



 **NODOR**  
*always innovating*

**ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES

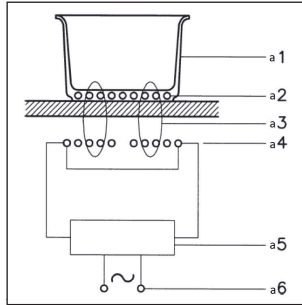
**EN** INSTRUCTIONS FOR USE

**FR** MANUEL D'UTILISATION

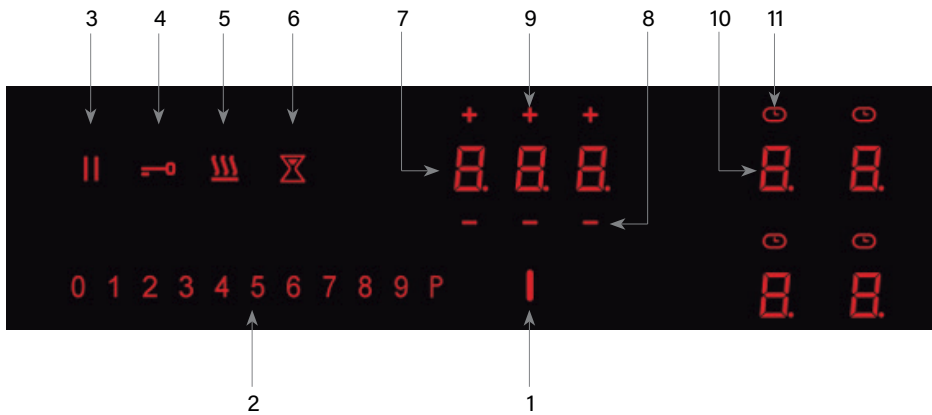
**PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES

**DE** GEBRAUCHSANWEISUNG

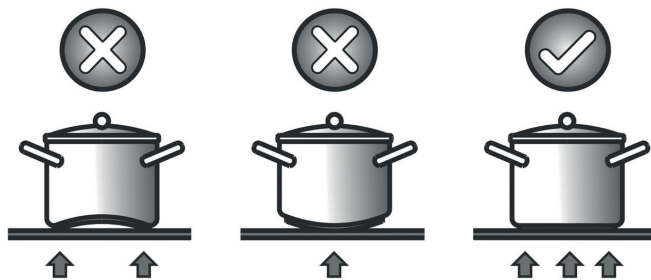
**NorCook IH N6404 BK**



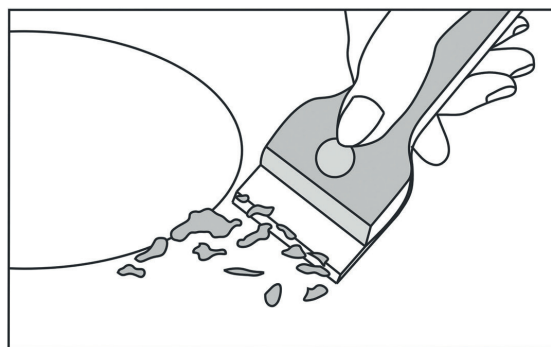
(F1)



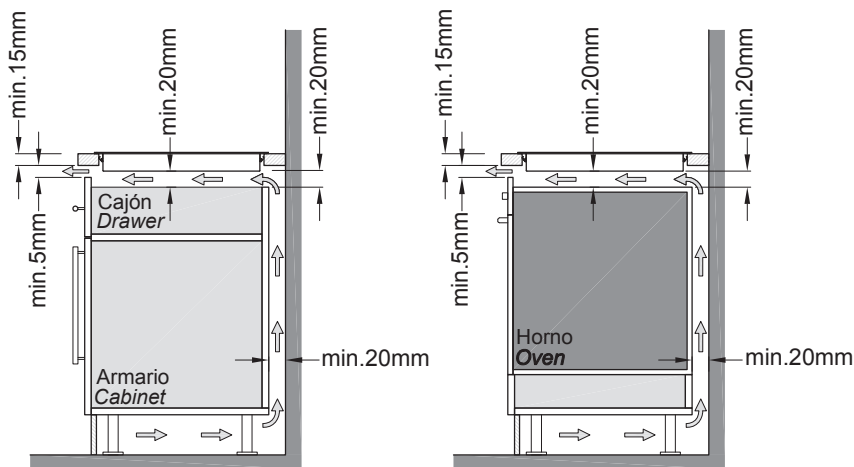
(F2)



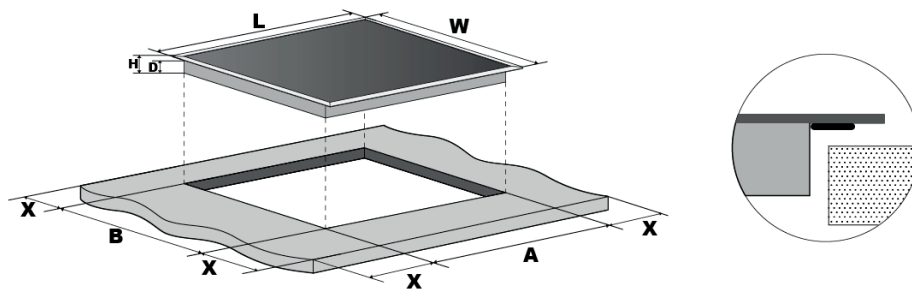
(F3)



(F4)

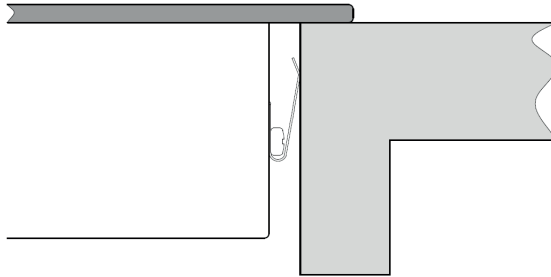


(F5)




Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
NorCook IH N6404 BK	590	520	55	50	565	495	50 min

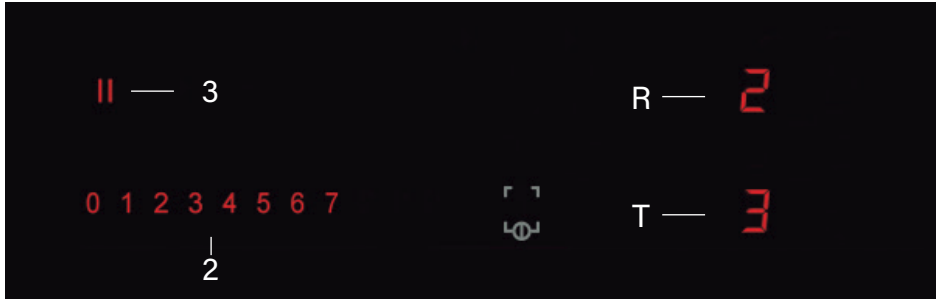
(F6)



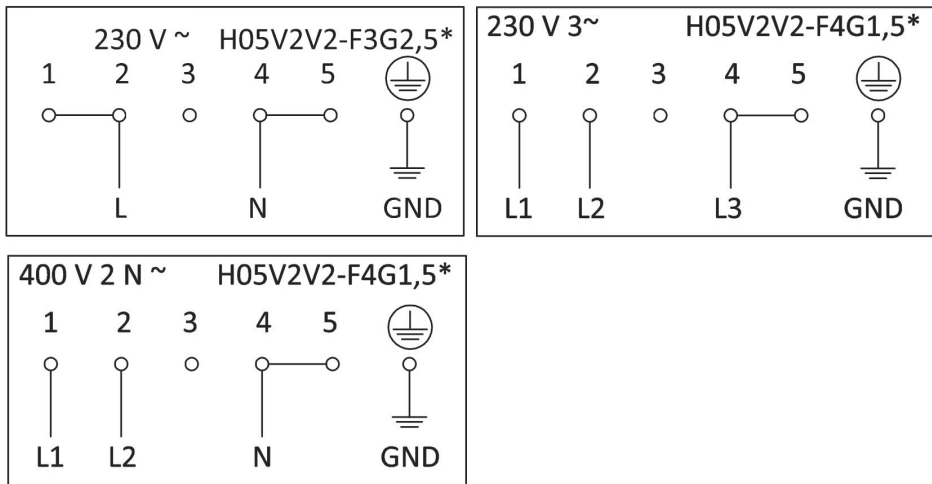
(F7)

<b>P</b>	<b>L</b>	<b>T</b>
1	8,6	0,8
2	6,7	2,4
3	5,3	3,8
4	4,3	5,2
5	3,5	6,8
6	2,3	2
7	2,3	2,8
8	1,8	3,6
9	1,5	-
P	5min	-
	8	-

(F8)



(F9)



\*Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad.

\*Considering complementary factor.

\*En tenant compte du coefficient de simultanéité.

\*Tomando en consideração o factor de simultaneidade

\*Bei Gleichzeitigkeitsfaktor

(F10)

ES

**ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. EL FABRICANTE NO SE HARÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS O LESIONES OCASIONADOS POR UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O POR UN USO INADECUADO, INCORRECTO O ABSURDO.**

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos imprescindibles para el material eléctrico de baja tensión, según lo dispuesto en la directiva europea 2014/35/UE, y para la compatibilidad electromagnética, tal como exige la directiva europea 2014/30/UE.

## **PRECAUCIONES**

- Cuando utilice la placa, mantenga alejados todos los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.).
- No utilice papel de aluminio ni coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la superficie de la placa, porque se calentarán.
- Cuando cocine con una sartén antiadherente sin aderezos, no supere 1 o 2 minutos de precalentamiento.
- Cuando cocine alimentos que puedan pegarse fácilmente, comience con un nivel de potencia bajo y luego vaya aumentándolo lentamente mientras remueve frecuentemente.
- Cuando se haya acabado la cocción, apague el fuego mediante el botón provisto (baje el fuego al «0») y no se guíe por el sensor de la sartén.
- Si la superficie de la placa se agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato y las partes accesibles pueden estar calientes durante su funcionamiento.
- Procure no tocar los elementos calefactores.



- Los niños menores de 8 años deberían mantenerse a una distancia segura, a menos que estén supervisados continuamente.
- Los niños mayores de 8 años y las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o tengan una falta de experiencia o de conocimientos pueden utilizar este aparato si están supervisados y han recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento de usuario, salvo que estén en constante supervisión.
- Cocinar con grasa o con aceite puede resultar peligroso y puede provocar un incendio si se deja sin atención. NUNCA intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, desconecte el aparato y, a continuación, cubra las llamas con una tapa o con una manta apagafuegos, por ejemplo.
- El proceso de cocción debe estar supervisado. Un proceso corto de cocción debe estar continuamente supervisado.
- Cocinar en la placa con grasa o con aceite sin supervisión puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
- Riesgo de incendio: no acumule objetos sobre las superficies de cocción.
- Solo se deberían utilizar como protección adecuada para la encimera incorporada en el aparato los protectores de encimera que se han diseñado para su uso con el aparato de cocción y que se encuentran enumerados en las instrucciones del fabricante. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes irregulares. No arrastre los recipientes por la superficie de la placa, ya que puede rayar el cristal.
- No caliente latas de material ferromagnético. Las latas cerradas pueden explotar cuando se calientan. Latas abiertas pueden sobrecalentarse porque el

control de temperatura de la placa no está adaptado a este tipo de recipientes.

- Coloque los recipientes directamente sobre la superficie vitrocerámica. No ponga nada en medio (papel, tela, salvamanteles, etc.) ya que se podría quemar.
  - Las personas que lleven marcapasos cardiacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
  - **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles estarán calientes cuando se utilice el aparato. Se deberían mantener alejados a los niños para evitar quemaduras o escaldaduras.
  - Inserte en la instalación fija un medio de desconexión del suministro eléctrico con una separación de contacto en todos los polos que proporcione una desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normativas de cableado. Se debe
- llegar fácilmente al enchufe o al interruptor omnipolar del equipo instalado.
- Este aparato no está diseñado para su uso a través de un temporizador externo o de un sistema de control remoto.
  - El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento con lo descrito anteriormente o si no se respetan ni se cumplen las normas de prevención de accidentes.
  - Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

## **Información sobre la cocina de inducción (F1)**

- a1 Batería de cocina
- a2 Corriente inducida
- a3 Campo magnético
- a4 Inductor
- a5 Circuito electrónico
- a6 Suministro de energía eléctrica

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la batería de cocina, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El cristal se calienta solo porque la batería de cocina finalmente lo calienta.

La cocina de inducción tiene las siguientes características:

- Dispersión mínima (alto rendimiento).
- Retirar (o levantar) la batería de cocina de la placa hace que la placa detenga automáticamente la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite la flexibilidad y el control preciso.

## **Uso de la placa de inducción (F2)**

- 1 Encendido/apagado ON/OFF
- 2 Mando deslizante (Slider)
- 3 Pausa
- 4 Bloqueo
- 5 Función mantener caliente
- 6 Alarma de recordatorio
- 7 Temporizador y visualizador temporizador
- 8 Menos -
- 9 Más +
- 10 Zona de cocción y visualizador de nivel de potencia
- 11 Indicador de temporizador

## **Instalación**

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

## **Encendido / apagado del control táctil**

Después de la conexión a la red eléctrica, se requerirán aproximadamente 2 segundos para que el touch pueda funcionar. Después del reset todos los displays y los LEDS centellean durante aproximadamente 1 segundo. Una vez transcurrido este lapso todos los displays y los LEDS se apagan y el touch queda en posición de stand-by.

Para encender el touch se debe presionar la tecla de encendido (1).

Se emitirá una señal acústica. A continuación, la placa ya está a punto para funcionar.

En caso de que una zona de cocción “quemé” (alta temperatura), en el display (10) aparecerá “H”.

Después del encendido el touch permanece activado durante 20 segundos. En caso de no seleccionarse ni una zona de cocción ni el temporizador, el touch retorna automáticamente al estado de standby.

El touch se enciende presionando únicamente la tecla de alimentación (1).

En caso de presionarse la tecla de alimentación simultáneamente con otras teclas no se obtendrá ningún efecto y el touch permanecerá en stand-by. Si el dispositivo de seguridad para niños está activado durante el encendido, en los displays de todas las zonas de cocción se visualizará “L” (locked/bloqueado). Si las zonas de cocción “quemán” en los displays se visualizarán alternativamente “L” y “H” (hot/caliente).

El touch control puede apagarse en cualquier momento mediante la tecla de alimentación (1). Se emitirá una

señal acústica y la placa pasará a modo standby. Ello es válido incluso en caso de que el mando haya sido bloqueado mediante el dispositivo de seguridad para niños. La tecla de alimentación (1) goza siempre de prioridad en la función de apagado.

### **Funcionamiento del control táctil de mando deslizante**

El control táctil está formado por displays táctiles que se iluminan según estos criterios:

- Las teclas de las funciones disponibles se iluminan con poca intensidad.
- La tecla seleccionada se ilumina con más intensidad.
- Las teclas de las funciones que no están disponibles permanecen apagadas.

Mando deslizante (2): la tecnología de sensor del control táctil de mando deslizante permite también un ajuste de los niveles de cocinado (1 – 9), así como del valor del temporizador (1-99) presionando y arrastrando el dedo sobre el área designada. Arrastrando hacia la derecha se aumenta y hacia la izquierda se reduce el valor correspondiente. Además, también puede seleccionarse directamente el valor designado en el área del mando deslizante.


### **Nsense: Detección automática de recipientes**

Coloque un recipiente adecuado en la placa.

