NODOR

always innovating

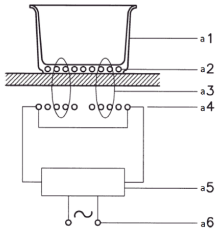
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

EN INSTRUCTIONS FOR USE

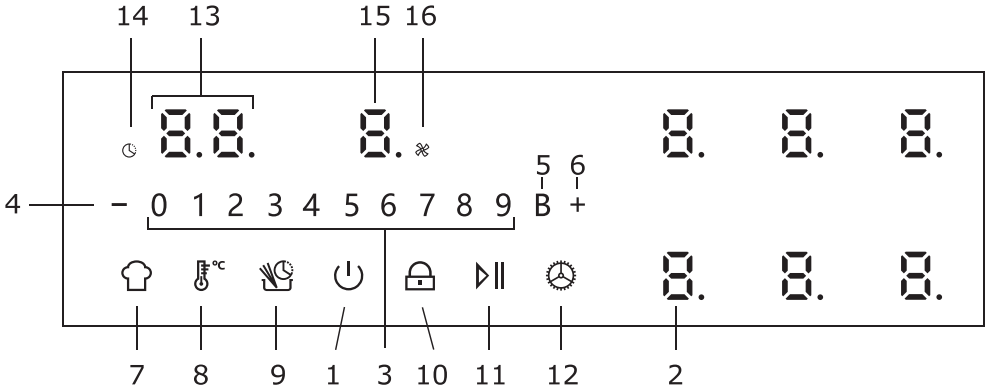
FR MANUEL D'UTILISATION

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

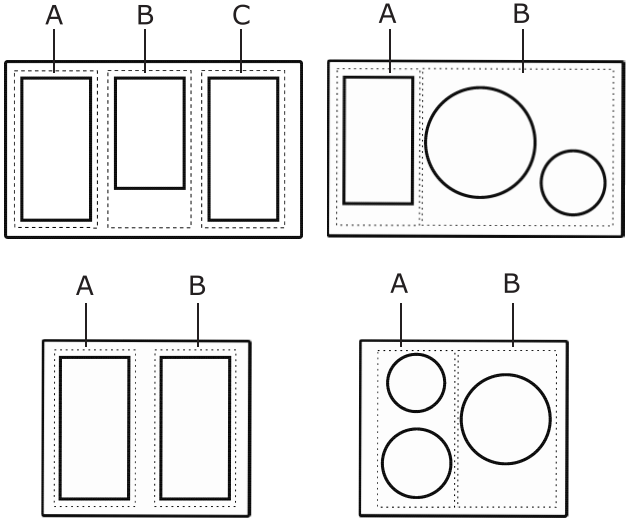
NorCook IH N6286 SW / NorCook IH N6406 BK / NorCook IH N6326 BK / NorCook IH N6286 BK / NorCook IH N8106 BK / NorCook IH N9606 BK



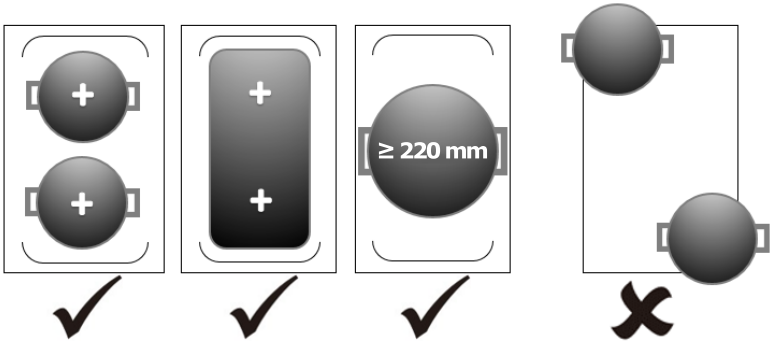
(F1)



(F2)

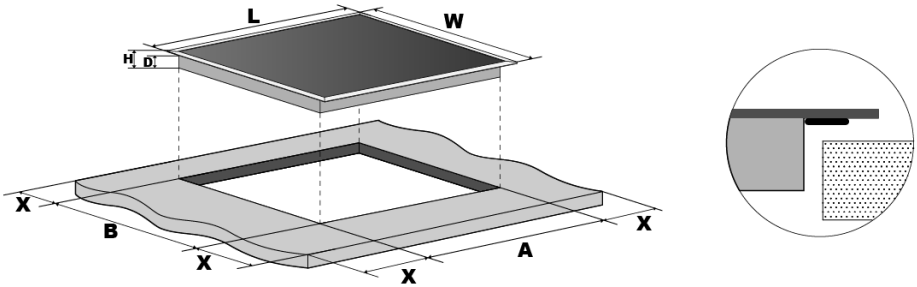


(F3)



