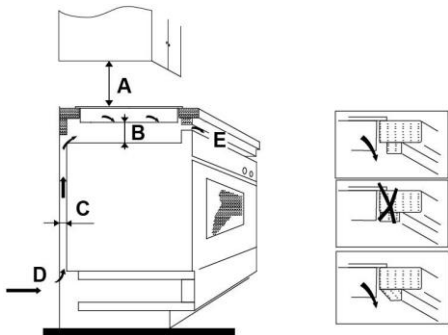


L (mm)	L (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 minimum

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



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



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

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

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.
- L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

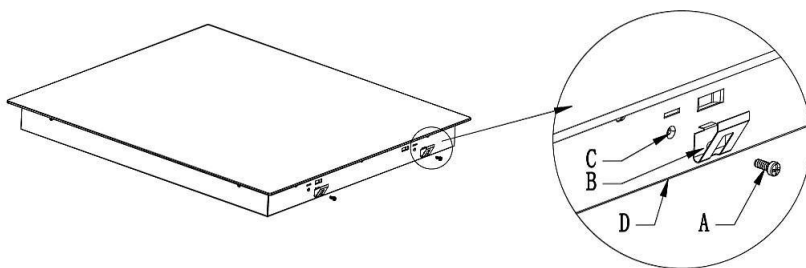
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client

Avant d'installer les supports de fixation

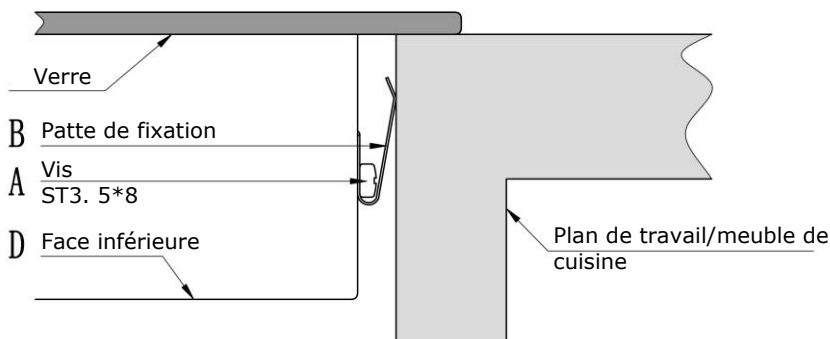
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table de cuisson (voir illustration) après l'avoir installée.



A	B	C	D
Vis	Support	trou de vis	Face inférieure



Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.

Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

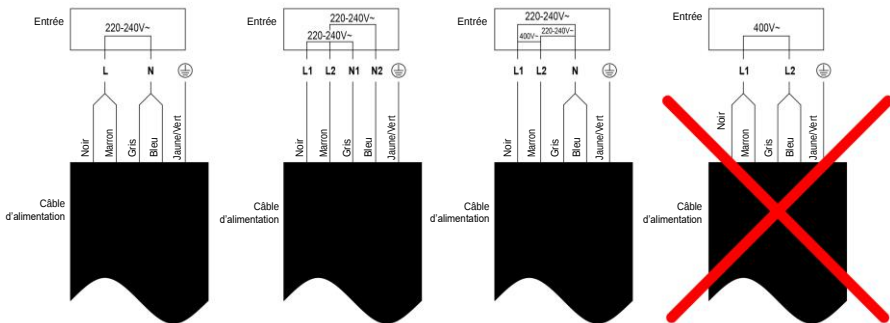
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.



Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.

La prise d'alimentation doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères ;
- les DEEE doivent être portés dans des centres de tri spécifiques gérés par la municipalité ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CDJ642KTT	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	Ø mm	18,0	cm
		Arrière centre	Ø mm	-	cm
		Arrière droite	Ø mm	18,0	cm
		Centre gauche	Ø mm	-	cm
		Centre centre	Ø mm	-	cm
		Centre droite	Ø mm	-	cm
		Avant gauche	Ø mm	18,0	cm
		Avant centre	Ø mm	-	cm
		Avant droite	Ø mm	18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers électriques, arrondis à 5 mm près		Arrière gauche	L l	-	cm
		Arrière centre	L l	-	cm
		Arrière droite	L l	-	cm
		Centre gauche	L l	-	cm
		Centre centre	L l	-	cm
		Centre droite	L l	-	cm

	Avant gauche	L I	-	cm
	Avant centre	L I	-	cm
	Avant droite	L I	-	cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE	193,5	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Arrière droite	Cuisson électrique CE	197,2	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Centre centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Centre droite	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson électrique CE	192,3	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Avant droite	Cuisson électrique CE	195,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg		Table de cuisson électrique CE	194,7	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 pour appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances				
Conseils pour des économies d'énergie : • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.				

Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la placa de inducción.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.
- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatorio.
- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de corte

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.
- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.
- No coloque nunca material o productos combustibles en este electrodoméstico.

- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.
- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.

Uso y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No utilice ninguna placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o agrieta, apáguela de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

Riesgo de muerte

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.

- No obstante, las personas portadoras de un marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afectará al implante.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

Peligro, superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocina adecuados (ollas, sartenes, etc.), entren en contacto con el vidrio de la placa hasta que la superficie se enfríe.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de la superficie de la placa queda expuesta cuando se retira la

cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el electrodoméstico.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (como ordenadores o reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico; su campo electromagnético podría provocar interferencias.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar el ambiente.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de utensilios de cocina, apagará las zonas de cocción cuando los retire.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.
- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse

- gravemente si se suben a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.
 - Una persona responsable y competente debe enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico.
El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún peligro para ellos o para el entorno.
 - No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.
 - No utilice limpiadores a vapor para limpiar la placa.
 - No coloque ni deje caer objetos pesados en la placa.
 - No se ponga en pie encima de la placa.
 - No utilice utensilios de cocina con bordes dentados ni las arrastre por la superficie de vidrio de la placa de inducción, ya que podría rayar el vidrio.
 - No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
 - Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados.
 - Este electrodoméstico está diseñado para su uso en el hogar y en aplicaciones parecidas, como:

zonas de cocina para empleados en negocios, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; otros establecimientos de hospedaje.

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.

Debe impedirse que los niños menores de 8 años se acerquen a menos que estén supervisados en todo momento.

- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la placa mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la placa y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la

posibilidad de descarga eléctrica porque las partes con corriente están protegidas por las superficies de la placa que son de vidrio cerámico o un material similar.

- No utilice limpiadores a vapor.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

PRECAUCIÓN: Los procesos de cocción breves deben contar con supervisión. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

ADVERTENCIA: Para evitar el vuelco del electrodoméstico, debe instalarse un elemento estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA: Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

Este electrodoméstico incorpora una conexión a tierra solo para fines de funcionamiento.

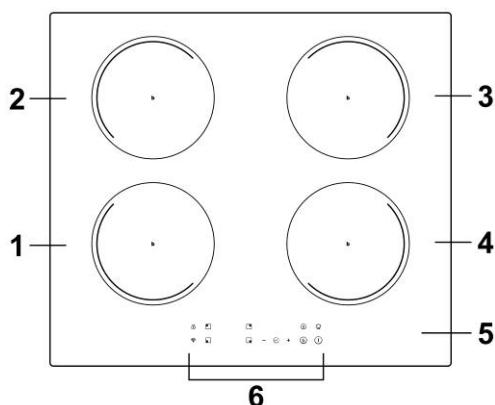
Le felicitamos por la compra de su nueva placa de inducción.

Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta. Para instalarlo, lea la sección correspondiente.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

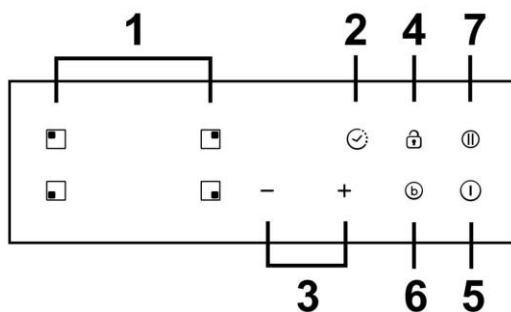
Descripción del producto

Vista superior



1. Zona de 2000 W, con potencia extra hasta 2600 W
2. Zona de 1500 W, con potencia extra hasta 2000 W
3. Zona de 2000 W, con potencia extra hasta 2600 W
4. Zona de 1500 W, con potencia extra hasta 2000 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

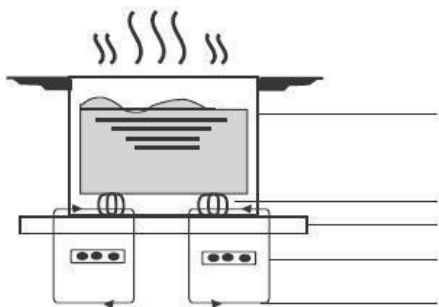
Panel de control



1. Mandos de selección de la zona de cocción
2. Mando del temporizador
3. Mando de ajuste de potencia/temporizador
4. Mando de bloqueo de botones
5. Mando de encendido/apagado
6. Mando de la función de potencia extra
7. Botón de pausa

Introducción sobre las placas de inducción

Es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla o la sartén, en lugar de hacerlo de forma indirecta a través de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solamente por estar en contacto con el utensilio en cuestión.



olla de hierro

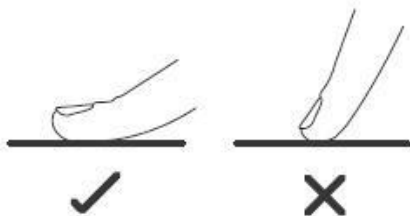
circuito magnético
placa de vitrocerámica
bobina de inducción
corrientes inducidas

Antes de utilizar la nueva placa de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire la película protectora de la placa de inducción, si existe.

Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.



Elección de los utensilios de cocina adecuados



- Utilice únicamente utensilios aptos para el uso con placas de inducción. Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la olla o sartén.

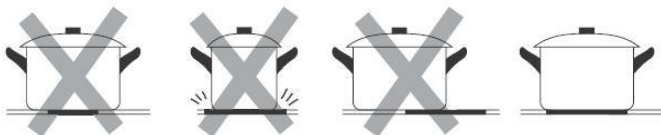


- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Acerque un imán a la base del utensilio. Si lo atrae significa que es apto para placas de inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Vierta un poco de agua en la sartén que quiera probar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la sartén es adecuada.
- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

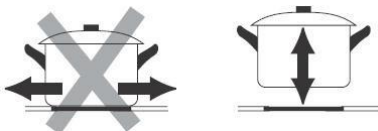
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base del utensilio sea lisa, descansa plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de un utensilio un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan utensilios más pequeños. Centre siempre el utensilio en la zona de cocción.



Para apartar los utensilios de la placa de cocción, levántelos siempre en lugar de deslizarlos, ya que el vidrio podría rayarse.



Dimensiones del utensilio de cocina

Hasta cierto límite, las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro de la olla o sartén. Sin embargo, la base debe tener un diámetro mínimo según cada zona. Para optimizar la eficiencia de la placa de cocción, coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base del utensilio de cocina para inducción

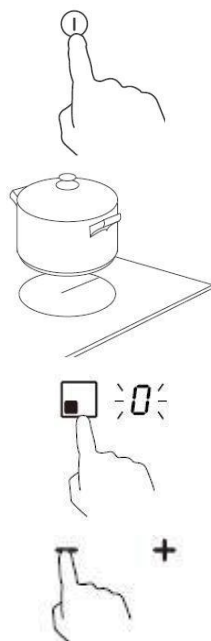
Zona de cocción	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Lo anterior puede variar según la calidad del utensilio utilizado.

Uso de la placa de inducción

Para empezar a cocinar

1. Toque el botón de encendido/apagado.
Después de encender la placa se escucha un pitido y aparece « - » o « - - » en el visor; esto indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.
2. Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, la indicación situada al lado parpadea.
4. Seleccione un nivel de potencia tocando el mando «-» o «+».
 - a. Si no selecciona una zona de cocción en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.
 - b. La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.



Si parpadea en la pantalla y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:

- no ha colocado el utensilio en la zona de cocción correcta, o
- el utensilio que está usando no es apto para placas de inducción.
- el utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.

El visor se apagará automáticamente después de 1 minutos si no se coloca un utensilio adecuado en la placa.

Cuando termine de cocinar

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.
2. Para apagar la zona de cocción, toque el mando «-» y deslícelo hasta «0», o pulse «+» y «-» al mismo tiempo durante 1 segundo; saltará a «0» directamente.
Asegúrese de que el visor de potencia muestra «0» y, a continuación, «H».



3. Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes
'H' mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras sartenes.



Uso de la gestión de potencia

Utilizando la gestión de energía puede establecer la potencia total en 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW y 7,4 kW. El ajuste predeterminado de potencia total es el nivel de potencia máxima.

Programación del nivel de potencia total según sus necesidades

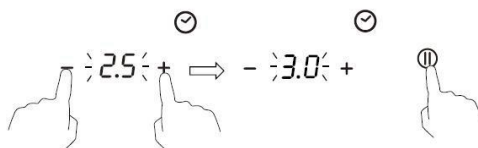
1. Asegúrese de que la placa de cocción está apagada.

Nota: la gestión de la potencia solo se puede programar con la placa de cocción apagada.

2. Toque el botón «función de pausa» y manténgalo pulsado durante 5 segundos. Sonará un pitido.



3. Después de oír el pitido, toque el mando «+» y «-» al mismo tiempo y durante 3 segundos; el indicador del temporizador mostrará parpadeando el nivel de potencia total anterior, por ejemplo, 2,5. Toque «+» y «-» durante 1 segundo para cambiar a otro nivel de potencia, por ejemplo, 3,0. Cuando parpadee la potencia deseada, toque el botón de pausa durante 5 segundos. Sonarán 10 pitidos para indicar que ha terminado la programación.



Nota:

1. Después del paso 2, debe tocar «+» y «-» **en menos de 3 segundos** después de los pitidos. Si no, tendrá que comenzar por el paso 2 otra vez.
2. Después de terminar la programación, espere hasta el final de los 10 pitidos. Durante este periodo no toque ningún mando. Si lo hace, la programación no será válida.

Reglas de la gestión de potencia

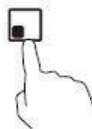
Si la potencia total supera el límite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, o 6,5 kW (dependiendo del nivel programado), no podrá aumentar el nivel de potencia en ninguna zona. Si lo intenta tocando «+», la placa pitará 3 veces y el indicador mostrará «Pn» parpadeando. Por lo tanto, deberá disminuir el nivel de potencia en otras zonas antes de poder incrementar la de la zona deseada.

Uso de la potencia extra

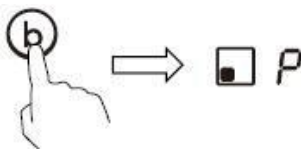
La potencia extra incrementa la potencia en una zona en un segundo y dura 5 minutos. Permite cocinar con más potencia y rapidez.

Activación de la potencia extra

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción donde desea potencia extra y la indicación situada al lado parpadeará.