El control detecta automáticamente para cada zona de cocción la presencia/ausencia de recipiente. En caso de detectar un recipiente, el display (10) de la zona correspondiente mostrará un "0" de forma permanente hasta que se seleccione el nivel de potencia deseado.

Seleccione el nivel de potencia deslizando el dedo encima del mando (2).

Con el touch control encendido, será posible seleccionar la zona de cocción presionando la tecla (10) de la zona correspondiente.

Si levanta el recipiente, el display (10) mostrará el símbolo  durante 10 minutos. Si pasado este tiempo no se ha vuelto a colocar el recipiente, el control se apagará.

Si coloca un recipiente demasiado pequeño o de material inadecuado, el mando deslizante (2) y el display (10) no se activarán.

### **Gestión de la potencia**

Esta función tiene por objetivo evitar una sobrecarga en el sistema debido a una demanda de potencia excesiva. Si se han seleccionado potencias elevadas para dos recipientes próximos entre sí, la potencia del recipiente colocado en primer lugar se reducirá automáticamente en caso necesario. El display (5) asociado parpadeará durante 3 segundos antes de cambiar a una potencia menor. Durante estos 3 segundos, tiene la posibilidad de seleccionar una potencia menor para el otro recipiente si lo desea. En caso contrario, la potencia del primer recipiente se reducirá automáticamente.

### **Nheat: Indicador de calor residual**

Esta función de seguridad sirve para indicar que hay áreas del cristal que tienen una temperatura superior a 60°C, lo que podría causar quemaduras al tocarlas.

El display (10) asociado al área caliente muestra la letra "H" tanto si la placa está encendida como si está apagada. En el caso que haya un proceso de cocción en marcha, entonces el display (10) asociado al recipiente solo muestra el nivel de potencia seleccionado.

### **Nboost: Función Booster**

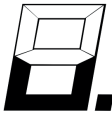
La función Booster permite aumentar la potencia entregada a un recipiente por encima de su valor nominal durante 5 minutos. Pasado este tiempo, la potencia disminuirá automáticamente al nivel 9. Esta función está pensada para calentar o hervir grandes cantidades de agua en poco tiempo. Debido a su elevada potencia, la función Booster solo debe usarse en cocciones con agua. El aceite o la grasa podrían llegar a quemarse.

Con el touch control encendido, será posible seleccionar la zona de cocción presionando la tecla (10) de la zona correspondiente. La función Booster se puede seleccionar presionando sobre el extremo derecho del mando deslizante (2).

Para cancelar esta función seleccione cualquier otro nivel de potencia en el mando deslizante (2).

### **Ncook: Funciones de cocción**

Esta placa dispone de una función de cocción predefinida que mantiene constante la temperatura del recipiente (70°C).



Para activarla, pulse la tecla (10) asociada al recipiente deseado. A continuación, pulse la tecla (5). El display (10) se iluminará con el símbolo asociado a la función seleccionada:

Para cancelar esta función, pulse la tecla (5). O bien, seleccione un nuevo nivel de potencia en el mando deslizante (2).

### **Nfastup: Calentamiento automático (F8)**

Esta función calienta a máxima potencia (cocción intensiva) el recipiente durante un periodo de tiempo (T) prefijado y a continuación reduce automáticamente la potencia al nivel (P) seleccionado inicialmente (cocción continuada).

Vea los valores de la tabla F8, donde:

P es el nivel de potencia seleccionado para la cocción continuada.

T es la duración de la cocción intensiva, en minutos.

Con el control táctil encendido, seleccione la zona de cocción pulsando la tecla (10) correspondiente. Para activar esta función, seleccione en el mando deslizante (2) el nivel de potencia para la cocción continuada y manténgalo pulsado durante 3 segundos.

-Durante el periodo de calentamiento, el display (10) correspondiente mostrará una "A" alternativamente con el nivel de potencia seleccionado.

-Mientras esta función está activa, usted puede seleccionar un nivel de potencia mayor sin que la función quede cancelada.

-Una vez finalizado el periodo de calentamiento, se emite una señal acústica y la potencia se reduce al nivel seleccionado inicialmente.

Para cancelar esta función, seleccione un nivel de potencia menor.

### **Nlock: Bloqueo del control**

Esta función permite bloquear las teclas del control cuando la placa está en funcionamiento. Es especialmente útil para poder limpiar la placa, ya que evita que ninguna tecla pueda ser activada accidentalmente.

Para activar esta función, con la placa encendida pulse la tecla de bloqueo (4). Todas las teclas quedarán inactivadas excepto la tecla de bloqueo (4) y la tecla de Encendido/Apagado (1).

El bloqueo permanece activo incluso si apaga la placa y la enciende de nuevo. Ninguna de las operaciones que estuviesen en marcha en el momento de activar el bloqueo quedará modificada o cancelada. Una interrupción de la alimentación eléctrica cancelaría esta función, que ya no estaría activa al volver a encender la placa.

Para cancelar esta función, mantenga pulsada la tecla de bloqueo (4) durante 1 segundo.

### **Nchild: Bloqueo de seguridad para niños**

Esta función protege la placa de un uso no deseado (por parte de niños, por ejemplo).

Cuando está activada, las teclas del control permanecen ocultas aunque la placa esté encendida.

Este bloqueo permanece activo incluso si apaga la placa y la enciende de nuevo. Una interrupción de la alimentación eléctrica tampoco cancelaría esta función. Solo se puede desactivar manualmente.

Con esta función activada, al encender la placa los displays (10) muestran una "L" y no es posible realizar

ninguna operación. Solo la tecla de Encendido/Apagado (1) sigue activa.  
Esta función no se puede activar ni cancelar si la función Nlock de bloqueo (4) está activa.

Para activar esta función, después de haber encendido la placa pulse cualquiera de los displays (10) durante 3 segundos. A continuación, deslice el dedo por el mando deslizante (2) en el sentido indicado por la secuencia de luces (de izquierda a derecha) y con la misma velocidad.

Este proceso debe realizarse antes de 10 segundos, de lo contrario la placa se apagará.

Si esta secuencia no se completa correctamente, se deberá apagar y encender de nuevo la placa para poder repetir el proceso de activación.

Para cancelar esta función, después de haber encendido la placa pulse cualquiera de los displays (10) durante 3 segundos. A continuación, deslice el dedo por el mando deslizante (2) en el sentido indicado por la secuencia de luces (de derecha a izquierda) y con la misma velocidad. Ahora ya puede utilizar la placa con normalidad.

### **Npause: Pausa de la cocción**

Esta función "congela" la placa durante un máximo de 10 minutos. Es especialmente útil si no puede atender la cocción durante un corto periodo de tiempo. Todos los recipientes dejan de recibir potencia y se paran todas las cuentas atrás (temporizadores y alarma), solo durante el tiempo que dure la pausa.

Para activar esta función, pulse la tecla (3) durante al menos 1 segundo. Todas las teclas quedarán desactivadas excepto las de Encendido/Apagado (1) y Bloqueo (4).

Para cancelar esta función, pulse la tecla (3) durante al menos 1 segundo. El símbolo de pausa parpadeará. A continuación, pulse cualquier otra tecla antes de 10 segundos, de lo contrario la placa se apagará. Todas las operaciones se reanudarán en el mismo punto en que estaban cuando se activó la función pausa: los recipientes volverán a calentarse al mismo nivel de potencia y las cuentas atrás se reactivarán. Solo las funciones Nboost y Nfastup quedarán canceladas después de la pausa.

### **Nlimit: Limitación del tiempo de funcionamiento (F8)**

Esta función de seguridad apaga la cocción de un recipiente transcurrido un tiempo inusualmente largo desde la última vez que se actuó sobre el control correspondiente. Dicho tiempo (L) depende del nivel de potencia (P) seleccionado.

Vea los valores de la tabla F8, donde:

P es el nivel de potencia seleccionado.

L es el tiempo máximo de funcionamiento, en horas.

Cada nueva acción sobre el control del recipiente reinicia la cuenta atrás de este límite de tiempo.

### **Nkey: Protección contra la activación continuada de las teclas**

Esta función de seguridad sirve para proteger a la placa de una pulsación prolongada e involuntaria de las teclas. Una pulsación de más de 10 segundos en cualquier tecla activará el mensaje de error "Er03" en el display (10) y apagará el control.

Cuando la tecla deje de ser pulsada, este mensaje de error desaparecerá y el control podrá ser encendido de nuevo.

Nota: El líquido derramado sobre la zona de control no siempre activará esta función.

### **Ntime: Temporizador para recipientes**

Esta función le permite programar el final de la cocción de un recipiente de manera automática. Cada recipiente tiene asociado un temporizador independiente. Varios temporizadores para varios recipientes pueden

estar funcionando a la vez. Puede seleccionar el tiempo que desee en un rango de 1 minuto a 1h 59min. El valor del tiempo restante se visualiza en el display (7), que muestra el valor de temporizador más bajo.

Para activar esta función, el recipiente debe estar activo (potencia > 0). Pulse el display (10) asociado al recipiente. Modificaciones del valor pueden efectuarse con incrementos de un minuto procediendo con una cualquiera de las teclas Más (9) o Menos (8). En cada caso, el valor quedará automáticamente fijado 5 segundos después de la última pulsación. Para cada recipiente con un temporizador activo, se enciende el símbolo (11) encima del display (10).

Cambiando la selección de una a otra zona (10), el display del temporizador (7) mostrará el valor del temporizador que está asociado a la zona y el display (11) correspondiente centelleará. Los temporizadores programados para cada zona de cocción permanecen igualmente habilitados.

Si el valor del temporizador se fija a 0, entonces queda cancelado sin parar la cocción del recipiente asociado.

Cuando la cuenta atrás entra en los últimos 10 minutos, los segundos restantes se muestran en el display (7).

Cuando la cuenta atrás del temporizador termina, la cocción del recipiente asociado finaliza, el display (7) muestra 0.00 de forma intermitente y se emite una señal acústica. El final de la cuenta atrás quedará confirmado y la señal acústica cesará al pulsar cualquier tecla, o bien al cabo de 2 minutos.

Detener la cocción de un recipiente también cancela el temporizador asociado.

### **Nwarn: Alarma de recordatorio**

Esta función le permite programar una alarma de recordatorio que sonará al finalizar el tiempo establecido. No tiene ningún impacto en las operaciones de cocción que estén en marcha, se trata solo de una señal acústica. Puede seleccionar el tiempo que desee en un rango de 1 minuto a 9h 59min.

Para activar esta función, pulse la tecla (6). Ajuste el tiempo pulsando las teclas – (8) o + (9).

El valor de tiempo seleccionado se muestra en el display (7) y empieza la cuenta atrás al cabo de 5 segundos. Para modificar el valor de la alarma pulse la tecla (6).

Cuando la cuenta atrás de la alarma termina, el display (7) muestra 0.00 de forma intermitente y se emite una señal acústica. El final de la cuenta atrás quedará confirmado y la señal acústica cesará al pulsar cualquier tecla, o bien al cabo de 2 minutos.

### **Nmemory: Recuperación de los ajustes**

Esta función permite recuperar los niveles de potencia y la configuración de los temporizadores después de que la placa haya sido apagada accidentalmente. Dentro de los 6 segundos posteriores al apagado de la placa, se pueden recuperar automáticamente todos los ajustes que tenía anteriormente (niveles de potencia, temporizadores, etc.).

Para activar esta función, pulsa la tecla encendido/apagado (1) antes de 6 segundos desde el apagado de la placa. El botón de pausa (3) empezará a parpadear. Púlselo y se recuperarán todos los ajustes anteriores al apagado.

### **Menaje**

#### Tamaño de los recipientes

· Recipientes redondos: Diámetro de la base debe estar entre 110mm y 220mm, preferiblemente.

#### Elección del recipiente adecuado (F3)

-Use preferentemente recipientes indicados como apropiados para inducción.

-Los recipientes con fondo que sea atraído por un imán normalmente son apropiados para cocción por inducción.

-Los recipientes de acero inoxidable con bases de acero inoxidable ferrítico o multicapa si la base indica: para cocina de inducción.

-Si se utilizan recipientes de hierro fundido, es preferible que tengan un fondo esmaltado para evitar que se raye la superficie cerámica de la placa.

-No son apropiados recipientes de vidrio, de cerámica, de barro, de aluminio, de cobre o de acero inoxidable no magnético (austenítico).

-Recipientes planos y de fondo grueso.

-La utilización de recipientes que tengan el mismo diámetro que la zona de cocción asegura el uso de la máxima potencia.

-Los recipientes más pequeños reducen la potencia pero no provocarán una pérdida de energía. En cualquier caso, no recomendamos el uso de recipientes con un diámetro de menos de 11 cm.

-El fondo del recipiente debería tener un diámetro mínimo; de acuerdo a la zona de cocción correspondiente.

-Para obtener el máximo rendimiento de la placa, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

-La calidad del recipiente tiene una gran influencia en el rendimiento de la cocción.

-La cocción por inducción puede causar algunos ruidos, por ejemplo, chirridos, silbidos y zumbidos. Los recipientes también tienen una influencia significativa en la aparición de ruidos. En caso de que aparezca algún ruido molesto, tenga en cuenta estas sugerencias:

- Modifique un poco la posición de los recipientes.
- Asegúrese de que no haya cuerpos extraños entre el cristal vitrocerámico y el fondo de los recipientes (por ejemplo, granos de sal).
- Asegúrese de que las tapas de los recipientes no puedan vibrar.
- Pruebe con otros recipientes. Los recipientes con una base hecha de material compuesto tienen más probabilidades de causar ruidos.

### **Menú de ajustes (F9)**

Este menú le permite personalizar algunas funciones.

Para acceder al menú de ajustes, pulse en primer lugar la tecla encendido/apagado (1) para poner en marcha la placa. A continuación, vuelva a pulsar la tecla encendido/apagado (1) antes de 3 segundos. La tecla Pausa (3) parpadeará durante un máximo de 60 segundos. Mantenga presionada esta tecla al mismo tiempo que presiona, una a una, todas las teclas de selección de zona (10) en sentido horario, empezando por la tecla delantera izquierda.

En el display (R) de la fila superior se muestra el código del parámetro de ajuste. Para cambiar de parámetro, pulse sobre el display (R) y realice una selección directa (sin deslizar el dedo) en el mando deslizante (2).

En el display (T) de la fila inferior se muestra el valor del parámetro. Para modificarlo, pulse sobre el display (T) y realice una selección directa (sin deslizar el dedo) en el mando deslizante (2). Solo se mostrarán los valores disponibles.

Para descartar los cambios y salir del menú de ajustes, pulse la tecla Pausa (3).

Para guardar los cambios y salir del menú de ajustes, pulse la tecla encendido/apagado (1) durante 2 segundos.

Si no se pulsa ninguna tecla durante 1 minuto, el sistema sale automáticamente del menú de ajustes sin guardar los cambios.



<i>Código</i>	<i>Parámetro</i>	<i>Valores posibles</i>	<i>Comentarios</i>
U2	Volumen del sonido de las teclas	0-1-2-3	0: Sin sonido 3: Máximo
U3	Volumen del sonido de los avisos	0-1-2-3	0: Mínimo 3: Máximo
U4	Brillo de la pantalla	0-1-2-3-4-5-6-7-8-9	0: Máximo 9: Mínimo
U5	Visualización del temporizador	0-1	0: Sin animación 1: Animación de los dígitos durante el último minuto
U6	Detección automática de recipientes	0-1	0: Detección automática de recipientes desactivada 1: Detección automática de recipientes activada
U7	Aviso finalización temporizador	0-1-2	0: Pitido durante 120 segundos 1: Pitido durante 10 segundos 2: Sin pitido

#### **Mantenimiento (F4)**

Los trozos de papel de aluminio o la comida, las salpicaduras de grasa, el azúcar derramado o los alimentos muy azucarados deberían retirarse inmediatamente de la superficie de cocción con la ayuda de una espátula para no rayar la superficie de la placa. Después, limpie la superficie con un producto adecuado y con papel de cocina. Aclare la superficie con agua y séquela con un paño limpio. No utilice esponjas o estropajos abrasivos y evite el uso de quitamanchas o detergentes químicos agresivos.

#### **Instalación**

##### **Instrucciones para el instalador**

Un personal cualificado debe llevar a cabo todas las operaciones relacionadas con la instalación, de acuerdo con los reglamentos actuales.

El aparato está diseñado para instalarse en una encimera, como se muestra en la figura. Coloque el sellante suministrado por el perímetro de la placa. No se debería instalar la placa sobre un horno, pero, si así fuera, compruebe que:

- El horno cuenta con un sistema de refrigeración adecuado.
- No hay fugas de aire caliente del horno hacia la placa.
- Cuenta con entradas de aire apropiadas, como se muestra en la figura.

## **Selección del equipo de instalación**

Corte la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en la ilustración. (F6)

A efectos de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es, al menos, de 15 mm.

Asegúrese en cualquier circunstancia de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y la salida del aire no están bloqueadas. (F5)

Coloque la junta de instalación proporcionada a lo largo del borde inferior de la placa y asegúrese de que los extremos se solapan.

No utilice adhesivo para fijar la placa a la encimera.

Coloque la placa en la abertura de la encimera (F7). Presione ligeramente la placa hacia abajo hasta que esté encajada y asegúrese de que el borde exterior esté bien sellado.

## **Antes de instalar la placa, asegúrese de que...**

- La superficie de trabajo está nivelada y hecha de un material resistente al calor. Las paredes que están junto a la placa deben ser resistentes al calor.
- La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, puesto que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de seguridad y todos los reglamentos y normas aplicables.

## **Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que...**

- La fuente de alimentación no está accesible a través de las puertas de los armarios o de los cajones.
- Si la placa está instalada sobre el espacio de un armario o de un cajón, se instalará una barrera de protección térmica debajo la base de la placa.
- Desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico antes de realizar trabajos o tareas de mantenimiento en este.

### Conexión de la placa a la red eléctrica (F10)



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

1. El sistema de cableado de la vivienda es adecuado para la potencia que consume la placa.
2. El voltaje corresponde con el valor dado en la placa de características.
3. Las secciones de los cables de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.
4. La instalación está equipada con una eficiente conexión a tierra, de acuerdo con la normativa y las leyes actuales. La conexión a tierra es un requisito legal.

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

- En los casos en los que el aparato no cuente con un cable o con un enchufe, utilice el material adecuado para la corriente que se indica en la placa de características y también para la temperatura de funcionamiento. El cable nunca debe alcanzar una temperatura de más de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

- La fuente de alimentación debería estar conectada conforme a la norma correspondiente, o bien contar con un interruptor de circuito unipolar.

- El instalador debe asegurarse de que se realiza una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.

- No se debe doblar ni comprimir el cable.

**THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

### **PRECAUTIONS**

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob.
- Do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick

pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.

- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or

mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.

- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or fire blanket, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only countertop protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the countertop incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not heat up tins made of ferromagnetic material. Closed tins can explode when they are heated up. Open tins can overheat because the hob temperature control is not adapted to this kind of cookware.
- Place the cookware directly on the glass surface. Do not put anything in the middle (paper, cloth, place mats, etc.) as they could get burnt.
- 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.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
- This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
- The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.
- To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

## **A Word on Induction Cooking (F1)**

- a1 Cookware
- a2 Induced current
- a3 Magnetic field
- a4 Inductor
- a5 Electronic circuit
- a6 Electric power supply

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

Induction cooking has the following characteristics:

- Minimal dispersion (high performance)
- Removing (or lifting) the cookware from the hob automatically stops the cooking zone.
- The electronic system permits flexibility and precision control.

## **User's Instructions (F2)**

- 1 ON/OFF
- 2 Slider
- 3 Pause
- 4 Keylock
- 5 Keep Warm
- 6 Reminder alarm
- 7 Timer indicator zone
- 8 Minus -
- 9 Plus +
- 10 Heating zone and setting display
- 11 Timer indicator

## **Installation**

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

## **Switching the Touch Control ON/OFF**

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 2 seconds before it is ready for operation. After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on. An acoustic signal will be emitted. Then, the hob is ready to be used.

If a cooking zone is in the "hot" status, the display (10) shows a static "H". After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode.

The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF key (1) alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the standby- mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L", (LOCKED). If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation. When the Touch Control is ON it can be switched- OFF at any time by operating the ON/OFF key (1). An acoustic signal will be emitted, and the hob will go in to standby mode. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature). The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function (1).

## Functionality Slider TC

The touch control comprises touch displays that light up according to the following criteria:

- The keys of the functions available light up with low intensity.
- The key selected lights up with a higher intensity.
- The keys for functions that are not available remain unlit.

Slider (2): sensor technology of Slider TC allows an adjustment of the cooking levels (1 – 9) as the timer value (1-99) by touching and pulling the finger over the designated area. Pulling to the right is increasing and to the left is decreasing accordant value. Moreover, a direct selection of the designated value is also possible on the slider area.

## Nsense: Automatic cookware detection


Place a suitable piece of cookware on the hob.

The control automatically detects the presence / absence of a pan in every cooking zone. If a pan is detected, display (10) of the corresponding zone will constantly read "0" until the required power level is selected.

Select the power level by sliding your finger over the control (2).

If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (10) of the corresponding zone.



If you lift the cookware, the display (10) will show the symbol  for 10 minutes. If you do not put the cookware back after this time, the control will switch off.

If you place a piece of cookware that is too small or made of unsuitable material, the slider (2) and the display (10) will not be activated.

## Power management

This function is designed to avoid overloading the system with excessive power demand. If high outputs have been selected for two pieces of cookware placed close to one another, the output of the piece of cookware that was placed first will automatically be reduced if necessary. The designated display (5) will flash for 3 seconds before switching to a lower power. During these 3 seconds you can select a lower power for the other piece of cookware if you wish. Otherwise, the power supply for the first piece of cookware will automatically be reduced.

## Nheat: Residual heat indicator

This safety function serves to identify areas of the glass that have a temperature above 60°C, which could cause burns if touched.

The display (10) designated to the hot area displays the letter "H" whether the hob is switched on or off. If cooking is in progress, then the display (10) designated to the cookware will only show the selected power level.

## Nboost: Booster function

The Booster function allows the power supplied to the cookware to be increased above its nominal value for 5 minutes. Once this time has passed, the power will automatically decrease to level 9. This function is designed to heat or boil large amounts of water in a short time.

Due to its high power, the Booster function should only be used when cooking with water. Oil or fat could cause burns.

If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (10) of the corresponding zone.

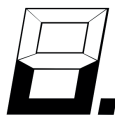
The Booster function can be selected by pressing the far right of the sliding control (2).

To cancel this function, select any other power level on the slider (2).



### **Ncook: Cooking Functions**

This hob has one predefined cooking mode that keeps the cookware temperature constant (70°C).



To activate it, press the key (10) designated to the desired cookware. Then, press the key (5). The display (10) will light up with the symbol designated to the selected function:

To cancel this function, press key (5). Or, select a new power level on the slider (2).

### **Nfastup: Automatic heating (F8)**

This function heats the cookware using its full power (intensive cooking) for a preset period of time (T) and then automatically reduces the power to the level (P) initially selected (continuous cooking).

See the values of the F8 chart, where:

P is the selected power level for continuous cooking.

T is the duration of intense cooking, in minutes.

If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (10) of the corresponding zone.

To activate this function, select the power level for continuous cooking on the slider (2) and hold it down for 3 seconds.

-During the warm up period, the corresponding display (10) will show an “A” alternately with the selected power level.

-While this function is active, you can select a higher power level without the function being cancelled.

-Once the warm up period is finished, an acoustic signal will be emitted, and the power will be reduced to the level initially selected.

To cancel this function, select a lower power level.

### **Nlock: Control block**

This function allows the control keys to be blocked when the hob is in use. It is particularly useful for cleaning the hob, as it prevents any keys being pressed accidentally.

To activate this function, press the lock key (4) with the hob turned on. All of the keys will remain disabled except the lock key (4) and the on/off key (1).

The block will remain operational even if the hob is turned off and on again. None of the tasks in progress when the block is activated will be modified or cancelled. A power disruption would terminate this function, as it would no longer be active when the hob is switched on again.

To cancel this function, press and hold the lock key (4) for 1 second.

### **Nchild: Child lock**

This function protects the hob from unintended use (by children, for example).

When activated, the control keys remain hidden even when the hob is switched on.

The lock will remain operational even if you switch the hob off and on again. A power disruption will not cancel this function either. It can only be deactivated manually.

With this function enabled, when you switch the hob on, the displays (10) show an “L” and you cannot do anything. Only the On/Off key (1) remains active.

This function cannot be activated or cancelled if the Nlock function (4) is active.

To activate this function, after switching on the control press any of the displays (10) for 3 seconds. Then slide your finger on the slider (2) in the direction shown by the light sequence (from left to right) and at the same speed.

This must be done within 10 seconds, otherwise the hob will switch off.

If this process is not carried out correctly, you must switch the hob off and on again to repeat the activation process

To cancel this function, after switching on the control press any of the displays (10) for 3 seconds. Then slide

your finger on the slider (2) in the direction shown by the light sequence (from right to left) and at the same speed. You can now use the hob as usual.

### **Npause: Cooking pause**

This function “freezes” the hob for up to 10 minutes. It is particularly useful if you cannot tend to your cooking for a short period of time. All cookware will stop receiving power and all timers and alarms are stopped, just for the duration of the pause.

To activate this function, press key (3) for at least 1 second. All of the keys will remain disabled except the lock key (4) and the On/Off key (1).

To cancel this function, press key (3) for at least 1 second. The pause icon will flash. Then, press any other key within 10 seconds, otherwise the hob will switch off. All cooking processes will be resumed at the same point they were when the pause function was activated. The cookware will be reheated to the same power level and the timers will be reactivated. Only the Nboost and Nfastup functions are cancelled after the pause.

### **Nlimit: Operating time limitation (F8)**

This safety function turns the heat off if an unusually long period of time has passed since the control was last used. This time (L) depends on the selected power level (P).

See values in the F8 chart, where:

P is the selected power level.

L is the maximum operating time, in hours.

Each new action on the control of the cookware restarts the countdown to this time limit.

### **Nkey: Protects from continuous key pressing**

This safety function is intended to protect the hob from prolonged and unintentional key pressing. Pressing any key for more than 10 seconds will activate the error message “Er03” on the display (10) and turn off the control.

When the key is no longer being pressed, this error message will disappear, and the control can be turned on again.

Note: Liquid spilled on the control area will not always activate this function.

### **Ntime: Timer for cookware**

This function allows you to automatically programme the end of the cooking time for a piece of cookware. Each piece of cookware has its own stand-alone timer. Several timers for several pieces of cookware can be running at once. You can select the time you require within a range of 1 to 1h 59 minutes. The remaining time is shown on the display (7) that shows the lowest timer value.

To activate this function, the cookware must be in use (power > 0). Press the display (10) designated to the piece of cookware. Timer value can be set in 1-minute steps with plus-key (9) or minus-key (8). In each case, the value will automatically be set 5 seconds after the last time it was touched. For each piece of cookware with an active timer, the symbol (11) lights up above the display (10).

When switching-over from one cooking zone (10) to another, the timer display (7) always shows the present timer value of the respective cooking zone and the corresponding display (11) flashes. However, the programmed timers of other cooking zones remain active.

If the timer is set to 0, then it will be cancelled without interrupting the cooking process.

When the timer reaches its last 10 minutes, the remaining seconds are shown on the display (7).

When the timer ends, the related cooking process is stopped, the display (7) flashes 0.00 and an acoustic signal is emitted. The end of the timer will be confirmed, and the acoustic signal can be stopped by pressing any key, or after 2 minutes.

Stopping a piece of cookware's cooking process will also cancel the designated timer.

### **Nwarn: Reminder**

This function allows you to set a reminder that will sound at the end of the time set. This does not impact any cooking processes that are underway, it is only an acoustic signal. You can select the time you require within a range of 1 minute to 9h 59min.

To activate this function, press key (6). Set the time by pressing the keys – (8) or + (9).

The time selected is shown on the display (7) and the countdown begins after 5 seconds. To change the reminder time press key (6).

When the timer for the reminder ends, the display (7) flashes 0.00 and an acoustic signal is emitted. The end of the timer will be confirmed, and the acoustic signal can be stopped by pressing any key, or after 2 minutes.

### **Nmemory: Recovery of settings**

This function allows you to recover the power levels and timer settings if the hob is accidentally switched off. Within 6 seconds of switching the hob off, all the previous settings (power levels, timers, etc.) can be automatically restored.

To activate this function, press the on/off key (1) within 6 seconds of turning the hob off. The pause key (3) will start flashing. Press it and all settings prior to shut down will be restored.

### **Cookware**

#### Size of the cookware

· Round cookware: Preferably, the diameter of the base should be between 110mm and 220mm.

#### Choosing the right cookware (F3)

- Preferably use cookware indicated as being suitable for induction cooking.
- A magnet-attracting cookware may be suitable for induction cooking.
- Stainless steel cookware with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.
- If cast iron cookware is used, it should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.
- The following types of cookware are not suitable: glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.
- Flat and thick-bottomed cookware.
- A cookware with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.
- A smaller cookware reduces the power but will not lead to energy loss. In any case, we do not recommend the use of cookware with a diameter of less than 11 cm.
- The cookware bottom must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.
- To obtain the best efficiency of your hob, please place the cookware in the centre of the cooking zone.
- The quality of the cookware plays a major role in the cooking efficiency.
- Induction cooking can cause some noises, for example, screeching, whistling and buzzing. The cookware can also have a significant impact on the noise level. Should any disturbing noises occur, please consider these suggestions:
  - Change the position of the cookware slightly.
  - Make sure that there are no foreign bodies between the ceramic hob and the bottom of the cookware (grains of salt, for example).
  - Make sure that the lids of the cookware cannot vibrate.
  - Try using other cookware. Cookware with a composite base is more likely to cause noise.

### **Settings menu (F9)**

This menu allows you to customise certain functions.

To access the settings menu, press the on/off key (1) to switch the hob on. Then press the on/off key (1)

again within 3 seconds. The Pause key (3) will blink for a maximum of 60 seconds. Hold down this key while pressing, one by one, all the zone selection keys (10) in a clockwise direction, starting with the front left key. The setting parameter code is shown in the display (R) on the top row. To change the parameter, press on the display (R) and make a direct selection (without sliding your finger) on the slider (2).

The parameter value is shown in the display (T) on the bottom row. To modify it, press on the display (T) and make a direct selection (without sliding your finger) on the slider (2). Only available values will be displayed.

To discard the changes and leave the settings menu, press the Pause (3) key.

To save the changes and leave the settings menu, press the on/off button (1) for 2 seconds.

If no key is pressed for 1 minute, the system automatically leaves the settings menu without saving the changes.