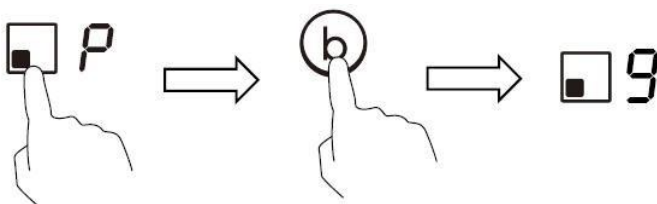
2. Toque el mando de potencia extra; la zona de cocción empezará a funcionar en ese modo. El visor de potencia mostrará «P» para indicar que se está aplicando potencia extra en esa zona.



3. La potencia extra durará 5 minutos y, a continuación, la zona volverá al nivel de potencia 9.

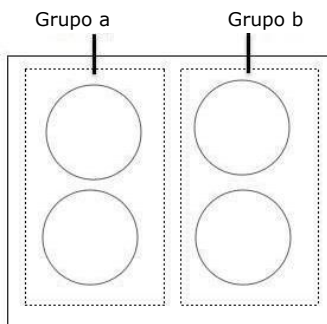


4. Si desea cancelar la potencia extra durante estos 5 minutos, toque el mando de selección de la zona de cocción; la indicación situada al lado parpadeará. Y luego toque el botón de potencia extra; la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.



Restricciones durante el uso

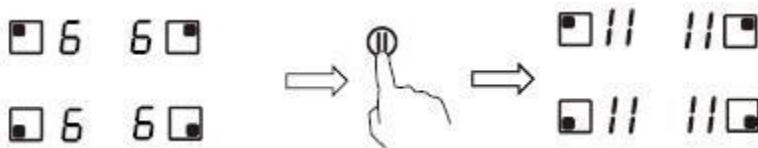
Las cuatro zonas se han dividido en dos grupos. Dentro de uno grupo, si usa la potencia extra en una zona, asegúrese de que la otra zona no funcione por encima del nivel 5.



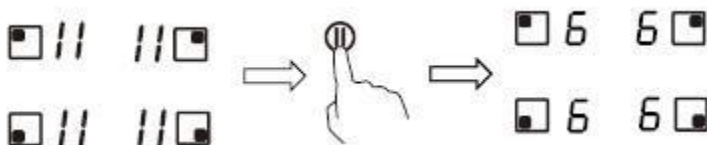
Uso de la función de pausa

La función de pausa se puede activar en cualquier momento mientras cocina. Le permite detener la placa de inducción mientras se ausenta hasta que regresa.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando.
2. Toque el botón de pausa; el indicador de la zona de cocción mostrará «II». El funcionamiento de la placa de inducción se desactivará en todas las zonas de cocción, con la excepción de los botones de pausa, encendido/apagado y bloqueo.



3. Para cancelar la pausa, toque el botón de pausa de nuevo; las zonas de cocción volverán al nivel de potencia que tuvieron antes.



Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo. En el indicador del temporizador aparecerá «Lo».

Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toque el mando de bloqueo durante unos instantes.
3. Ya puede empezar a usar la placa de inducción.



Cuando está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el de encendido/apagado. Este mando permite apagar la placa de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

Protección contra el exceso de temperatura

El sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción deja de funcionar de forma automática.

Protección contra derrames

La protección contra derrames es una función de seguridad. Apagará la placa de forma automática en menos de 10 segundos si el agua llega al panel de mandos; también pitará durante 1 segundo.

Detección de objetos pequeños

Cuando se deja un utensilio de tamaño inadecuado, un utensilio no magnético (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave) en la placa, esta entra en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección con autodesconexión

La autodesconexión es una función de seguridad de la placa de inducción. La placa se apagará automáticamente si el usuario se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Tiempo de uso predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Cuando se quita el utensilio de cocina, la placa de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

Uso del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para que se apague una zona de cocción después del plazo establecido.
- Se puede programar en un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

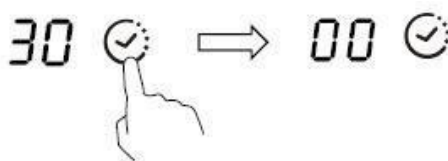
2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará «30» en la pantalla.



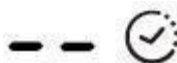
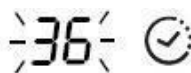
3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».

Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador. Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos, respectivamente.

4. Cancele el tiempo tocando el mando del temporizador; el visor mostrará «00».



5. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
6. Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece «- -» en el indicador del temporizador.



Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

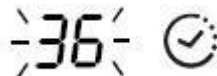
Esta función afecta a zonas de cocción individuales:

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar. (por ejemplo, la zona 1).
2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará «30».
3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».



Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador. Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos. Si se intenta programar más de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

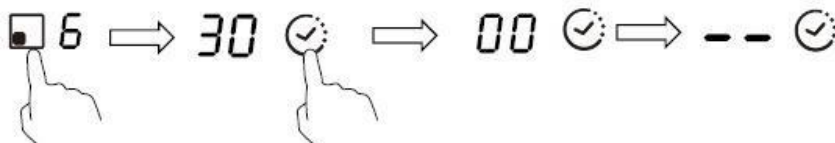
4. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.



5. Para cancelar el temporizador, toque el mando de selección de la zona de cocción y, a continuación, el mando del temporizador; el temporizador se cancelará y mostrará «00» en el visor de minuterero, seguido de «- -».



6. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente y muestra «H».



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

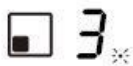
Programación del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si usa esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo restante más breve. (Por ejemplo, si en la zona 1 se ha programado 3 minutos y en la 3, 6 minutos, el indicador del temporizador muestra «2»).

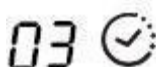
NOTA: El punto rojo intermitente junto al indicador de nivel de potencia significa que este se refiere al tiempo de esa zona de cocción. Si desea comprobar el tiempo de otra zona de cocción, toque el control deslizante de esa zona. El temporizador indicará el tiempo programado.



(tiempo programado de 6 minutos)



(tiempo programado de 3 minutos)



2. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente y muestra «H».



NOTA: Si desea cambiar el tiempo ya programado, tiene que empezar por el paso 1.

Cuidado y limpieza

Qué	Cómo	Importante
Suciedad de cada día en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames que no sean de caramelo o sirope)	1. Apague la placa. 2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la placa.	• Tras apagar la placa las zonas de cocción pueden seguir calientes aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados. • Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.
Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes	Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes. 1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared. 2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente. 4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior.	• Elimine los derrames o las machas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte. El rascador tiene una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los mandos táctiles	1. Apague la placa. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios. 4. Seque el área por completo con papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa.	• La placa puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar la zona de los mandos táctiles antes de encender la placa de nuevo.

Consejos y sugerencias

Problema	Posible causa	Qué hacer
No se puede encender la placa de inducción.	No hay corriente.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si ha realizado todas las comprobaciones y el problema no se soluciona, avise a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa de inducción».
Es difícil utilizar los mandos táctiles.	Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos.
El vidrio se ha rayado.	Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos. Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.	Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Consulte «Cuidado y limpieza».
Algunos utensilios producen chasquidos y crepitaciones.	Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).	Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se utiliza a alta temperatura.	Esto se debe a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir la temperatura.
Se escucha ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	El ventilador de refrigeración que incorpora la placa de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se recalienten. Podría seguir funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Es normal y no requiere adoptar medidas. No apague la placa de inducción mediante el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Los utensilios de cocina no se calientan y aparece en el visor.	La placa de inducción no puede detectar el utensilio de cocina porque no es adecuado para este tipo de placa. La placa de inducción no puede detectar el utensilio de cocina porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está correctamente centrado.	Utilice utensilios de cocina aptos para placas de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre el utensilio y asegúrese de que la base tenga el tamaño de la zona de cocción.