<i>Code</i>	<i>Parameter</i>	<i>Possible values</i>	<i>Comments</i>
U2	Key sound volume	0-1-2-3	0: No sound 3: Maximum
U3	Warning sound volume	0-1-2-3	0: Minimum 3: Maximum
U4	Display brightness	0-1-2-3-4-5-6-7-8-9	0: Maximum 9: Minimum
U5	Timer display	0-1	0: No timer animation 1: Digits are animated during the last minute
U6	Automatic cookware detection	0-1	0: Automatic cookware detection activated 1: Automatic cookware detection deactivated
U7	Timer completion notice	0-1-2	0: Beeping for 120 seconds 2: Beeping for 10 seconds 2: No beep

## **Maintenance (F4)**

Pieces of aluminium foil or food, fat splashes, spilt sugar or highly sugared foodstuffs should be removed immediately from the cooking surface using a spatula to avoid scratching the hob surface. Subsequently clean the surface with a suitable product and kitchen roll, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or scourers and avoid the use of aggressive chemical detergents or stain removers.

## **Installation**

### **Instructions for the fitter**

All operations relating to installation must be carried out by qualified personnel in line with current regulations.

The appliance is designed for fitting into a worktop, as shown in the figure. Place the supplied sealant around the perimeter of the hob. The hob should not be installed over an oven, although if this is the case, check that:

- The oven is equipped with an appropriate cooling system
- There is no warm-air leakage from the oven towards the hob.
- Suitable air inlets are provided as shown in the figure.

### **Selection of installation equipment**

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F6)

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 15mm.

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F5)

Stretch out the supplied installation joint along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Place the hob into the cutout in the worktop (F7). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

### **Before you install the hob, make sure that**

- The work surface is level and made of a heat-resistant material. Also, the walls near the hob must be heat-resistant.
- 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.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

### **When you have installed the hob, make sure that**

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

### Connecting the hob to the mains power supply (F10)



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

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
4. The installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement.

- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the rating plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50 °C above the ambient temperature.
  - The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.
  - 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.



FR

**CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE POUR TOUTE BLESSURE OU TOUT DOMMAGE CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, OU UNE UTILISATION INCORRECTE, FAUSSE OU DÉRAISONNABLE.**

Le fabricant déclare que ce produit répond à toutes les exigences essentielles relatives au matériel électrique à basse tension définies dans la directive européenne 2014/35/UE et à la compatibilité électromagnétique conformément à la directive européenne 2014/30/UE.

## **PRÉCAUTIONS**

- Lorsque la table de cuisson est utilisée, éloignez tout matériel magnétisable (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.).
  - N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou ne placez aucun aliment emballé dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson.
  - Ne placez aucun objet métallique tel que cou-
- teaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson pour éviter qu'ils ne chauffent.
  - Si vous cuisinez dans une casserole antiadhésive et sans assaisonnement, limitez le temps de préchauffage à 1 ou 2 minutes.
  - Si vous cuisinez des aliments susceptibles d'attacher, commencez à puissance minimale puis augmentez progressivement tout en remuant.
  - Après utilisation, éteignez la table à l'aide de la touche prévue à cet effet (réduire à « 0 ») et n'attendez pas que le détecteur de casseroles le fasse.
  - Si la surface de la table de cuisson est fissurée, mettez immédiatement l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.
  - N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
  - L'appareil et les parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.



- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et après avoir compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf sous surveillance constante.
- La cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie si elle n'est pas surveillée. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez plutôt l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture ignifuge, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Les processus de cuisson courts doivent être surveillés en permanence.
- Cuisiner sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Risque d'incendie: ne stockez aucun élément sur les surfaces de cuisson.
- Seuls les protecteurs de plans de travail conçus pour une utilisation avec l'appareil de cuisson et indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation doivent être utilisés pour protéger le plan de travail intégré à l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadaptés peut provoquer des accidents.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords den-

telés. Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface du verre à induction, car vous pourriez rayer le verre.

- Ne réchauffez pas de boîtes en matériaux ferromagnétique. Les boîtes fermées peuvent exploser quand elles chauffent. Les boîtes ouvertes peuvent surchauffer car le contrôle de température de la table de cuisson n'est pas adapté à ce type de récipients.
- Placez les récipients directement sur la surface vitrocéramique. Ne rien mettre au milieu (papier, tissu, nappe...) qui risquerait de brûler.
- Les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fabricant d'implants avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles chaufferont pendant l'utilisation. Pour

éviter de se brûler et de s'ébouillanter, les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Installer dans le câblage fixe un dispositif de mise hors tension avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux normes de câblage. La prise ou l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'équipement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance.
- Les fabricants déclinent toute responsabilité au cas où les normes décrites ci-dessus et celles contre les accidents ne seraient pas observées.
- Si le câble d'alimentation s'abîme, demandez à votre service d'assistance technique agréé, au fabricant ou bien à un technicien compétent de vous le changer, afin d'éviter un risque quelconque.

## **Quelques mots sur la cuisson par induction (F1)**

- a1 Ustensile de cuisine
- a2 Courant induit
- a3 Champ magnétique
- a4 Inducteur
- a5 Circuit électronique
- a6 Alimentation électrique

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisine, plutôt qu'en chauffant indirectement la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile de cuisine finit par le réchauffer.

La cuisson par induction présente les caractéristiques suivantes :

- Dispersion minimale (haute performance)
- Retirer (ou soulever) l'ustensile de cuisine de la table de cuisson éteint automatiquement la zone de cuisson.
- Le système électronique permet un contrôle flexible et précis.

## **Instructions pour l'utilisateur (F2)**

- 1 Marche/arrêt ON/OFF
- 2 Slider
- 3 Pause
- 4 Verrouillage
- 5 Fonction Maintien au chaud
- 6 Alarme de rappel
- 7 Témoin de la minuterie
- 8 Minus -
- 9 Plus +
- 10 Zone de cuisson et display de la valeur
- 11 Indicateur de minuterie

## **Installation**

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur. En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

## **Mise en marche / extinction du contrôle tactile**

Après la mise sous tension, il faut environ 2 secondes à la commande sensitive pour être prête à fonctionner. Après la réinitialisation de tous les afficheurs, les LEDS clignotent pendant 1 second environ. Puis les afficheurs et les LEDS s'éteignent et la commande sensitive se met en stand-by.

Pour allumer le contact, appuyer sur la touche de mise en marche (1). Un signal sonore sera émis. Ensuite, la table de cuisson est prête à fonctionner.

Quand un foyer est chaud, l'afficheur (10) indiquera « H ». Après la mise en marche, la commande sensitive reste active pendant 20 secondes. Si on ne sélectionne ni un foyer ni le minuteur, la commande sensitive se remet en stand-by automatiquement.

On ne peut mettre en marche la commande sensitive qu'avec la touche d'alimentation (1). Si on appuie en même temps sur la touche d'alimentation et sur d'autres touches, la commande sensitive reste en stand-by. Si la sécurité enfants est active lors de la mise sous tension, tous les afficheurs des foyers indiquent "L"; (locked/verrouillé). Si les foyers sont chauds, les afficheurs indiquent alternativement "L" et "H" (hot/chaud). La commande sensitive peut être coupée à tout moment par la touche d'alimentation (1), même si la commande a été verrouillée par la sécurité enfants. Un signal sonore sera émis et la table de cuisson se mettra en veille. La touche d'alimentation (1) est toujours prioritaire dans la fonction d'arrêt.

### **Fonctionnement de la barre de coulissement de l'unité TC :**

Le contrôle tactile est formé par des afficheurs tactiles qui s'éclairent en fonction de ces critères :

- Les touches des fonctions disponibles s'éclairent avec une faible intensité.
- La touche sélectionnée s'éclaire avec plus d'intensité.
- Les touches des fonctions indisponibles restent éteintes.

Barre de coulissement (2): la technologie du capteur de la Slider TC permet d'ajuster les niveaux de cuisson (1 – 9) et la minuterie (1-99) en passant le doigt sur la zone prévue à cet effet. Un glissement vers la droite augmente la valeur correspondante et un glissement vers la gauche la réduit. De plus, une sélection directe de la valeur désirée est également possible sur la barre de coulissement.


### **Nsense : Détection automatique des récipients**

Posez un récipient adéquat sur la table de cuisson.

La commande détecte automatiquement la présence ou l'absence d'un récipient pour chaque zone de cuisson. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole « 0 » apparaît en continu sur l'afficheur (10) de la zone correspondante jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit sélectionné.

Sélectionnez le niveau de puissance en glissant le doigt sur la commande (2).

Lorsque la commande sensitive est activée, appuyer sur la touche (10) correspondant au foyer à sélectionner.

Si vous levez le récipient, l'afficheur (10) indiquera le symbole  pendant 10 minutes. Une fois ce temps écoulé, si vous n'avez pas remis le récipient, le contrôle va s'éteindre.

Si vous posez un récipient trop petit ou en matériau inapproprié, la commande à effleurement glissant (2) et l'afficheur (10) ne s'activeront pas.

### **Gestion de la puissance**

Cette fonction a pour objectif d'éviter une surcharge dans le système à la suite d'une demande de puissance excessive. Si des puissances élevées ont été sélectionnées pour deux récipients près l'un de l'autre, la puissance du récipient posé en premier se réduira automatiquement si nécessaire. L'afficheur (5) associé clignote pendant 3 secondes avant de changer à une puissance plus faible. Pendant ces 3 secondes, vous avez la possibilité de sélectionner une puissance plus faible pour l'autre récipient si vous le souhaitez. Dans le cas contraire, la puissance du premier récipient se réduira automatiquement.

### **Nheat : Indicateur de chaleur résiduelle**

Cette fonction de sécurité sert à indiquer que des zones du verre sont à une température supérieure à 60 °C, ce qui pourrait provoquer des brûlures en les touchant.

L'afficheur (10) associé à la zone chaude indique une lettre « H », que la table de cuisson soit allumée ou éteinte. S'il y a un processus de cuisson en marche, l'afficheur (10) associé au récipient n'indique que le niveau de puissance sélectionné.

### **Nboost : Fonction Booster**

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance transmise à un récipient au-dessus de sa valeur nominale pendant 5 minutes. Une fois ce temps écoulé, la puissance diminuera automatiquement au niveau 9. Cette fonction est conçue pour réchauffer ou faire bouillir des grandes quantités d'eau en peu de temps. En raison de sa puissance élevée, la fonction Booster ne doit être utilisée que dans des cuissons à l'eau. L'huile ou le gras pourraient finir par brûler.

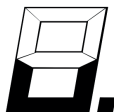
Lorsque la commande sensitive est activée, appuyer sur la touche (10) correspondant au foyer à sélectionner.

La fonction Booster peut être sélectionnée en appuyant à l'extrémité droite de la barre de coulissement (2).

Pour annuler cette fonction, sélectionnez n'importe quel niveau de puissance sur la commande à effleurement glissant (2).

### **Ncook : Fonctions de cuisson**

Cette table de cuisson dispose d'une fonction de cuisson prédéfinie qui maintient une température constante du récipient (70°C).



Pour l'activer, appuyez sur la touche (10) associée au récipient souhaité. Appuyez à nouveau sur la touche (5). L'afficheur (10) s'éclairera avec le symbole associé à la fonction sélectionnée:

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche (5). Ou bien sélectionnez un nouveau niveau de puissance dans la commande à effleurement glissant (2).

### **Nfastup : Chauffe automatique (F8)**

Cette fonction chauffe le récipient à une puissance maximale (cuisson intensive) pendant une période de temps (T) prédéfinie puis elle réduit automatiquement la puissance au niveau (P) sélectionné initialement (cuisson continue).

Voir les valeurs du tableau F8 où :

P est le niveau de puissance sélectionné pour la cuisson continue.

T est la durée de la cuisson intensive, en minutes.

Lorsque la commande sensitive est activée, appuyer sur la touche (10) correspondant au foyer à sélectionner. Pour activer cette fonction, sélectionnez le niveau de puissance sur la commande à effleurement glissant (2) pour la cuisson continue et appuyez dessus pendant 3 secondes.

-Pendant cette période de chauffe, l'afficheur (10) correspondant indiquera un « A » en alternance avec le niveau de puissance sélectionné.

-Pendant que cette fonction est active, vous pouvez sélectionner un niveau de puissance plus élevé sans que la fonction ne soit annulée.

-Une fois la période de chauffe terminée, un signal sonore est émis et la puissance se réduit au niveau sélectionné initialement.

Pour annuler cette fonction, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

### **Nlock : Verrouillage du contrôle**

Cette fonction permet de bloquer les touches de contrôle quand la table de cuisson est en cours de fonctionnement. Elle est particulièrement utile pour nettoyer la table de cuisson car elle évite qu'une touche ne soit activée accidentellement.

Pour activer cette fonction, avec la table de cuisson allumée, appuyez sur la touche de verrouillage (4). Toutes les touches seront inactives sauf la touche de verrouillage (4) et la touche Mise en marche/Extinction (1).

Le verrouillage reste actif même si l'on éteint la table de cuisson et qu'on la remet en marche. Aucune opération en cours au moment d'activer le verrouillage ne sera modifiée ou annulée. Une coupure de courant électrique annulerait cette fonction, qui ne se réactiverait pas en remettant la table de cuisson en marche.

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche de verrouillage (4) pendant 1 second.

### **Nchild : Verrouillage de sécurité pour enfants**

Cette fonction protège la table de cuisson d'un usage non désiré (par les enfants, par exemple).

Quand elle est activée, les touches de contrôle sont cachées même si la table de cuisson est allumée.

Ce verrouillage reste actif même si l'on éteint la table de cuisson et qu'on la remet en marche. Une coupure électrique n'annulerait pas non plus cette fonction. Elle ne se désactive que manuellement.

Avec cette fonction activée, en mettant la table de cuisson en marche, les afficheurs (10) indiquent un « L » et il est impossible de réaliser une quelconque opération. Seule la touche de Mise en marche/Extinction (1) reste active.

Cette fonction ne peut pas s'activer ni s'annuler si la fonction Nlock de verrouillage (4) est activée.

Pour activer cette fonction, mettez en marche le contrôle et appuyez sur n'importe quel afficheur (10) pendant 3 secondes. Ensuite, glissez le doigt sur la commande à effleurement glissant (2) dans le sens indiqué par la série de lumières (de gauche à droite) et à la même vitesse.

Ce processus doit être réalisé en moins de 10 secondes, sinon, la table de cuisson s'éteindra. Si cette séquence n'est pas complétée correctement, il faudra éteindre et remettre la table de cuisson en marche pour refaire le processus d'activation.

Pour annuler cette fonction, mettez en marche le contrôle et appuyez sur n'importe quel afficheur (10) pendant 3 secondes. Ensuite, glissez le doigt sur la commande à effleurement glissant (2) dans le sens indiqué par la série de lumières (de droite à gauche) et à la même vitesse. Vous pouvez à présent utiliser la table de cuisson normalement.

### **Npause : Pause de la cuisson**

Cette fonction « bloque » la table de cuisson pendant 10 minutes maximum. Elle est particulièrement utile s'il n'est pas possible de surveiller la cuisson pendant un court instant. Tous les récipients ne reçoivent plus de puissance et tous les comptes à rebours s'arrêtent (minuteries et alarme), uniquement le temps de la pause.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche (3) pendant au moins 1 seconde. Toutes les touches seront désactivées sauf celles de Mise en marche/Extinction (1) et de Verrouillage (4).

Pour annuler cette fonction, appuyez sur la touche (3) pendant au moins 1 seconde. Le symbole de pause clignote. Ensuite, appuyez sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes, sinon, la table de cuisson s'éteindra. Toutes les opérations reprendront au même point où elles étaient quand la fonction pause a été activée : les récipients chaufferont à nouveau à la même puissance et les comptes à rebours se réactiveront. Seules, les fonctions Nboost et Nfastup seront annulées après la pause.

### **Nlimit : Limite du temps de fonctionnement (F8)**

Cette fonction de sécurité permet d'arrêter la cuisson d'un récipient après une durée anormalement longue depuis la dernière fois que la commande correspondante a été activée. Cette durée (L) dépend du niveau de puissance (P) sélectionné.

Voir les valeurs du tableau F8 où :

P est le niveau de puissance sélectionné.

L est la durée maximale de fonctionnement, en heures.

Chaque nouvelle action sur le contrôle du récipient relance le compte à rebours de cette limite de temps.

### **Nkey : Protection contre l'activation continue des touches**

Cette fonction de sécurité sert à protéger la table de cuisson si l'on appuie longuement et involontairement sur les touches. Une frappe de plus de 10 secondes sur l'une des touches activera le message « Er03 » sur l'afficheur (10) et la commande s'éteindra.

Lorsque l'on cesse d'appuyer sur cette touche, ce message d'erreur disparaît et la commande pourra être de nouveau allumée.

Remarque : Le liquide renversé sur la zone de contrôle n'activera pas toujours cette fonction.

### **Ntime : Minuterie pour récipients**

Cette fonction vous permet de programmer la fin de la cuisson d'un récipient automatiquement. Chaque récipient a son propre minuteur. Plusieurs minuteurs pour plusieurs récipients peuvent fonctionner en même temps. Vous pouvez sélectionner le temps que vous souhaitez dans une plage de 1 à 1h 59 minutes. La valeur de temps restante apparaît sur l'afficheur (7), qui indique la valeur de minuterie la plus basse.

Pour activer cette fonction, le récipient doit être actif (puissance > 0). Appuyez sur le l'afficheur (10) associé au récipient. Modifications de la valeur peuvent être réglées par paliers d'une minute avec n'importe quelle touche Plus (9) ou Minus (8). Dans chaque cas, la valeur sera automatiquement fixée 5 secondes après la dernière frappe. Pour chaque récipient avec une minuterie active, le symbole (11) sur l'afficheur (10) s'allume.

Si on modifie la sélection des foyers (10) l'un après l'autre, l'afficheur du minuteur (7) indique la valeur du minuteur associé à chaque foyer et l'afficheur (11) correspondant clignote. Les minuteurs programmés pour chaque foyer restent actifs.

Si la valeur de la minuterie est fixée à 0, la cuisson du récipient associé est alors annulée sans s'arrêter.

Quand le compte à rebours entre dans les 10 dernières minutes, les secondes restantes apparaissent sur l'afficheur (7).

Quand le compte à rebours de la minuterie se termine, la cuisson du récipient associé prend fin, l'afficheur (7) indique 0.00 en clignotant et un signal sonore est émis. La fin du compte à rebours sera confirmée et le signal sonore cessera en appuyant sur n'importe quelle touche, ou bien au bout de 2 minutes.

Arrêter la cuisson du récipient annule aussi la minuterie associée.

### **Nwarn : Alarme de rappel**

Cette fonction permet de programmer une alarme de rappel qui sonnera à la fin du temps établi. Elle n'a aucun impact sur les opérations de cuisson qui sont en marche, il s'agit juste d'un signal sonore. Vous pouvez sélectionner le temps que vous souhaitez dans une plage de 1 minute à 9h 59min.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche (6). Réglez l'heure en appuyant sur la touche – (8) ou + (9).

La valeur de temps sélectionnée apparaît sur l'afficheur (7) et le compte à rebours commence après 5 secondes. Pour modifier la valeur de l'alarme, appuyez sur la touche (6).

Quand le compte à rebours de l'alarme se termine, l'afficheur (7) indique 0.00 en clignotant et un signal sonore est émis. La fin du compte à rebours sera confirmée et le signal sonore cessera en appuyant sur n'importe quelle touche, ou bien au bout de 2 minutes.

### **Nmemory : Récupération des réglages**

Cette fonction permet de récupérer les niveaux de puissance et la configuration des minuteries après avoir éteint accidentellement la table de cuisson. Dans les 6 secondes qui suivent l'extinction de la table de cuisson, il est possible de récupérer automatiquement tous les réglages qu'elle avait avant (niveaux de puissance, minuteries...).

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche mise en marche/extinction (1) dans les 6 secondes après l'extinction de la table de cuisson. Le bouton de pause (3) commencera à clignoter. Appuyez dessus et tous les réglages d'avant l'extinction seront récupérés.

### **Ustensiles**

#### Taille des récipients

· Récipients ronds : Le diamètre de base doit être entre 110 mm et 220 mm, de préférence.

#### Choisir le bon ustensile de cuisine (F3)

- Utilisez de préférence des ustensiles de cuisson indiqués comme étant adaptés à la cuisson par induction.
- Un ustensile de cuisine magnétique peut convenir à la cuisson par induction.
- Un ustensile de cuisine en acier inoxydable avec base en acier inoxydable multicouche ou ferritique peut être utilisé si la base indique : adapté à la cuisson par induction.
- Si un ustensile en fonte est utilisé, il doit de préférence posséder un fond en émail pour éviter de rayer la surface de la table de cuisson en céramique.
- Les types d'ustensiles de cuisine suivants ne conviennent pas : verre, céramique, terre cuite, aluminium, cuivre ou acier inoxydable non magnétique (austénitique).
- Ustensile de cuisine plat et à fond épais.
- Un ustensile de cuisine ayant le même diamètre que la zone de cuisson garantit une utilisation de la puissance maximale.
- Un ustensile de cuisine plus petit réduit la puissance, mais n'entraîne pas de perte d'énergie. Dans tous les cas, nous ne recommandons pas l'utilisation d'ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 11 cm.
- Le fond de l'ustensile de cuisine doit posséder un diamètre minimal en fonction de la zone de cuisson correspondante:
- Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson.

- La qualité du récipient a une grande influence sur le rendement de la cuisson.
- La cuisson par induction peut être un peu bruyante et peut, par exemple, produire des grésillements, des sifflements ou des ronflements. Les récipients ont aussi une influence significative dans l'apparition des bruits. Si des bruits gênants apparaissent, tenez compte de ces conseils :
  - Modifiez un peu la position des récipients.
  - Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers entre la vitrocéramique et le fond des récipients (par exemple, des grains de sel).
  - Vérifiez que les couvercles des récipients ne peuvent pas vibrer.
  - Essayez d'autres récipients. Les récipients avec une base en matériau composite sont plus susceptibles de faire du bruit.

### Menu des réglages (F9)

Ce menu permet de personnaliser certaines fonctions.

Pour accéder au menu des réglages, appuyez d'abord sur la touche de mise en marche/extinction (1) pour allumer la table de cuisson. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche marche/extinction (1) dans les 3 secondes. La touche Pause (3) clignote pendant un maximum de 60 secondes. Maintenez cette touche appuyée tout en appuyant, une par une, sur toutes les touches de sélection de zone (10) dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par la touche avant gauche.

Le code du paramètre de réglage apparaît sur l'afficheur (R) de la ligne supérieure. Pour changer de paramètre, appuyez sur l'écran (R) et effectuez une sélection directe (sans faire glisser votre doigt) sur le curseur (2). La valeur du paramètre apparaît sur l'afficheur (T) de la ligne inférieure. Pour la modifier, appuyez sur l'écran (T) et effectuez une sélection directe (sans faire glisser votre doigt) sur le curseur (2). Seules les valeurs disponibles seront affichées.

Pour éliminer les changements et sortir du menu des réglages, appuyez sur la touche de Pause (3).

Pour sauvegarder les changements et sortir du menu des réglages, appuyez sur la touche de mise en marche/ extinction (1) pendant 2 secondes.

Si l'on appuie sur aucun bouton pendant 1 minute, le système sort automatiquement du menu des réglages sans sauvegarder les changements.

<i>Code</i>	<i>Paramètre</i>	<i>Valeurs possibles</i>	<i>Commentaires</i>
U2	Volume du son des touches	0-1-2-3	0 : Sans son 3 : Maximum
U3	Volume du son des avertissements	0-1-2-3	0 : Minimum 3 : Maximum
U4	Luminosité de l'écran	0-1-2-3-4-5-6-7-8-9	0 : Maximum 9 : Minimum
U5	Affichage de la minuterie	0-1	0 : Pas d'animation 1 : Animation des chiffres au cours de la dernière minute



U6	Détection automatique des récipients	0-1	0 : Détection automatique des récipients activée 1 : Détection automatique des récipients désactivée
U7	Avertissement fin minuterie	0-1-2	0 : Signal sonore pendant 120 secondes 1 : Signal sonore pendant 10 secondes 2 : Aucun bip

### Maintenance (F4)

Les morceaux de papier d'aluminium ou les aliments placés dans de l'aluminium, les éclaboussures de graisse, le sucre renversé ou les aliments très sucrés doivent être retirés immédiatement de la surface de cuisson à l'aide d'une spatule pour éviter de rayer la surface de cuisson. Nettoyez ensuite la surface avec du papier absorbant et un produit de nettoyage approprié, rincez à l'eau et séchez avec un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou de tampons à récurer et évitez d'utiliser des détergents chimiques ou des détachants agressifs.

### Installation

#### Instructions pour l'installateur

Toutes les opérations relatives à l'installation doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur.

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure. Placez le joint d'étanchéité fourni autour du périmètre de la table de cuisson. La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un four, mais si c'est le cas, vérifiez que :

- Le four est équipé d'un système de refroidissement approprié.
- Il n'y a aucune fuite d'air chaud du four vers la table de cuisson.
- Des entrées d'air appropriées sont pratiquées, comme indiqué sur la figure.

#### Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur le schéma. (F6)

Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être réservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail atteint au moins 15 mm.

Dans tous les cas, assurez-vous que la table à induction est bien ventilée, et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. (F5)

Étirez le joint d'installation fourni le long du bord inférieur de la table à induction, en vous assurant que les extrémités se chevauchent.

N'utilisez pas d'adhésif pour fixer la table à induction dans le plan de travail.

Placez la table à induction dans la découpe du plan de travail (F7). Enfoncez doucement la plaque à induction jusqu'à ce qu'elle soit installée, en veillant à établir un bon joint autour du bord extérieur.

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

- La surface de travail est plane et faite d'un matériau résistant à la chaleur. Les murs situés près de la

table de cuisson sont également résistants à la chaleur.

- La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité risque d'endommager le système électronique de la table de cuisson.

- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables.

**Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que**

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des placards.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Mettez l'appareil hors tension avant d'effectuer toute intervention ou tâche d'entretien.

**Mise sous tension de la table de cuisson (F10)**

Avant de mettre la table de cuisson sous tension, vérifiez que :



1. Le système électrique domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation électrique peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
4. L'installation est équipée d'un branchement de mise à la terre efficace conforme aux réglementations et aux lois en vigueur. Le branchement à la terre est une exigence légale.

- Pour mettre la table de cuisson sous tension, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

- Si l'appareil n'est pas fourni avec un câble ou une prise, utilisez un matériau adapté au courant indiqué sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement. Le câble ne doit jamais atteindre une température supérieure de plus de 50 °C à la température ambiante.

- L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire.

- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été fait correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

- Le câble ne doit être ni plié ni comprimé.



**ESTE APARELHO DESTINA-SE UNICAMENTE A USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE NÃO SERÁ EM CASO ALGUM RESPONSÁVEL PELOS FERIMENTOS OU DANOS RESULTANTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU DE UMA UTILIZAÇÃO INDEVIDA, INCORRETA OU INSENSATA.**

O fabricante garante que este produto está em conformidade com os principais requisitos exigidos ao material elétrico de baixa tensão segundo o previsto na Diretiva Europeia 2014/35/UE e com os requisitos em matéria de compatibilidade eletromagnética de acordo com o estabelecido na Diretiva Europeia 2014/30/UE.

## **PRECAUÇÕES**

- Sempre que utilizar a placa, mantenha afastados todos os objetos magnetizáveis (cartões de crédito, disquetes, calculadoras e assim por diante).
- Não utilize folha de alumínio nem coloque alimentos que estejam embrulhados em folha de alumínio diretamente sobre a placa.
- Não coloque objetos de metal, por exemplo facas, garfos, colheres e testos sobre a superfície da placa, dado que ficarão quentes.
- Sempre que utilizar uma frigideira antiaderente sem quaisquer condimentos, o tempo de aquecimento não deve exceder 1-2 minutos.
- Quando estiver a cozinhar alimentos que aderem facilmente comece a cozinhar em lume brando e aumente a temperatura lentamente, mexendo com frequência.
- Quando terminar de cozinhar, deve certificar-se de que desliga a placa premindo a tecla concebida para o efeito (diminuir até "0"), e não confiar no sensor.
- Se a superfície da placa estiver rachada, retire imediatamente a ficha do aparelho da tomada para evitar o risco de choque elétrico.
- Não utilize nunca um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Tanto a superfície da placa como todas as demais partes expostas poderão estar quentes durante o processo de limpeza.
- Deve ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com uma idade inferior a 8 anos devem

estar a uma distância de segurança, salvo se supervisionadas.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com uma idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas inexperientes ou sem o conhecimento desde que devidamente instruídas acerca de uma utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As limpezas e as manutenções que são da responsabilidade do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, salvo estejam sob uma supervisão contínua.
- A utilização de gordura ou óleo nos cozinhados pode ser perigosa e provocar um incêndio, se não for vigiada. Não tente NUNCA apagar um incêndio com água. Em vez disso, corte imediatamente a alimentação elétrica do aparelho e abafe as chamas com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Deve supervisionar a confeção dos alimentos. Toda e qualquer confeção rápida de alimentos deve neces-

sariamente ser vigiada.

- Os cozinhados deixados sem vigilância sobre a placa que contenham gordura ou óleo podem ser perigosos e provocar um incêndio.
- Perigo de incêndio: não coloque quaisquer objetos sobre a superfície que aquece.
- Apenas deverão utilizar-se as tampas de proteção especificamente concebidas para este aparelho e as listadas no manual de instruções do fabricante para efeitos de proteção do mesmo. A utilização de tampas de proteção inadequadas pode causar acidentes.
- Não coloque e tenha o cuidado de não deixar cair objetos pesados sobre a placa.
- Não utilize utensílios de cozinha com arestas amolgadas. Não arraste os utensílios de cozinha pela superfície de vidro da placa de indução, uma vez que isso poderá riscar o vidro.
- Não aqueça latas de material ferromagnético. As latas fechadas podem explodir quando aquecidas. As latas abertas podem sobreaquecer porque o controlo de

temperatura da placa não está adaptado para esse tipo de recipiente.

- Coloque os recipientes diretamente na superfície vitrocerâmica. Não coloque nada no meio (papel, tecido, bases, etc.), já que isso se poderia queimar.
- Os indivíduos portadores de pacemakers ou outros implantes elétricos (como as bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante do dispositivo antes de utilizar este aparelho para ter a certeza de que o dispositivo não será afetado pelo campo eletromagnético.
- **AVISO:** Sempre que utilizar a placa todas as partes expostas irão aquecer. Para evitar queimaduras e escaldadelas deve manter as crianças afastadas da placa.
- Insira na cablagem fixa um mecanismo de corte da corrente elétrica com um disjuntor para cada um dos polos capaz de cortar totalmente o fornecimento de corrente elétrica em caso de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras referentes às ligações elétricas. A ficha ou o interruptor geral

do equipamento instalado deve estar num local de fácil acesso.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado mediante um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
- Os fabricantes não assumem qualquer responsabilidade em caso de inobservância do acima descrito e de incumprimento ou desrespeito pelas normas de prevenção de acidentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

## **Sobre os Fogões a Indução (F1)**

- a1 Utensílios de cozinha
- a2 Corrente induzida
- a3 Campo magnético
- a4 Indutor
- a5 Circuito eletrónico
- a6 Alimentação elétrica

A indução é uma tecnologia de confeção de alimentos segura, rápida, eficiente e económica. Funciona através de ondas eletromagnéticas que geram calor diretamente por baixo do utensílio de cozinha e não indiretamente mediante o aquecimento da superfície de vidro. O vidro só aquece porque eventualmente o utensílio de cozinha acaba por aquecê-lo.