La placa de inducción o una zona de cocción se han apagado de forma imprevista, suena un aviso y se muestra un código de error (en el visor del temporizador, por lo general alternante con uno o dos números).	Fallo técnico	Anote las letras y los números del código de error, apague la placa de inducción mediante el interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
---	---------------	--

Indicador de avería e inspección

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará en estado de protección de forma automática y mostrará los códigos correspondientes:

Problema	Posible causa	Qué hacer
F3/F4	Sensor de temperatura de fallo de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de suministro anómala	Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
E3	Temperatura alta en el sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Temperatura alta en el sensor de temperatura del IGBT	Reinicie la placa una vez que se enfríe.

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes. Para evitar peligros y daños a la placa de inducción, no desmonte la unidad.

Especificaciones técnicas

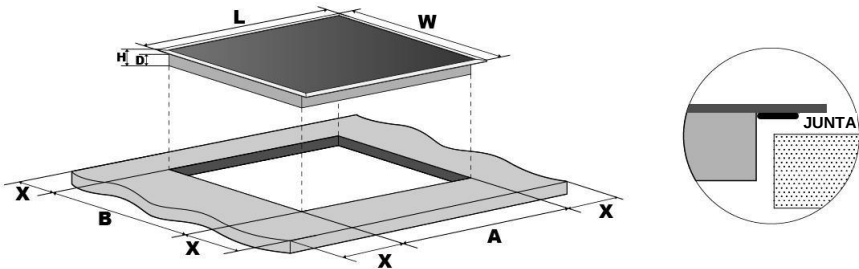
Placa de cocción	CDJ642KTT
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de suministro	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	2,5 kW: 2250-2750 W 3,0 kW: 2700-3300 W 4,5 kW: 4050-4950 W 6,5 kW: 5850-7150 W 7,4 kW: 6600-7400 W
Tamaño del producto L×W×H(mm)	590×520×55
Medidas de instalación A×B (mm)	560×490

El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

Recorte un hueco en la encimera según las medidas mostradas en la figura. Para instalar y utilizar la placa habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado. Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm. Elija un material resistente al calor para la encimera con el fin de evitar que se deforme mucho con el calor que genera la placa. Consulte la figura siguiente.

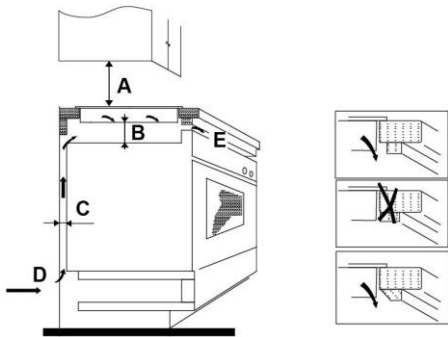


L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mín.

Asegúrese, en cualquier circunstancia, de que la placa de inducción esté ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la placa de inducción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.



Nota: Entre la encimera y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



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

Comprobaciones anteriores a la instalación de la placa

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y los reglamentos pertinentes.
- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.
- El interruptor debe ser de un tipo homologado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fases] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la placa esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- Las superficies de la pared que rodea la placa deben tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

Comprobaciones posteriores a la instalación de la placa

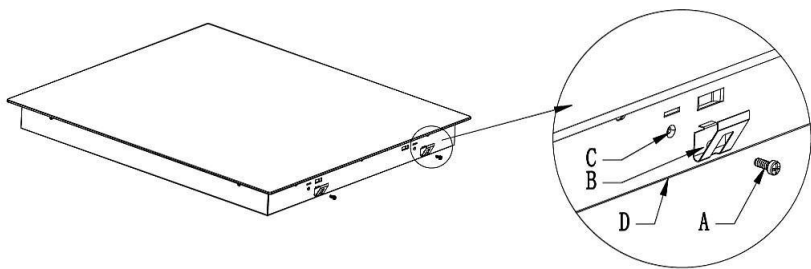
- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación adecuada de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

Antes de colocar las abrazaderas de fijación

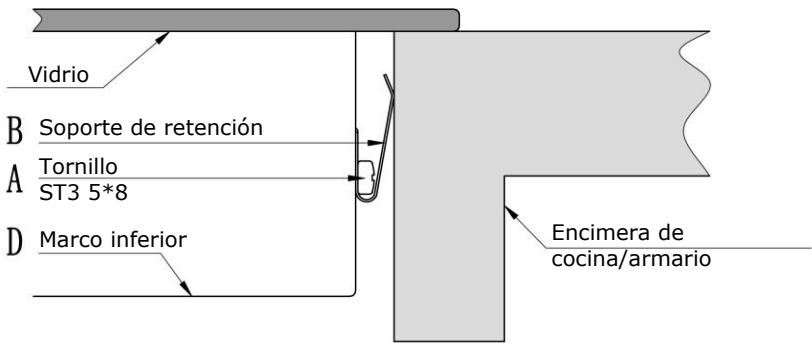
La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la placa.

Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la placa a la encimera, atornille las 4 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	Abrazadera	Agujero para tornillo	Marco inferior



Precauciones

1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.
2. La placa no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad dañaría los componentes electrónicos.
3. Para aumentar la fiabilidad de la placa de inducción, debe instalarse de manera que se garantice una radiación térmica óptima.
4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.

Conexión de la placa a la red eléctrica



Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta placa a la red eléctrica. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la placa.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos.

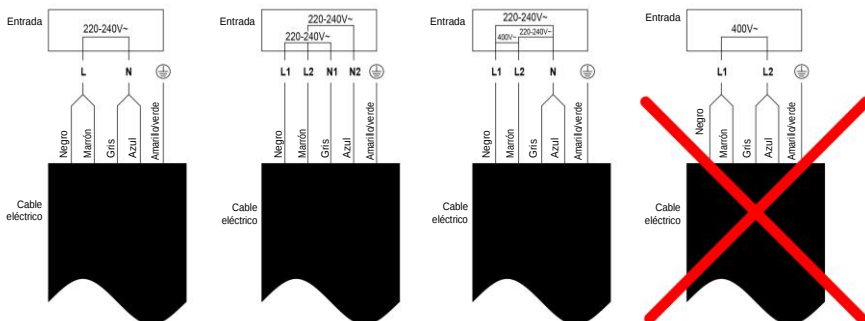
No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la placa a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.

El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.



Verifique con un electricista si la instalación eléctrica doméstica resulta adecuada sin necesidad de hacer cambios. La única persona que debe realizar modificaciones es un electricista cualificado.

La corriente debe conectarse con arreglo a la normativa pertinente o con un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable está dañado o necesita reemplazarse, el servicio posventa debe realizar la operación con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un contactor omnipolar con distancia mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple los reglamentos de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.



Este electrodoméstico está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los dispositivos RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas reglas básicas:

- los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los RAEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio de los RAEE de gran tamaño. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) nº. 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo				CDJ642KTT	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			4	
	áreas				
Tecnología de cocción (zonas y áreas de cocción por inducción, calor radiante y placas sólidas)	Zonas de inducción			X	
	Áreas de inducción				
	Zonas de calor radiante				
	Placas sólidas				
Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	Ø	18,0	cm
		Trasera central	Ø	-	cm
		Trasera derecha	Ø	18,0	cm
		Central izquierda	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central derecha	Ø	-	cm
		Delantera izquierda	Ø	18,0	cm
		Delantera central	Ø	-	cm
		Delantera derecha	Ø	18,0	cm
Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	L W	-	cm
		Trasera central	L W	-	cm
		Trasera derecha	L W	-	cm
		Central izquierda	L W	-	cm
		Central central	L W	-	cm
		Central derecha	L W	-	cm

	Delantera izquierda	L W	-	cm
	Delantera central	L W	-	cm
	Delantera derecha	L W	-	cm
Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg	Trasera izquierda	Cocina eléctrica CE	193,5	Wh/kg
	Trasera central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Trasera derecha	Cocina eléctrica CE	197,2	Wh/kg
	Central izquierda	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central derecha	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Delantera izquierda	Cocina eléctrica CE	192,3	Wh/kg
	Delantera central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Delantera derecha	Cocina eléctrica CE	195,6	Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg		Placa de cocción eléctrica CE	194,7	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Placas de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.				
Recomendaciones para ahorrar energía: • Para optimizar la eficiencia de la placa de cocción, coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará. • Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa. • Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo. • Utilice utensilios cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.				

Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação atentamente antes de instalar a sua placa.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligar o equipamento da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de tarefa de manutenção ao mesmo.
- É essencial e obrigatória a ligação a um bom sistema de ligação à terra.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

Risco de cortes

- Cuidado! As extremidades do painel são afiadas.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este equipamento.

- Não podem ser colocados sobre este equipamento materiais ou produtos combustíveis.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento pois poderá reduzir os seus custos da instalação.
- Para evitar perigo, este equipamento deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que integre um interruptor de isolamento que disponibilize o corte total da alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do equipamento pode anular a garantia ou qualquer reclamação.

Operação e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhar com uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligar imediatamente o equipamento da alimentação elétrica (interruptor mural) e contactar um técnico qualificado.
- Desligar a placa na parede antes de limpar ou de realizar a manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de começar a usar este equipamento, para confirmar que não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste equipamento ficarão quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixar que o seu corpo, roupas ou outro item, exceto os utensílios adequados para cozinhar, entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas e tachos podem ficar muito quentes para o toque. Confirme se as pegas não se encontram sobre outras zonas de indução que possam estar ligadas. Manter as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em queimaduras ou escaldões.

Risco de cortes

- A lâmina afiada de um raspador da superfície de uma placa fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Usar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Não deixar o equipamento sem supervisão durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Não usar o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Não deixar objetos ou utensílios sobre o equipamento.
- Não coloque ou deixe objetivos magnetizáveis (ex: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (ex: computadores, leitores MP3) próximo do equipamento pois podem afetar o seu campo eletromagnético.
- Nunca use o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligue sempre as zonas de cozedura da placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis). Não confiar no dispositivo de deteção da panela para desligar as zonas de indução quando retirar as panelas.
- Não deixar as crianças brincar com o equipamento ou que se sentem ou subam para cima da placa.

- Não guardar itens que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixar crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem estar sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização do equipamento. Essa pessoa deve sempre confirmar que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.
- Não reparar ou substituir o equipamento exceto quando recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não subir para cima da superfície da sua placa.
- Não usar painéis com fundos dentados nem as arrastar pela superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não usar esfregões ou qualquer outro material de abrasivo de limpeza para limpar a sua placa, porque riscam o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas rurais; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes do tipo bed and breakfast.
- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto quando supervisionadas continuamente.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. NUNCA tente apagar um fogo com água, mas desligue o equipamento e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.
- AVISO: Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.

- **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de vitrocerâmica ou de material similar que protejam partes elétricas ativas
- Não deve ser usada limpeza a vapor.
- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

AVISO: Para evitar a queda do aparelho, deve ser instalado este meio de estabilização. Consulte as instruções para a instalação.

AVISO: Use apenas as proteções de placa desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou as indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou nas proteções de placa incluídas no aparelho. O uso de proteções erradas pode provocar acidentes.

Este aparelho integra uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

Parabéns pela compra da sua nova Placa de indução.

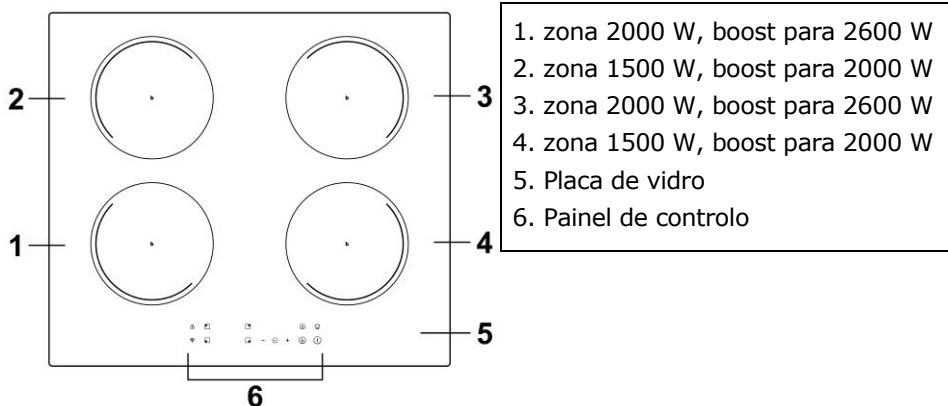
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para compreender a sua instalação e operação corretas.

Sobre a instalação, leia a secção de instalação.

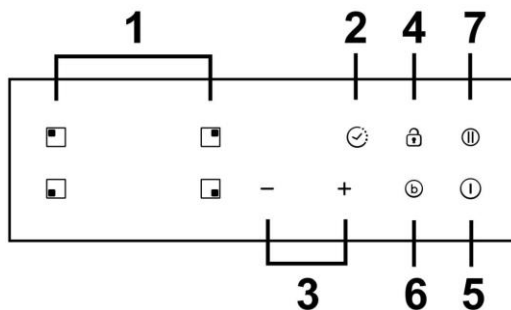
Leia todas as instruções de segurança atentamente antes de usar e conserve este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

Visão geral do produto

Vista superior

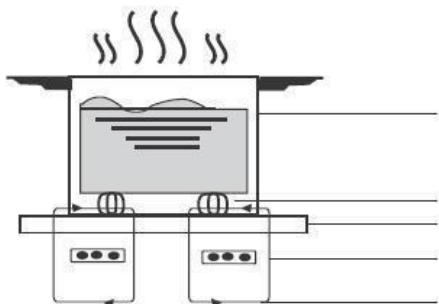


Painel de controlo



Algumas informações sobre cozinhar com indução

Cozinhar com indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do indução da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque é aquecido pela panela.



Panela em ferro

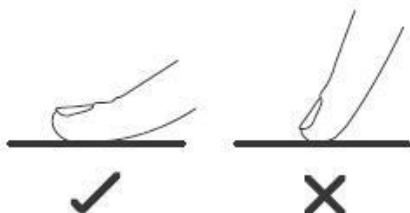
Circuito magnético
Placa de vidro cerâmico
Boina de indução
Correntes indutivas

Antes de usar a sua placa de indução

- Leia este guia, especialmente a secção "Avisos de segurança".
- Remover qualquer película de proteção que possa encontrar na placa de indução.

Utilização dos controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Usar a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. Mesma a mais fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



Selecionar as panelas corretas



- Use apenas panelas com uma base adequadas para a cozinha por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela

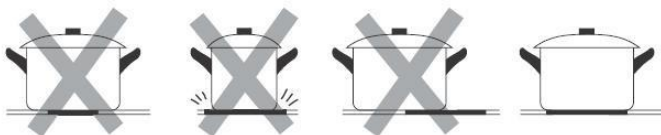


- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético. Mova um ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se  não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio, cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.

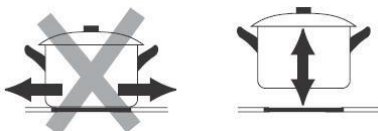
Não use panelas com rebordos dentados ou bases curvas.



Verifique se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Centre bem a panela sobre a zona de indução.



Retire sempre as panelas da placa de indução, levantando e não deslizando, pois pode arranhar o vidro.