Cozinhar a indução caracteriza-se pelo seguinte:

- Dispersão mínima (elevado rendimento)
- Retirar (ou levantar) o utensílio de cozinha da placa para automaticamente a área de confeção.
- O sistema eletrónico proporciona flexibilidade e controlo de precisão.

## **Instruções para o utilizador (F2)**

- 1 Activar/desactivar ON/OFF
- 2 Slider
- 3 Pausa
- 4 Bloqueio de teclas
- 5 Função Manter Quente
- 6 Alarme de lembrete
- 7 Indicador do temporizador
- 8 Menos -
- 9 Mais +
- 10 Zona de cozedura
- 11 Indicador de timer

## **Instalação**

Todas as operações relativas à instalação (conexão elétrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

## **Ligar / desligar do controlo tátil**

Após a activação, o touch necessita de cerca de 2 segundos para ficar pronto ao funcionamento. Após o reinício, todos os visores e LEDs começam a piscar durante cerca de 1 segundos. Decorrido este tempo, todos os visores e LEDs apagam-se e o touch fica em posição de stand-by.

Para activar o touch pressionar a tecla activar (1). Um sinal acústico será emitido. A seguir, a placa já está pronta para funcionar.

Se uma zona de cozedura “aquecer”, o visor (10) mostra “H”. Após a activação, o touch permanece activo durante 20 segundos. Se não se seleccionar nenhuma zona de cozedura nem o temporizador, o touch regressa automaticamente ao estado de stand-by.

O touch liga-se accionando apenas a tecla de alimentação (1). Premindo a tecla de alimentação simultaneamente com outras teclas não produz qualquer efeito e o touch permanece em stand-by. Se a segurança para crianças estiver ligada durante a activação, todos os visores das zonas de cozedura mostram “L”, (locked/bloqueado). Se as zonas de cozedura “aquecerem”, os visores mostram “L” e “H” (hot/quente) alternadamente. O touch control pode ser desactivado a qualquer momento accionando a tecla de alimentação (1). Será emitido um sinal acústico e a placa passará para modo standby. Isto é válido mesmo se o comando tiver sido bloqueado com a segurança para crianças. A tecla de alimentação (1) tem sempre prioridade na função de desactivação.

### **Funcionalidade de Cursor TC**

O controlo tátil é formado por visores táteis que se iluminam de acordo com estes critérios:

- As teclas das funções disponíveis iluminam-se com pouca intensidade.
- A tecla selecionada ilumina-se com mais intensidade.
- As teclas das funções que não estão disponíveis permanecem apagadas.

Cursor (2): a tecnologia de sensor do Cursor TC permite uma regulação dos níveis de cocção (1 – 9) bem como do valor do temporizador (1-99) tocando e deslizando o dedo sobre a área designada. Deslizando para a direita está a aumentar e deslizando para a esquerda está a reduzir o respectivo valor. Além disso, também é possível uma selecção directa do valor pretendido sobre a área do cursor.

### **Nsense: Detecção automática de recipientes**


Coloque um recipiente adequado na placa.

O controlo detecta automaticamente a presença / ausência de um recipiente para cada zona de cozedura. Em caso de deteção de um recipiente, o visor (10) da zona correspondente mostrará um "0" permanentemente até que o nível de potência desejado seja selecionado.

Selecione o nível de potência deslizando o dedo em cima do comando (2).

Com o touch control activado, será possível seleccionar a zona de confecção pressionando a tecla (10) da zona correspondente.



Se levantar o recipiente, o visor (10) mostrará o símbolo  durante 10 segundos. Se passado esse tempo não se voltou a colocar o recipiente, o controlo apaga-se.

Se colocar um recipiente demasiado pequeno ou de material inadequado, o comando deslizante (2) e o visor (10) não serão ativados.

### **Gestão da potência**

Esta função tem por objetivo evitar uma sobrecarga no sistema devido a uma demanda excessiva de potência. Se tiverem sido selecionadas potências elevadas em dois recipientes próximos entre si, a potência do recipiente colocado em primeiro lugar diminuirá automaticamente, se necessário. O visor (5) associado piscará durante 3 segundos antes de mudar para uma potência mais baixa. Durante estes 3 segundos, tem a possibilidade de seleccionar uma potência menor para o outro recipiente, se o desejar. Caso contrário, a potência do primeiro recipiente será reduzida automaticamente.

### **Nheat: Indicador de calor residual**

Esta função de segurança é usada para indicar que existem áreas do vidro com temperatura superior a 60 °C, que podem causar queimaduras ao serem tocadas.

O visor (10) associado à área quente mostra a letra "H", esteja a placa ligada ou desligada. No caso de haver um processo de cozedura em marcha, o visor (10) associado ao recipiente mostra apenas o nível de potência selecionado.

### **Nboost: Função Booster**

A função Booster permite aumentar a potência fornecida a um recipiente acima do seu valor nominal durante 5 minutos. Passado esse tempo, a potência diminuirá automaticamente para o nível 9. Esta função foi pensada para aquecer ou ferver grandes quantidades de água em pouco tempo.

Devido à sua elevada potência, a função Booster deve ser usada apenas em cocções com água. O óleo ou a gordura poderiam queimar-se.

Com o touch control activado, será possível seleccionar a zona de confecção pressionando a tecla (10) da zona correspondente.

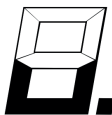
Pode activar a função booster pressionando na extremidade direita do comando deslizante (2).

Para cancelar esta função, selecione qualquer outro nível de potência no comando deslizante (2).

### **Ncook: Funções de cozedura**

Esta placa dispõe de uma função de cozedura predefinidas que mantém a temperatura do recipiente constante (70°C).





Para ativá-la, pressione a tecla (10) associada ao recipiente desejado. Em seguida, pressione a tecla (5). O visor (10) ilumina-se com o símbolo associado à função seleccionada:

Para cancelar esta função, pressione a tecla (5). Ou selecione um novo nível de potência no comando deslizante (2).

### **Nfastup: Aquecimento automático (F8)**

Esta função aquece o recipiente na potência máxima (cozedura intensiva) durante um período de tempo predefinido (T) e a seguir reduz automaticamente a potência para o nível (P) seleccionado inicialmente (cozedura contínua).

Veja os valores da tabela F8, onde:

P é o nível de potência seleccionado para a cozedura contínua.

T é a duração da cozedura intensiva, em minutos.

Com o touch control activado, será possível seleccionar a zona de confecção pressionando a tecla (10) da zona correspondente.

Para ativar esta função, selecione o nível de potência para a cozedura contínua no comando deslizante (2) e mantenha-o pressionado durante 3 segundos.

-Durante o período de aquecimento, o visor (10) correspondente mostrará um “A” alternadamente com o nível de potência seleccionado.

-Enquanto esta função estiver ativa, poderá seleccionar um nível de potência mais alto sem que a função seja cancelada.

-Uma vez terminado o período de aquecimento, um sinal acústico é emitido e a potência é reduzida para o nível seleccionado inicialmente.

Para cancelar esta função, selecione um nível de potência mais baixo.

### **Nlock: Bloqueio do controlo**

Esta função permite bloquear as teclas do controlo quando a placa estiver em funcionamento. É especialmente útil para limpar a placa, pois impede que nenhuma tecla possa ser ativada acidentalmente.

Para ativar esta função, com a placa ligada, pressione a tecla de bloqueio (4). Todas as teclas ficarão inativas, exceto a tecla de bloqueio (4) e a tecla Ligar / Desligar (1).

O bloqueio permanece ativo mesmo se desligar a placa e ligá-la novamente. Nenhuma das operações que estavam em funcionamento no momento em que o bloqueio foi ativado será modificada ou cancelada. Uma interrupção da alimentação elétrica cancela esta função, que não estaria ativa ao voltar a ligar a placa.

Para cancelar esta função, mantenha pressionada a tecla de bloqueio (4) durante 1 segundo.

### **Nchild: Bloqueio de segurança para crianças**

Esta função protege a placa de uma utilização não desejada (por parte de crianças, por exemplo).

Quando ativada, as teclas do controlo permanecem ocultas mesmo quando a placa está ligada.

Este bloqueio permanece ativo mesmo se desligar a placa e ligá-la novamente. Uma interrupção da alimentação elétrica também não cancelaria esta função. Só pode ser desativada manualmente.

Com esta função ativada, ao ligar a placa, os visores (10) exibem um “L” e não é possível realizar nenhuma operação. Apenas a tecla Ligar / Desligar (1) continua ativa.

Esta função não pode ser ativada ou cancelada se a função Nlock de bloqueio (4) estiver ativa.

Para ativar esta função, depois de ligar o controlo pressione qualquer um dos visores (10) durante 3 segundos. A seguir, deslize o dedo pelo comando deslizante (2) no sentido indicado pela sequência de luzes (da esquerda para a direita) e com a mesma velocidade.

Esse processo deve ser realizado dentro de 10 segundos, caso contrário, a placa será desligada.

Se esta sequência não for concluída corretamente, a placa deverá ser desligada e ligada novamente para repetir o processo de ativação

Para cancelar esta função, depois de ligar o controlo pressione qualquer um dos visores (10) durante 3 segundos. A seguir, deslize o dedo pelo comando deslizante (2) no sentido indicado pela sequência de luzes (da direita para a esquerda) e com a mesma velocidade. Agora já pode usar a placa normalmente.

#### **Npause: Pausa da cozedura**

Esta função “congela” a placa durante o máximo de 10 minutos. É especialmente útil se não puder dar assistência durante um curto período de tempo. Todos os recipientes deixam de receber potência e todas as contagens decrescentes (temporizadores e alarmes) param, apenas durante o tempo que a pausa durar.

Para ativar esta função, pressione a tecla (3) durante pelo menos 1 segundo. Todas as teclas ficarão desativadas, exceto as de Ligar / Desligar (1) e Bloqueio (4).

Para cancelar esta função, pressione a tecla (3) durante pelo menos 1 segundo. O símbolo de pausa piscará. A seguir, pressione qualquer outra tecla dentro de 10 segundos, caso contrário, a placa será desligada. Todas as operações serão retomadas no mesmo ponto em que estavam quando a função de pausa foi ativada: os recipientes voltarão a aquecer ao mesmo nível de potência e as contagens decrescentes serão reativadas. Apenas as funções Nboost e Nfastup serão canceladas após a pausa.

#### **Nlimit: Limitação do tempo de funcionamento (F8)**

Esta função de segurança desliga a cozedura de um recipiente decorrido um tempo extraordinariamente longo desde a última vez em que o controlo correspondente foi acionado. O referido tempo (L) depende do nível de potência (P) selecionado.

Veja os valores da tabela F8, onde:

P é o nível de potência selecionado.

L é o tempo máximo de funcionamento, em horas.

Cada nova ação no controlo do recipiente reinicia a contagem decrescente desse limite de tempo.

#### **Nkey: Proteção contra a ativação contínua das teclas**

Esta função de segurança serve para proteger a placa de um pressionamento prolongado e involuntário das teclas. Pressionar mais de 10 segundos em qualquer tecla ativará a mensagem de erro “Er03” no visor (10) e desligará o controlo.

Quando a tecla deixar de ser pressionada, esta mensagem de erro desaparecerá e o controlo poderá ser ativado novamente.

Nota: O líquido derramado na zona de controlo nem sempre ativará esta função.

#### **Ntime: Temporizador para recipientes**

Esta função permite programar o final da cozedura de um recipiente de forma automática. Cada recipiente tem um temporizador independente associado. Vários temporizadores para vários recipientes podem estar em funcionamento ao mesmo tempo. Pode selecionar o tempo que desejar num intervalo de 1 minuto a 1h 59 minutos. O valor do tempo restante é mostrado no visor (7), que mostra o menor valor do temporizador.

Para ativar esta função, o recipiente deve estar ativo (potência > 0). Pressione o visor (10) associado ao recipiente. Alterações do valor podem ser efectuadas com aumentos de um minuto, através de qualquer uma das teclas Mais (9) ou Menos (8). Em cada caso, o valor ficará definido automaticamente 5 segundos após a última pressão. Para cada recipiente com um temporizador ativo, ilumina-se o símbolo (11) acima do visor (10).

Modificando a selecção de uma zona (10) para a outra, o visor do temporizador (7) mostra o valor do temporizador associado à zona e o visor correspondente (11) piscará. No entanto, os temporizadores programados para cada zona de cozedura permanecem activos.

Se o valor do temporizador estiver a 0, então fica cancelado sem parar a cozedura do recipiente associado.

Quando a contagem decrescente entrar nos últimos 10 minutos, os segundos restantes são mostrados no visor (7).

Quando a contagem decrescente do temporizador terminar, a cozedura do recipiente associado termina, o visor (7) mostra 0.00 de forma intermitente e um sinal acústico é emitido. O final da contagem decrescente será confirmado e o sinal acústico será interrompido quando qualquer tecla for pressionada ou após 2 minutos.

Parar a cozedura de um recipiente também cancela o temporizador associado.

### **Nwarn: Alarme de lembrete**

Esta função permite programar um alarme de lembrete que soará no final do tempo definido. Não tem nenhum impacto nas operações de cozedura em andamento, é apenas um sinal acústico. Pode selecionar o tempo que desejar num intervalo de 1 minuto a 9h 59min.

Para ativar esta função, pressione a tecla (6). Ajuste el tiempo pulsando las teclas – (8) o + (9).

O valor do tempo selecionado é mostrado no visor (7) e inicia a contagem decrescente após 5 segundos. Para modificar o valor do alarme, pressione a tecla (6).

Quando a contagem decrescente do alarme terminar, o visor (7) mostra 0.00 de forma intermitente e um sinal acústico é emitido. O final da contagem decrescente será confirmado e o sinal acústico será interrompido quando qualquer tecla for pressionada ou após 2 minutos.

### **Nmemory: Recuperação dos ajustes**

Esta função permite recuperar os níveis de potência e a configuração dos temporizadores após a placa ser desligada de forma acidental. Dentro dos 6 segundos após a placa ser desligada, todos os ajustes que ela tinha anteriormente (níveis de potência, temporizadores, etc.) podem ser recuperados automaticamente.

Para ativar esta função, pressione a tecla ligar/desligar (1) antes de 6 segundos após a placa ser desligada. O botão de pausa (3) começará a piscar. Pressione-o e todos os ajustes anteriores ao desligamento serão restaurados.

### **Utensílios de cozinha**

#### Tamanho dos recipientes

· Recipientes redondos: Diâmetro da base deve estar entre 110 mm e 220 mm, de preferência.

#### Escolher os utensílios de cozinha apropriados (F3)

-De preferência utilize utensílios de cozinha indicados para fogões a indução.

-O fundo dos utensílios de cozinha que atraem ímanes normalmente são apropriados para fogões a indução.

-Os utensílios de cozinha de aço inoxidável com multicamadas ou com fundo de aço inoxidável ferrítico sempre que o fundo indique: para fogões a indução.

-Se utilizar utensílios de cozinha de ferro fundido, o fundo deve ser de preferência esmaltado para evitar riscar a superfície cerâmica da placa.

-Os seguintes tipos de utensílios de cozinha não são apropriados: vidro, cerâmica, terracota, alumínio, cobre ou aço inoxidável não magnético (austenítico).

-Utensílios de cozinha planos e com fundo grosso.

-Um utensílio de cozinha com um diâmetro igual ao da zona de cozedura garante que a potência máxima é utilizada.

-Um utensílio de cozinha mais pequeno reduz a potência, mas não significa perda de energia. De qualquer forma, não é recomendada a utilização de utensílios de cozinha com um diâmetro inferior a 11 cm.

-O fundo dos utensílios de cozinha deve ter um diâmetro mínimo, de acordo com a zona de cozedura correspondente:

-Para maximizar a eficiência da placa, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

-A qualidade do recipiente tem uma grande influência no desempenho da cozedura.

-A cozedura por indução pode causar alguns ruídos, por exemplo, guinchos, assobios e zumbidos. Os recipientes também têm uma influência significativa no aparecimento de ruídos. Caso algum ruído irritante apareça, considere estas sugestões:

- Modifique um pouco a posição dos recipientes.
- Verifique se não há corpos estranhos entre o vidro vitrocerâmico e o fundo dos recipientes (por exemplo, grãos de sal).
- Verifique se as tampas dos recipientes não podem vibrar.

· Experimente com outros recipientes. Os recipientes com uma base feita de material composto são mais propensos a causar ruídos.

### Menu de ajustes (F9)

Este menu permite personalizar algumas funções.

Para aceder ao menu de ajustes, primeiro pressione a tecla ligar/desligar (1) para colocar a placa em funcionamento. Em seguida, pressione a tecla ligar/desligar (1) novamente dentro de 3 segundos. A tecla de Pausa (3) piscará por no máximo 60 segundos. Mantenha esta tecla pressionada enquanto pressiona, uma a uma, todas as teclas de seleção de zona (10) no sentido horário, começando com a tecla frontal esquerda.

No visor (R) da fila superior aparece o código do parâmetro de ajuste. Para mudar de parâmetro, pressione no display (R) e faça uma seleção direta (sem deslizar o dedo) no comando deslizante (2).

No visor (T) na fila inferior aparece o valor do parâmetro. Para modificá-lo, pressione no display (T) e faça uma seleção direta (sem deslizar o dedo) no comando deslizante (2). Apenas os valores disponíveis serão exibidos.

Para descartar as alterações e sair do menu de ajustes, pressione a tecla Pausa (3).

Para guardar as alterações e sair do menu de ajustes, pressione a tecla ligar/desligar (1) durante 2 segundos.

Se nenhuma tecla for pressionada durante 1 minuto, o sistema sai automaticamente do menu de ajustes sem guardar as alterações.

<i>Código</i>	<i>Parâmetro</i>	<i>Valores possíveis</i>	<i>Comentários</i>
U2	Volume do som das teclas	0-1-2-3	0: Sem som 3: Máximo
U3	Volume do som dos avisos	0-1-2-3	0: Mínimo 3: Máximo
U4	Brilho dos visores	0-1-2-3-4-5-6-7-8-9	0: Máximo 9: Mínimo
U5	Visualização do temporizador	0-1	0: Sem animação 1: Animação dos dígitos durante o último minuto
U6	Deteção automática de recipientes	0-1	0: Deteção automática de recipientes ativada 1: Deteção automática de recipientes desativada

U7	Aviso finalização temporizador	0-1-2	0: Apito durante 120 segundos 1: Apito durante 10 segundos 2: Nenhum apito
----	--------------------------------	-------	--

### **Manutenção (F4)**

Deve remover imediatamente da superfície da placa com a ajuda de uma espátula os pequenos pedaços de folha de alumínio, os resíduos de alimentos, os salpicos de gordura, o açúcar derramado ou os produtos alimentares muito açucarados, para evitar riscar a superfície da placa. De seguida, limpe a superfície com um produto de limpeza apropriado e uma folha de papel de cozinha, lave com água limpa e seque com um pano seco. Nunca use esponjas ou esfregões abrasivos e evite utilizar produtos de limpeza com químicos agressivos ou tira-nódoas.

### **Instalação**

#### **Instruções para o instalador**

Toda e qualquer operação relacionada com a instalação deve ser realizada por pessoal devidamente qualificado em conformidade com os regulamentos atualmente em vigor.

O aparelho foi concebido para encaixar no tampo de uma bancada, conforme ilustrado na figura. Coloque o vedante fornecido à volta do perímetro da placa. A placa não deve ser instalada sobre um forno, mas se for o caso, verifique se:

- O forno está equipado com um correto sistema de arrefecimento
- Não existe nenhuma fuga de ar quente do forno para a placa.
- É possível proporcionar boas entradas de ar, conforme demonstrado na figura.

#### **Seleção do equipamento de instalação**

Corte a superfície de trabalho de acordo com as medidas do esquema. (F6)

Para instalar e utilizar a placa deve deixar, no mínimo 5 cm, à volta da abertura. Certifique-se de que a superfície de trabalho tem no mínimo 15 mm de espessura. Certifique-se sempre de que a placa de indução tem uma boa ventilação e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. (F5)

Estenda o suporte de instalação fornecido ao longo da parte de baixo da placa, garantindo que a placa fica sobreposta.

Não utilize cola para fixar a placa no tampo da bancada.

Coloque a placa na abertura do tampo da bancada (F7). Pressione suavemente a placa para baixo até encaixar, garantindo um bom isolamento à volta do contorno exterior.

#### **Antes de instalar a placa, certifique-se de que**

- A superfície de trabalho está nivelada e que o material é resistente ao calor. E que as paredes próximas à placa também são resistentes ao calor.
- A placa não será diretamente instalada sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar, uma vez que a humidade pode danificar os componentes elétricos da placa.
- A instalação respeitará todos os requisitos para efeitos de aprovação numa inspeção assim como todas as normas e regulamentos em vigor.

### **Após instalar a placa, certifique-se de que**

- Não é possível aceder ao cabo de alimentação através das portas dos armários ou gavetas.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou de um compartimento de um armário, instala uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- Retire a ficha do aparelho da tomada antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção.

### **Ligar a placa à corrente elétrica (F10)**

Antes de ligar a placa à corrente elétrica, comprove se:



1. O sistema de cablagem doméstico é apropriado à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor que consta na placa de características.
3. O cabo de alimentação elétrica aguenta a carga especificada na placa de características.
4. A instalação está equipada com uma ligação à terra eficaz, de acordo com os regulamentos e leis atualmente em vigor. A ligação à terra é um requisito legal.

- Para ligar a placa à corrente elétrica não foram utilizados adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, dado que podem provocar sobreaquecimento e incêndio.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha não for fornecido juntamente com o aparelho, utilize material elétrico apropriado à corrente indicada na placa de características e à temperatura de funcionamento. O cabo não deve nunca atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- A ligação à corrente elétrica deve estar em conformidade com o previsto na norma aplicável ou então estar equipada com um disjuntor de um polo.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação à corrente elétrica está bem-feita e que está em conformidade com a regulamentação em matéria de segurança.
- O cabo não deve estar dobrado nem comprimido.



DE

**DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.**

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

### **VORSICHTSMASSNAHMEN**

- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verringerung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.



- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher oder psychischer Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Feuerlösch Tuch ab.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.
- Keine schweren Gegenstände auf den Herd stellen oder fallen lassen.
- Kein Kochgeschirr mit unregelmäßigen Rändern verwenden. Das Kochgeschirr nicht über die Induktionsglasoberfläche ziehen, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Erhitzen Sie keine Dosen aus ferromagnetischem Material. Bei der Erhitzung von geschlossenen Dosen besteht Explosionsgefahr. Offene Dosen können sich überhitzen, da die Temperatursteuerung des Kochfeldes

Ids nicht für diese Art von Gefäß geeignet ist.

- Stellen Sie Gefäße direkt auf das Keramikfeld. Legen Sie keine Gegenstände (Papier, Tücher, Untersetzer usw.) dazwischen, da sie verbrennen könnten.
- Personen mit Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt bzw. den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate durch das elektromagnetische Feld nicht beeinträchtigt werden.
- **WARNHINWEIS:** Die offenen liegenden Teile werden beim Betrieb des Geräts heiß. Kinder müssen ferngehalten werden, um Verbrennungen oder Verbürhungen zu vermeiden.
- Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omni-polarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungs-vorschriften erlaubt. Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

## **Ein Wort zum Induktionskochen (F1)**

- a1 Gefäße
- a2 Induktionsstrom
- a1 Magnetfeld
- a1 Induktor
- a1 Stromkreis
- a1 Stromzufuhr

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße. Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

- Minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)

- Das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.

- Das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung.

## **Anweisungen für den Benutzer (F2)**

1 Ein-/ausschalten EIN/AUS

2 Slider

3 Pause

4 Sperre

5 Warmhaltefunktion

6 Erinnerungsalarm

7 Timer

8 Minus -

9 Plus +

10 Kochzone

11 Timer-Anzeige

## **Installation**

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.

Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

## **Ein-/Ausschaltung der Berührungssteuerung**

Nach Anlegen der Netzspannung initialisiert sich die Steuerung für ca. 2 Sekunden bevor sie betriebsbereit ist. Nach einem Reset leuchten für 1 Sekunde alle Anzeigen und LED's. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LED's wieder ausgeschaltet, und die Steuerung befindet sich im Stand-by Zustand.

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Touchpanel einzuschalten. Es ertönt ein Tonsignal. Danach ist das Kochfeld betriebsbereit.

Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, ein statisches "H" angezeigt (10).

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 20 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timeranwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by Zustand.

Die Steuerung läßt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste (1) von der Elektronik als betätigt erkannt wurde.

Sollte eine beliebige weitere Taste ebenfalls als betätigt erkannt werden, bleibt die Steuerung im Stand by-Zustand. Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf allen Kochstellen ein "L" wie LOCKED angezeigt. Falls Kochstellen den Status "Heiss" besitzen, wird das "L" im Wechsel mit dem "H" angezeigt. Durch Betätigung der EIN/AUS Taste (1) im EIN-Zustand der Steuerung läßt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Es ertönt ein Tonsignal und das Kochfeld schaltet in den Stand-by-Modus. Dies gilt auch dann, wenn die Steuerung verriegelt wurde (Kindersicherung aktiviert). Die EIN/AUS-Taste (1) hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

### **Schieberegler Touch Control-Betrieb**

Die Berührungssteuerung besteht aus Berührungsanzeigen, die wie folgt aufleuchten:

- Die Tasten der verfügbaren Funktionen leuchten schwach auf.
- Die ausgewählte Taste leuchtet stärker auf.
- Die Tasten der nicht verfügbaren Funktionen sind ausgeschaltet.

Schieberegler (2): Die Sensortechnologie der Schieberegler-Touch-Steuerung ermöglicht die Einstellung der Garstufen (1 - 9) sowie des Timer-Werts (1-99) durch Drücken und Entlangziehen des Fingers auf der markierten Zone. Durch Ziehen nach rechts wird der entsprechende Wert erhöht und nach links verringert. Darüber hinaus kann der angegebene Wert auch direkt im Schiebereglerbereich ausgewählt werden.

### **Nsense: Automatische Gefäßerkennung**


Stellen Sie ein Gefäß auf das Kochfeld.

Die Steuerung erkennt automatisch, ob Kochgefäße auf den einzelnen Kochstellen vorhanden sind. Wenn ein Kochgefäß erkannt wird, zeigt das Display (10) der entsprechenden Kochzone so lange eine „0“ an, bis die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt wird.

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie Ihren Finger über den Regler (2) gleiten lassen.

Wenn die Touch-Control-Steuerung eingeschaltet ist, wird eine Kochzone durch Drücken der entsprechenden Taste (10) ausgewählt.



Bei Entfernen des Gefäßes wird auf der Anzeige (10) zehn Minuten lang das Symbol  angezeigt. Falls das Gefäß nach Ablauf dieser Zeit nicht wieder zurückgestellt wurde, wird der Steuerung ausgeschaltet.

Falls ein zu kleines Gefäß oder ein Gefäß aus einem ungeeigneten Material aufgestellt wird, bleiben der Schieberegler (2) und die Anzeige (10) ausgeschaltet.

### **Leistungssteuerung**

Zweck dieser Funktion ist es, eine Überlastung des Systems aufgrund eines übermäßigen Stromverbrauchs zu vermeiden. Wenn für zwei in unmittelbarer Nähe zueinander befindliche Gefäße hohe Leistungsstufen gewählt wurden, wird die Leistung des zuerst aufgestellten Gefäßes bei Bedarf automatisch reduziert. Die entsprechende Anzeige (5) blinkt drei Sekunden lang, bevor auf eine niedrigere Leistungsstufe umgeschaltet wird. Während dieser drei Sekunden kann auf Wunsch eine niedrigere Leistungsstufe für das andere Gefäß gewählt werden. Andernfalls wird die Leistungsstufe des ersten Gefäßes automatisch reduziert.

### **Nheat: Restwärmeanzeige**

Mithilfe dieser Sicherheitsfunktion wird angezeigt, dass einige Bereiche der Glasoberfläche über 60 °C heiß sind und somit bei einer Berührung Verbrennungsgefahr besteht.

Auf der Anzeige (10) des heißen Bereichs wird der Buchstabe „H“ angezeigt, unabhängig davon, ob das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist. Falls ein Kochvorgang im Gange ist, wird auf der dem Gefäß zugehörigen Anzeige (10) nur die gewählte Leistungsstufe angezeigt.

### **Nboost: Booster-Funktion**

Mit der Booster-Funktion kann die an ein Gefäß abgegebene Leistung 5 Minuten lang über ihren Nennwert erhöht werden. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Leistung automatisch auf die Stufe 9 reduziert. Diese Funktion ist dafür konzipiert, große Wassermengen in kurzer Zeit zu erhitzen bzw. zum Sieden zu bringen. Wegen ihrer hohen Leistung sollte die Booster-Funktion nur beim Wasserkochen verwendet werden. Öl oder Fett könnten verbrennen.

Wenn die Touch-Control-Steuerung eingeschaltet ist, wird eine Kochzone durch Drücken der entsprechenden Taste (10) ausgewählt.

Die Booster-Funktion kann durch Drücken der am rechten Rand des Schiebereglers (2).

Zum Abschalten dieser Funktion wählen Sie eine beliebige andere Leistungsstufe auf dem Schieberegler (2).

### **Ncook: Kochfunktionen**

Dieses Kochfeld verfügt über eine voreingestellte Kochfunktion, bei denen die Temperatur des Gefäßes konstant gehalten wird (70°C).



Betätigen Sie die dem gewünschten Gefäß zugehörige Taste (10), um die Funktionen zu aktivieren. Dann, betätigen Sie die Taste (5). Auf der Anzeige (10) wird das Symbol der ausgewählten Funktion angezeigt:

Zum Abschalten der Funktion betätigen Sie die Taste (5). Alternativ können Sie mit dem Schieberegler (2) eine neue Leistungsstufe einstellen.

### **Nfastup: Automatische Erhitzung (F8)**

Mit dieser Funktion wird das Gefäß für einen vorgegebenen Zeitraum (T) bei maximaler Leistung erhitzt (intensives Kochen) und dann automatisch auf die anfänglich gewählte Leistung (P) reduziert (kontinuierliches Kochen).

Siehe die Werte in Tabelle F8, in der:

- P für die für das kontinuierliche Kochen gewählte Leistungsstufe steht und
- T die Zeitdauer des intensiven Kochvorgangs in Minuten ist.

Wenn die Touch-Control-Steuerung eingeschaltet ist, wird eine Kochzone durch Drücken der entsprechenden Taste (10) ausgewählt.

Wählen Sie zur Aktivierung dieser Funktion die Leistungsstufe für kontinuierliches Kochen am Schieberegler (2) und halten Sie diesen drei Sekunden lang gedrückt.