Dimensões da panela

As zonas de indução são, até um limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de indução correspondente. Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução.

O diâmetro da base das panelas de indução

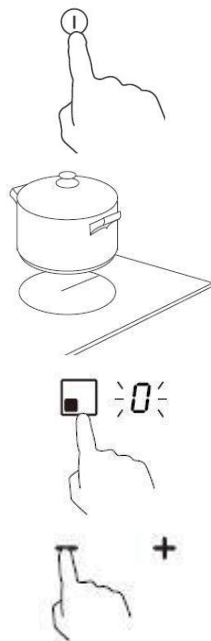
Zona de indução	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

O acima pode variar de acordo com a qualidade da panela usada.

Usar a placa de indução

Para começar a cozinhar

1. Toque no controlo ON/OFF.
Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam " - " ou " - - ", indicando que a placa de indução entrou no modo de standby.
2. Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.
 - Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.
3. Toque o controlo de seleção da zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.
4. Defina um nível de potência tocando no controlo "- " ou "+".
 - a. Se não selecionar uma zona de calor em 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.
 - b. É possível modificar a regulação do calor em qualquer altura durante a cozedura.



Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:

- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de aquecimento ou,
- A panela que está a usar não é adequada para indução ou,
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.

O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução.

Após 1 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

Quando acaba de cozinhar

1. Toque no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.



2. Desligue a zona de cozedura tocando no botão “-” e deslocando-se para baixo até “0”, ou mantendo pressionados os botões “+” e “-” em simultâneo durante 1 segundo, para diminuir para “0” diretamente.
Certifique-se de que o visor de energia mostra “0”, e depois mostra “H”.



0

de seguida



H

3. Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.



4. Cuidado com as superfícies quentes

O 'H' indica que a zona de cozedura está muito quente e não deve ser tocada. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.



Usar a Gestão de Potência

Usando a gestão de energia, é possível definir a potência total para 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW e 7.4kW. A configuração padrão de potência total é o nível máximo de potência.

Definir o nível de potência total para atender aos seus requisitos

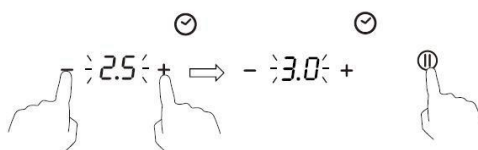
1. Confirme se a placa está desligada.

Nota: se apenas pode gerir a gestão de energia quando a placa estiver desligada.

2. Toque no botão "função de pausa" e mantenha premido durante 5 segundos. Pode ouvir a campainha tocar uma vez.



3. Depois de ouvir o sinal sonoro, mantenha pressionado o botão "+" e "-" durante 3 segundos, o indicador do temporizador fica intermitente e apresenta o nível de potência total anterior, ex. "2,5". Mantenha pressionado "+" e "-" durante 1 segundo novamente para alternar para outro nível de potência, ex: 3.0. Quando a potência que pretende estiver a piscar, mantenha pressionado o botão "Stop + Go" durante 5 segundos. A campainha toca 10 vezes. Isto significa que terminou a configuração.



Nota:

1. Depois do passo 2, deve tocar em "+" e "-" **3 segundos após ouvir o bip**. Caso contrário, é necessário recomeçar novamente a partir do passo 2.
2. Depois de terminar a configuração, aguarde até terem tocado 10 Bip. Não toque em nenhum botão durante este período. Caso contrário, a configuração é cancelada.

Regras de gestão de energia

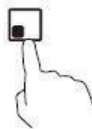
Se a potência total exceder a limitação de 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw (dependendo do nível definido), não poderá aumentar o estágio de potência de nenhuma zona. Se a aumentar tocando em "+", a placa emitirá 3 Bip e o indicador apresentará "Pn" intermitente. Assim, é apenas necessário diminuir o estágio de potência de outras zonas antes de aumentar o da zona requerida.

Usar o Boost

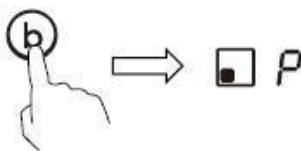
O Boost é a função que aumenta a potência de uma zona para uma potência mais elevada num segundo e durante 5 minutos. Desta forma pode obter uma cozedura mais potente e rápida.

Usar o Boost para obter uma potência mais elevada

1. Toque o botão de seleção da zona de calor onde quer usar a função Boost e um indicador próximo da tecla começa a piscar.



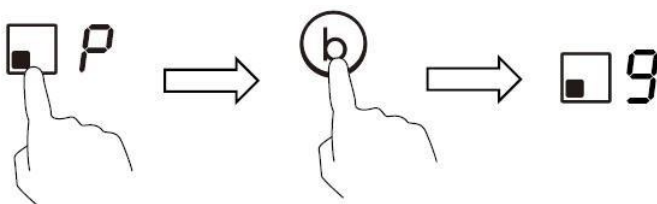
2. Toque no botão Boost e a zona de calor começa a funcionar no modo Boost. O visor de potência mostra "P" para indicar que a zona está a funcionar em modo Boost.



3. A potência Boost dura 5 minutos após o que a zona retorna ao estágio de potência "9".

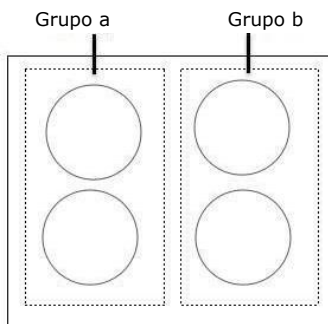


4. Se quiser cancelar o Boost durante estes 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de calor até um indicador ao lado da tecla piscar. E, em seguida, toque no botão Boost, a zona de aquecimento voltará ao estágio de energia 9.



Restrições de uso

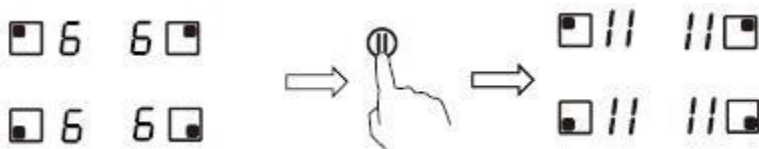
As quatro zonas foram divididas em dois grupos. Num grupo, se usar o boost numa zona, certifique-se de que a outra zona está a trabalhar no/abaixo do nível de potência 5.



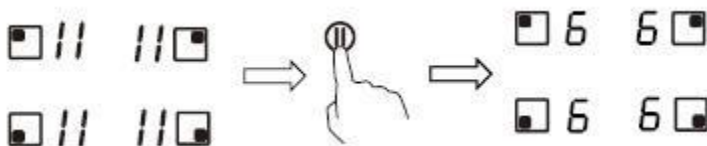
Usar a função Pause - STOP+GO

A função de pausa pode ser usada a qualquer momento durante a cozedura. Permite parar e voltar a ligar a placa de indução.

1. Confirme se a zona de cozedura está a funcionar.
2. Toque no botão STOP+GO, o indicador da zona de cozedura mostrará "II". De seguida a operação da placa de indução será desativada dentro do âmbito de todas as zonas de cozedura, exceto as teclas STOP+GO, on/off e Lock.



3. Para cancelar o estado de pausa, toque no botão STOP + GO e a zona de cozedura volta ao estágio de potência definido anteriormente.



Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos

Toque o controlo da chave de bloqueio. O indicador do temporizador mostra "Lo"

Para desbloquear os controlos

1. Confirme se a placa de indução está ligada.
2. Mantenha pressionada o controlo da chave durante algum tempo
3. É agora possível usar a placa de indução.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF, sendo possível desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa na operação seguinte.