- Während der Erhitzungsphase wird auf der entsprechenden Anzeige (10) abwechselnd mit der gewählten Leistungsstufe der Buchstabe „A“ angezeigt.
- Bei aktivierter Funktion können Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, ohne dass die Funktion deaktiviert wird.
- Nach Ablauf der Erhitzungsphase ertönt ein Tonsignal und die Leistung wird auf die ursprünglich gewählte Stufe reduziert.

Zum Abschalten dieser Funktion wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.

### **Nlock: Bedienungssperre**

Mit dieser Funktion können die Tasten der Bedienung gesperrt werden, während das Kochfeld in Betrieb ist. Dies ist insbesondere für die Reinigung des Kochfelds nützlich, da es verhindert, dass Tasten versehentlich betätigt werden.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld die Sperrtaste (4). Es werden alle Tasten außer der Sperrtaste (4) und der Ein/Aus-Taste (1) deaktiviert.

Die Sperre bleibt auch dann aktiv, wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten. Keine der Vorgänge, die bei der Aktivierung der Sperre im Gange waren, werden geändert oder aufgehoben. Wird die Stromversorgung unterbrochen, so wird diese Funktion deaktiviert und wird beim Wiedereinschalten des Kochfelds nicht mehr aktiv sein.

Zum Deaktivieren dieser Funktion halten Sie die Sperrtaste (4) eine Sekunde lang gedrückt.

### **Nchild: Kindersicherung**

Diese Funktion schützt das Kochfeld vor unerwünschter Verwendung (z. B. durch Kinder). Wenn sie aktiviert ist, werden die Bedientasten nicht angezeigt, auch wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Diese Sperre bleibt auch dann aktiv, wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten. Auch durch eine Unterbrechung der Stromversorgung wird sie nicht deaktiviert. Sie kann nur manuell aufgehoben werden. Ist diese Funktion aktiviert, zeigen die Anzeigen (10) beim Einschalten des Kochfelds ein „L“ an und keine Bedienung ist möglich. Nur die Ein/Aus-Taste (1) ist weiterhin aktiv. Diese Funktion kann nicht aktiviert oder deaktiviert werden, wenn die Nlock-Sperrfunktion (4) aktiv ist.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld drei Sekunden lang auf eine der Anzeigen (10). Bewegen Sie anschließend Ihren Finger in die durch die Lichtsequenz angezeigte Richtung (von links nach rechts) und mit der angezeigten Geschwindigkeit über den Schieberegler (2).

Dieser Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, andernfalls wird das Kochfeld abgeschaltet. Wird diese Abfolge nicht ordnungsgemäß ausgeführt, muss das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet werden, um den Aktivierungsvorgang erneut zu starten.

Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld drei Sekunden lang auf eine der Anzeigen (10). Bewegen Sie anschließend Ihren Finger in die durch die Lichtsequenz angezeigte Richtung (von rechts nach links) und mit der angezeigten Geschwindigkeit über den Schieberegler (2). Das Kochfeld kann jetzt wie gewohnt verwendet werden.

#### **Npause: Kochpause**

Diese Funktion „pausiert“ das Kochfeld für bis zu 10 Minuten. Dies ist besonders dann nützlich, wenn Sie den Kochvorgang für kurze Zeit nicht beabsichtigen können. Es werden kein Gefäße mehr mit Leistung versorgt und alle Countdowns (Timer und Alarm) werden für die Dauer der Pause unterbrochen.

Um diese Funktion zu aktivieren, betätigen Sie die Taste (3) für mindestens eine Sekunde. Es werden alle Tasten außer der Ein/Aus-Taste (1) und der Sperrtaste (4) deaktiviert.

Um diese Funktion zu deaktivieren, betätigen Sie die Taste (3) für mindestens eine Sekunde. Das Pausensymbol blinkt. Betätigen Sie dann innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige andere Taste, andernfalls wird das Kochfeld abgeschaltet. Alle Vorgänge werden an der Stelle wieder aufgenommen, an der die Pausenfunktion aktiviert wurde: Die Gefäße werden auf die gleiche Leistungsstufe erhitzt und die Countdown-Zähler werden wieder eingeschaltet. Nur die Nboost und Nfastup-Funktionen werden nach der Pause abgebrochen.

#### **Nlimit: Begrenzung der Betriebszeit (F8)**

Mit dieser Sicherheitsfunktion wird der Kochvorgang eines Gefäßes abgeschaltet, wenn ein ungewöhnlich langer Zeitraum seit der letzten Betätigung der entsprechenden Bedienung verstrichen ist. Diese Zeit (L) hängt von der gewählten Leistungsstufe (P) ab.

Siehe die Werte in Tabelle F8, in der:

- P für die gewählte Leistungsstufe steht und
- L die maximale Betriebszeit in Stunden ist.

Bei jeder neuen Betätigung der Bedienung für das Gefäß wird der Countdown bis zu diesem Zeitlimit neu gestartet.

#### **Nkey: Schutz gegen andauernde Betätigung der Tasten**

Diese Sicherheitsfunktion schützt das Kochfeld vor längerem und unbeabsichtigtem Betätigen der Tasten. Wird eine beliebige Taste länger als 10 Sekunden gedrückt, erscheint auf der Anzeige (10) die Fehlermeldung „Er03“ und die Bedienung wird ausgeschaltet.

Sobald die Taste nicht mehr betätigt wird, verschwindet diese Fehlermeldung und die Bedienung kann wieder eingeschaltet werden.

Hinweis: Flüssigkeit, die auf die Bedienzone verschüttet wird, aktiviert diese Funktion nicht in jedem Fall.

#### **Ntime: Timer für Gefäße**

Mit dieser Funktion können Sie die automatische Abschaltung des Kochvorgangs für ein Gefäß einstellen. Jedem Gefäß ist ein eigener Timer zugeordnet. Es können mehrere Timer für mehrere Gefäße gleichzeitig ablaufen. Sie können die gewünschte Zeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde 59 Minuten wählen. Der Restzeitwert wird auf der Anzeige (7) abwechselnd mit der Leistungsstufe angezeigt, das den niedrigsten Timerwert anzeigt.

Zum Aktivieren dieser Funktion muss das Gefäß aktiv sein (Leistung > 0). Betätigen Sie die entsprechende Anzeige (10) des Gefäßes. Einstellmöglichkeit in 1er Schritten von einer Minute, wobei eine der Plus- (9) oder Minus- (8) Tasten verwendet wird. Der Wert wird jeweils 5 Sekunden nach dem letzten Betätigen des Reglers automatisch eingestellt. Für jedes Gefäß mit aktivem Timer leuchtet über der Anzeige (10) das Symbol (11) auf.

Beim Umschalten von einer Kochstelle (10) auf eine andere, wird in der Timeranzeige (7) immer der aktuelle Timerwert der jeweiligen Kochstelle dargestellt, und die entsprechende Anzeige (11) blinkt. Die durch den Benutzer eingestellten Timer anderer Kochstellen bleiben aber aktiv.

Wenn der Timerwert auf 0 eingestellt wird, wird der Timer deaktiviert, ohne den Kochvorgang des entsprechenden Gefäßes anzuhalten.

Wenn der Countdown in seine letzten 10 Minuten geht, werden die verbleibenden Sekunden auf der Anzeige (7) angezeigt.

Wenn der Countdown des Timers abgelaufen ist, wird der Kochvorgang des entsprechenden Gefäßes beendet, auf der Anzeige (7) blinkt 0.00 und es ertönt ein Tonsignal. Bei Betätigung einer beliebigen Taste oder nach Ablauf von zwei Minuten wird das Ende des Countdowns bestätigt und das Tonsignal verstummt.

Das Beenden des Kochvorgangs eines Gefäßes deaktiviert auch den dazugehörigen Timer.

### **Nwarn: Erinnerungsalarm**

Mit dieser Funktion kann ein Erinnerungsalarm eingestellt werden, der nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt. Dies hat keine Auswirkungen auf die laufenden Kochvorgänge, es ist lediglich ein Tonsignal. Sie können die gewünschte Zeit zwischen 1 Minute und 9h 59min wählen.

Um diese Funktion zu aktivieren, betätigen Sie die Taste (6). Stellen Sie die Zeit mit den Tasten – (8) oder + (9) ein.

Der gewählte Zeitwert erscheint auf der Anzeige (7) und der Countdown beginnt nach 5 Sekunden. Um den Wert des Alarms zu ändern, betätigen Sie die Taste (6).

Wenn der Countdown des Alarms abgelaufen ist, blinkt auf der Anzeige (7) 0.00 und es ertönt ein Tonsignal. Bei Betätigung einer beliebigen Taste oder nach Ablauf von zwei Minuten wird das Ende des Countdowns bestätigt und das Tonsignal verstummt.

### **Nmemory: Wiederherstellung von Einstellungen**

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufen und Timer-Einstellungen wiederherstellen, wenn Sie das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet haben. Innerhalb von sechs Sekunden nach Abschalten des Kochfelds können alle zuvor vorgenommen Einstellungen (Leistungsstufen, Timer usw.) automatisch wiederhergestellt werden.

Zur Aktivierung dieser Funktion betätigen Sie innerhalb von sechs Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds die Ein-/Aus-Taste (1). Die Pausetaste (3) beginnt zu blinken. Betätigen Sie diese Taste und die vor dem Abschalten vorgenommen Einstellungen werden wiederhergestellt.

### **Küchengeschirr**

#### Gefäßgröße

· Runde Gefäße: Der Bodendurchmesser sollte möglichst zwischen 110 mm und 220 mm liegen.

#### Kochgefäße (F3)

- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind.
- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein Zeichen für ein Induktionskochen geeigneter Topf.
- Rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.
- Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.

- Ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 11 cm ist.
- Die Qualität des Gefäßes hat einen großen Einfluss auf die Kochleistung.
- Beim Induktionskochen können verschiedene Geräusche entstehen, z. B. Quietschen, Pfeifen und Summen. Die Gefäße haben ebenfalls einen erheblichen Einfluss auf die Entstehung von Geräuschen. Falls störender Lärm auftritt, beachten Sie bitte die folgenden Vorschläge:
  - Verschieben Sie ein wenig die Gefäße.
  - Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper zwischen der Glasoberfläche und dem Gefäßboden befinden (z. B. Salzkörner).
  - Vergewissern Sie sich, dass die Deckel der Gefäße nicht vibrieren können.
  - Versuchen Sie es mit anderen Gefäßen. Bei Gefäßen mit einem Boden aus Verbundwerkstoff ist die Wahrscheinlichkeit höher, dass sie Geräusche verursachen.

### Einstellungsmenü (F9)

In diesem Menü können Sie einige Funktionen anpassen.

Zum Aufrufen des Einstellungsmenüs betätigen Sie zunächst die Ein-/Aus-Taste (1), um das Kochfeld einzuschalten. Drücken Sie dann innerhalb von 3 Sekunden erneut die Ein-/Aus-Taste (1). Die Pause-Taste (3) blinkt maximal 60 Sekunden lang. Halten Sie diese Taste gedrückt, während Sie nacheinander alle Zonenauswahl-tasten (10) im Uhrzeigersinn drücken, beginnend mit der vorderen linken Taste.

Auf der Anzeige (R) in der oberen Reihe wird der Code des Einstellungsparameters angezeigt. Um die Parameter zu ändern, drücken Sie auf das Display (R) und treffen Sie eine direkte Auswahl (ohne Ihren Finger zu bewegen) auf dem Schieberegler (2).

Auf der Anzeige (T) in der unteren Reihe wird der Parameterwert angezeigt. Um es zu ändern, drücken Sie auf das Display (T) und treffen Sie eine direkte Auswahl (ohne Ihren Finger zu bewegen) auf dem Schieberegler (2). Es werden nur verfügbare Werte angezeigt.

Um die Änderungen zu verwerfen und das Einstellungsmenü zu verlassen, drücken Sie die Pausetaste (3).

Um die Änderungen zu speichern und das Einstellungsmenü zu verlassen, drücken Sie die Ein-/Aus-taste (1) für zwei Sekunden.

Falls eine Minute lang keine Taste gedrückt wird, verlässt das System automatisch das Einstellungsmenü, ohne die Änderungen zu speichern.

<i>Code</i>	<i>Parameter</i>	<i>Mögliche Werte</i>	<i>Anmerkungen</i>
U2	Signallautstärke der Tasten	0-1-2-3	0: Kein Ton 3: Höchster Wert
U3	Signallautstärke für Warnungen	0-1-2-3	0: Niedrigster Wert 3: Höchster Wert
U4	Anzeige-helligkeit	0-1-2-3-4-5-6-7-8-9	0: Höchster Wert 9: Niedrigster Wert
U5	Timer-Anzeige	0-1	0: Keine Animation 1: Animation der Ziffern in letzter Minute



U6	Automatische Gefäßerkennung	0-1	0: Automatische Gefäßerkennung aktiviert 1: Automatische Gefäßerkennung deaktiviert
U7	Warnung bei Timer-Ablauf	0-1-2	0: Piepton für 120 Sekunden 1: Piepton für 10 Sekunden 2: Kein Piepton

### Instandhaltung (F4)

Reste von Alufolie, Speisereste, Fettspritzer, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen müssen unverzüglich mit einem Kratzer vom Kochfeld entfernt werden, um mögliche Schäden an der Kochfeldoberfläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckentfernern.

### Installation

#### Anweisungen für den Installateur

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäss den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,

- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

#### Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Abbildung gezeigten Abmessungen zu. (F6)

Zum Zweck der Installation und Nutzung sollte um die Öffnung herum mindestens 5 cm Platz sein.

Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche mindestens 15 mm dick ist.

Vergewissern Sie sich unbedingt, dass der Induktionsherd gut belüftet und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. (F5)

Setzen Sie die mitgelieferte Einbaudichtung auf den unteren Rand des Herds und stellen Sie sicher, dass sich die Enden überlappen.

Verwenden Sie keinen Klebstoff, um den Herd an der Arbeitsplatte zu befestigen.

Setzen Sie den Herd auf die Platte in die Öffnung der Arbeitsplatte (F7). Drücken Sie den Herd leicht nach unten, bis er komplett eingeführt ist, und stellen Sie sicher, dass der äußere Rand flach aufliegt.

**Stellen Sie vor der Installation des Herds Folgendes sicher:**

- Die Arbeitsfläche ist eben und aus einem hitzebeständigen Material gefertigt. Die Wände neben dem Herd müssen hitzebeständig sein.
- Der Herd darf nicht direkt auf einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- oder Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Herds beschädigen kann.
- Die Installation muss alle Sicherheitsanforderungen und alle geltenden Vorschriften und Normen erfüllen.

**Stellen Sie nach der Installation des Herds Folgendes sicher:**

- Es ist nicht möglich, durch die Schranktüren oder Schubladen den Stromanschluss zu berühren.
- Wenn der Herd über einem Schrank oder Schubladen installiert wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Herd installiert werden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Maßnahmen ergreifen oder Wartungsarbeiten durchführen.

**Anschluss des Herds an den Herd (F10)**

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:



1. Die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen.
2. Die Querschnitte der Stromkabel halten den auf dem Typenschild angegebenen Belastungen stand.
3. die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

- Verwenden Sie zum Anschluss des Herds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Überbrückungsvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können.
- Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen.
- Der Stromanschluss sollte gemäß der entsprechenden Norm erfolgen bzw. über einen einpoligen Schutzschalter verfügen.
- Der Installateur muss für eine korrekte elektrische Verbindung im Einklang mit den Sicherheitsvorschriften sorgen.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.





**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

**Oficinas:** c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

**Fábrica:** c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

[www.cnagroup.es](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

**Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)**

**SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)**

60819760.31.08.2020