Proteção de sobretemperatura

Um sensor de temperatura integrado monitoriza a temperatura no interior da placa de indução. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a operação da placa de indução é parada automaticamente.

Proteção contra derramamento excessivo

A proteção contra derramamento é uma função de proteção de segurança. Desliga a placa automaticamente em 10 segundos se a água derramar para o painel de controlo e a campainha toca durante 1 segundo.

Deteção de pequenos artigos

Quando for deixada uma panela de pequenas dimensões ou com base não magnética (ex. alumínio), ou outros pequenos itens (ex. faca, garfo, chave) em cima da placa, a placa passa automaticamente para o modo standby durante 1 minuto. O ventilador continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente a placa sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução. Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e é desligada automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

Usar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode usar como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- Pode defini-lo para ligar uma das zonas de indução a uma determinada hora.
- Pode ajustar o temporizador até 99 minutos.

Usar o temporizador como cronómetro

Se não estiver a seleccionar uma zona de indução

1. Confirme se a placa está ligada.

Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a seleccionar uma zona de indução.

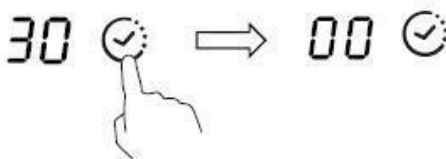
2. Toque no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece "30" no visor do temporizador.



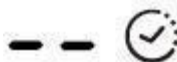
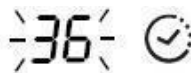
3. Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+".

Dica: Toque o controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar 1 minuto. Manter premido o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 10 minutos.

4. Cancele o temporizador tocando o controlo do temporizador até "00" ser apresentado no visor de minutos.



- Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.
- A campainha irá tocar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra “-” quando o tempo de acerto tiver terminado.



Ajustar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

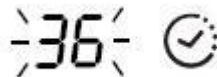
Zonas de cozedura definidas para este recurso:

- Toque no controlo de seleção da zona de indução para a qual pretende ajustar o temporizador. (ex: zona 1#)
- Toque no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece “30” no visor do temporizador.
- Defina o tempo tocando no controlo “-” ou “+”.



Dica: Toque o controlo “-” ou “+” para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha pressionado o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos. Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.

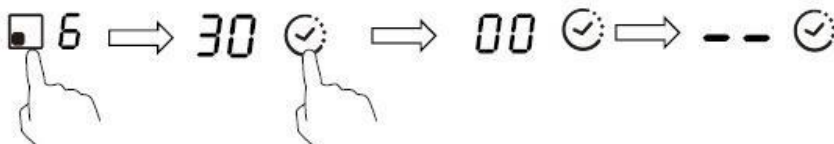
- Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.



NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona está selecionada.



- Para cancelar o temporizador, toque no controlo de seleção da zona de aquecimento e, de seguida, no controlo do temporizador para o cancelar e “00” aparecer no visor de minutos, depois, “-”.



6. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente e apresenta "H".



As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

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

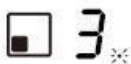
1. Se utilizar esta função para mais de uma zona de calor, o indicador do temporizador apresenta o tempo menor.
(ex: zona 1# tempo ajustado de 3 minutos, zona 2#tempo ajustado de 6 minutos, o indicador do temporizador apresenta "3".)

NOTA: O ponto vermelho intermitente junto ao indicador de nível de potência significa que o indicador do temporizador está a apresentar a hora da zona de calor.

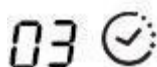
Se quiser verificar o tempo ajustado de outra zona de calor, toque no controlo da seleção da zona de calor. O temporizador indica o tempo ajustado.



(definido para 6 minutos)



(definido para 3 minutos)



2. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de calor correspondente desliga automaticamente e apresenta "H".



NOTA: Se quiser alterar o tempo depois do temporizador ser definido, deve começar desde o passo 1

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimentos e derrames não açucarados no vidro)	1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a alimentação elétrica.	• Quando a alimentação elétrica da placa está desligada, não existe nenhuma indicação de “superfície quente”, mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado.
Os derrames de fervuras, derretimentos e alimentos açucarados no vidro	devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vidro de indução, mas prestando atenção às zonas de indução ainda quentes: 1. Desligar novamente a alimentação elétrica. 2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução. 3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 para “Sujidade diária no vidro”.	• Remover as manchas deixadas pelos derrames de alimentos açucarados, logo que possível. Se os deixar arrefecer sobre o vidro, podem ser mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina do raspador é muito afiada. Usar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames sobre os controlos táteis	1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Ensaboar o derrame 3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel. 5. Ligar novamente a alimentação elétrica.	• A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegure-se de que seca a área de controlo antes de voltar a ligar a placa novamente.

Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem alimentação elétrica.	Confirmar se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos Consulte a secção “Usar a placa de indução” para mais instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma película líquida sobre os controlos ou pode estar a usar a unha para tocar nos controlos.	Confirmar se a área do controlo tátil está seca e usar a ponta dos dedos para tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.	Usar panelas com bases planas e lisas. Consulte “Selecionar as panelas corretas”. Consultar “Cuidados e limpeza”.
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ruído contínuo baixo quando a temperaturas mais altas.	Isto é provocado pela tecnologia da cozinha de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve desaparecer completamente quando a temperatura diminui.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Existe um ventilador embutido na sua placa indução para impedir o sobreaquecimento dos produtos eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas não ficam quentes e isso aparece no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é muito pequena para a zona de indução ou porque não está corretamente centrada sobre a mesma.	Use panelas adequadas para cozinha em indução. Consulte a secção “Selecionar as panelas corretas”. Centrar a panela e verificar se a sua base corresponde ao tamanho da zona de indução.

A placa de indução ou a zona de indução desligaram inesperadamente, foi escutado um toque e exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinha).	Falha técnica.	Anotar as letras e os números do erro, desligar a placa de indução no quadro elétrico e contactar um técnico qualificado.
--	----------------	---

Visor de falhas e inspeção

Se ocorrer uma falha, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Possíveis causas	O que fazer
F3/F4	Sensor de temperatura do falha da bobina de indução	Contactar o fornecedor.
F9/FA	Falha do IGBT do sensor de temperatura.	Contactar o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Confirmar se a tensão de alimentação está normal. Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
E3	Temperatura alta do sensor de temperatura da bobina de indução	Contactar o fornecedor.
E5	Temperatura alta do sensor de temperatura do IGBT	Reiniciar depois da placa arrefecer.

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.
Não desmontar a unidade para evitar quaisquer riscos e danos na placa de indução.

Especificação técnica

Placa de indução	CDJ642KTT
Zonas de indução	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~, 50-60Hz
Potência elétrica instalada	2.5kw: 2250-2750W ou 3.0kw: 2700-3300W ou 4.5kw: 4050-4950W ou 6.5kw: 5850-7150W ou 7.4kw: 6600-7400W
Dimensão do produto C×L×A (mm)	590×520×55
Dimensões de construção A×B (mm)	560×490

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

Instalação

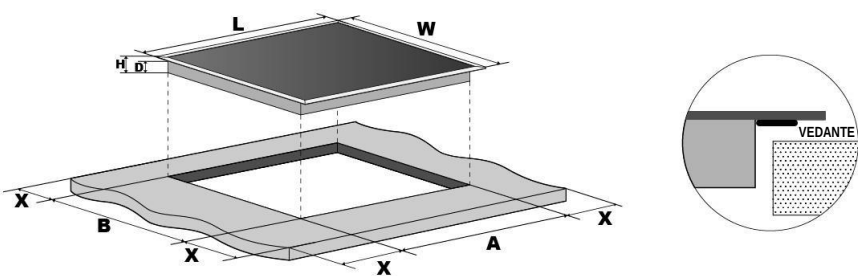
Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no desenho.

Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 5 cm.

Confirmar se a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm.

Selecione um material resistente ao calor para a superfície de trabalho para evitar deformações provocadas pela radiação de calor da placa quente. Como apresentado abaixo:

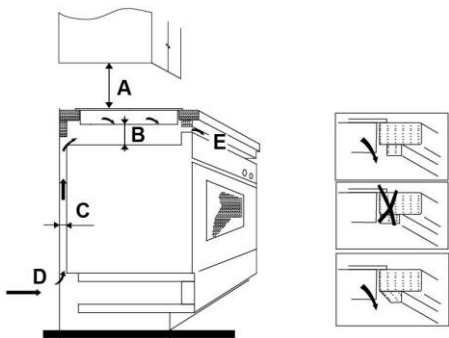


C (mm)	L (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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



Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, 760 mm.



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

Antes de instalar a placa, confirme que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço
- A superfície de trabalho é fabricada em material resistente ao calor
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar que este tem um ventilador de arrefecimento integrado
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos e normas e regulamentações e normas aplicáveis
- Existe um interruptor de isolamento para corte da rede de alimentação, integrado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer um intervalo de ar de separação com 3 mm em todos os polos (ou em todas os condutores [fases] ativos se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos)
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação
- São usados acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as paredes circundantes da placa.

Quanto a placa estiver instalada, confirme que

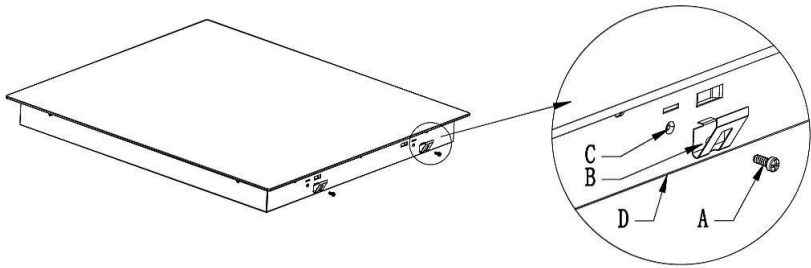
- O cabo de alimentação de potência não é acessível através das portas ou gavetas dos armários
- Existem fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa
- Se a placa está instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, foi instalada uma barreira de proteção por baixo da base da placa
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador

Antes da colocação das braçadeiras de fixação

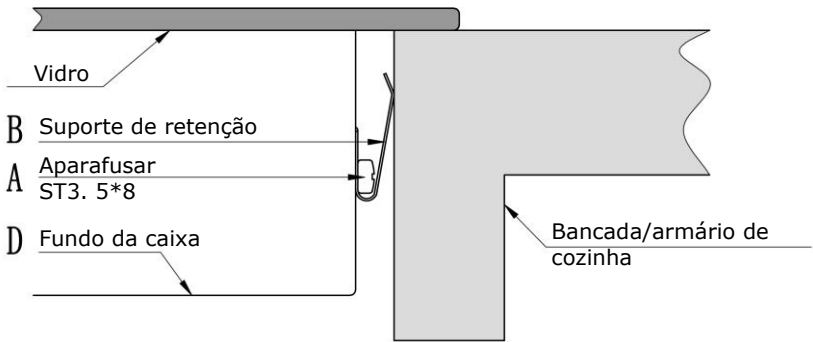
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem). Não aplicar força contra os controlos salientes da placa.

Ajustar a posição da braçadeira

Fixar a placa à superfície de trabalho aparafusando 4 braçadeiras ao fundo da caixa da placa (ver imagem) depois da instalação.



A	B	C	D
Aparafusar	Suporte	Furo do parafuso	Fundo da caixa



Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico qualificado. Temos profissionais ao seu serviço. Estas operações devem ser realizadas por um profissional qualificado.
2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima da máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou máquina de secar, pois a humidade pode danificar a parte eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do aquecimento para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície deve aguentar aquecimento.
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.

Ligação da placa à rede de alimentação elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado. Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirmar se:

1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características.

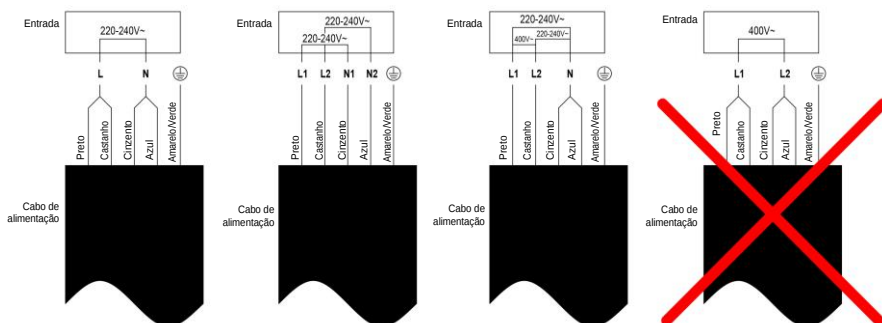
Para ligar a placa à rede de alimentação elétrica, não usar adaptadores, redutores ou dispositivos de comutação, já que estes podem provocar sobreaquecimento e incendiar.

O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



Confirmar com um eletricista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por eletricistas qualificados.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver que ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda, com ferramentas dedicadas para evitar qualquer acidente.
- Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve assegurar que a ligação elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com as regulamentações de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito negativo sobre o meio ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar os poluentes e recuperar todos os materiais. As pessoas podem desempenhar um papel importante para garantir que os REEE não representem um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas normas básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- Os REEE devem ser levados para áreas de recolha dedicadas administradas pelas câmaras municipais ou por uma empresa registada.

Em muitos países, as recolhas domésticas podem estar disponíveis para grandes REEEs. Quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao revendedor, que deve aceitar tratar da recolha gratuitamente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções do equipamento fornecido.

Informação relativas a placas elétricas domésticas tendo em conta o regulamento (EU) No 66/2014.					
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				CDJ642KTT	
Tipo de Placa:				Placa elétrica	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e áreas de cozedura, zonas de aquecimento radiantes, placas cheias)	Zonas de indução			X	
	Áreas de indução				
	Zonas radiantes para cozinhar				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: Diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Traseira esquerda	Ø	18,0	cm
		Traseira centro	Ø	-	cm
		Traseira direita	Ø	18,0	cm
		Esquerda centro	Ø	-	cm
		Centro central	Ø	-	cm
		Centro direito	Ø	-	cm
		Frontal esquerda	Ø	18,0	cm
		Frontal centro	Ø	-	cm
		Frontal direita	Ø	18,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: Comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.		Traseira esquerda	C L	-	cm
		Traseira centro	C L	-	cm
		Traseira direita	C L	-	cm
		Esquerda centro	C L	-	cm
		Centro central	C L	-	cm
		Centro direito	C L	-	cm

	Frontal esquerda	C L	-	cm
	Frontal centro	C L	-	cm
	Frontal direita	C L	-	cm
Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.	Traseira esquerda	Cozedura elétrica	193,5	Wh/kg
	Traseira centro	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Traseira direita	Cozedura elétrica	197,2	Wh/kg
	Esquerda centro	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Centro central	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Centro direito	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Frontal esquerda	Cozedura elétrica	192,3	Wh/kg
	Frontal centro	Cozedura elétrica	-	Wh/kg
	Frontal direita	Cozedura elétrica	195,6	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por Kg		Placa elétrica	194,7	Wh/kg
Padrão aplicado: EN 60350-2 Aparelhos eletrodomésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho				
DICAS PARA POUPANÇA DE ENERGIA: • Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução. • Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupam energia retendo o calor. • Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza quando os alimentos estiverem quentes. • Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada.				