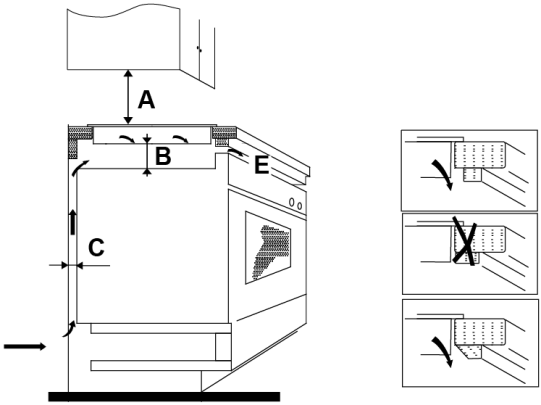
(F4)

(F5)



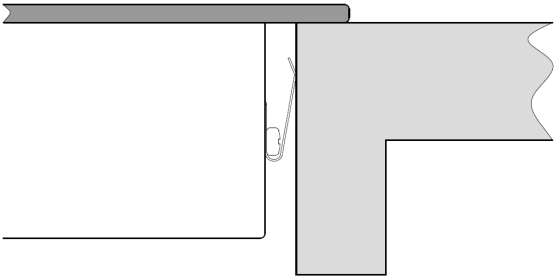
Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
NorCook IH N6286 SW(4131) NorCook IH N6286 BK(4133) NorCook IH N6406 BK(4158)	590	520	60	56	565	495	50
NorCook IH N6326 BK (4132)	630	520	60	56	565	495	50
NorCook IH N8106 BK (4149)	800	520	60	56	745	495	50
NorCook IH N9606 BK (4159)	900	520	60	56	875	495	50

(F6)



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

(F7)



(F8)

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 (tar jetas 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 super icie 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 bandeja, 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 super icies 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 batería de cocina con bordes irregulares. No arrastre la batería de cocina por la super icie de vidrio de inducción, ya que puede rayar el cristal.

- 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.
- Los fabricantes rechazan cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento con lo descrito anteriormente o si no se respetan ni se cumplen las normas de prevención de accidentes.

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.

Descripción del producto

Cómo utilizar la placa de inducción (F2)

1. ENCENDIDO/APAGADO
2. Pantalla de 7 segmentos de zona de cocción
3. Control deslizante
4. Ajuste – del control deslizante
5. Booster del control deslizante
6. Ajuste + del control deslizante
7. Función de zona Chef
8. Función de Calentamiento
9. Función Pasta y arroz
10. Bloqueo de seguridad para niños
11. Pausa
12. Ajustes
13. Pantalla de 7 segmentos del temporizador
14. LED del temporizador encendido
15. Pantalla de 7 segmentos del ventilador
16. LED del ventilador encendido

Empezar a cocinar

1. Pulse la tecla ON/OFF "⏻" durante 1 segundo. Una vez se haya encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran "0", lo que indica que la placa de inducción ha pasado al modo de espera.
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado sobre el área de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del utensilio de cocina y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Ajuste un nivel de potencia entre 1 y 9 deslizando el dedo por la tecla del control deslizante "0 1 2 3 4 5 6 7 8 9" o simplemente pulse cualquier punto del control deslizante "0 1 2 3 4 5 6 7 8 9".
4. Si no selecciona un ajuste de potencia en 5 segundos, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver al paso 1.

- Durante la cocción, podrá modificar la potencia en cualquier momento.

Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de potencia U
Significa que:

• El utensilio de cocina no está colocado en la zona de cocción correcta o.

• El utensilio de cocina elegido no sea adecuado para la cocción por inducción, o.

• El utensilio de cocina es demasiado pequeño o no está correctamente centrado en la zona de cocción.

No se produce ningún calentamiento a menos que haya un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción.
La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se ha colocado ningún utensilio de cocina adecuado sobre la placa.

Al terminar la cocción
1. Pulse la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción correspondiente y luego el control deslizante de ajuste del nivel de potencia para disminuir la potencia al nivel "0".

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

2. Pulse la tecla ON/OFF "⏻" durante 1 segundo para apagar directamente la placa.
3. Tenga cuidado con las superficies calientes. El símbolo de calor residual indica la zona de cocción que está caliente y que no debe tocar. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y alcanzado una temperatura segura.
3 barras: temp. > 80ºC
2 barras: temp. entre 60-80ºC
1 barra: temp. entre 40-60ºC
También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar los recipientes, puede colocarlos en la placa que aún está caliente.

Utilizar la función Boost

Activar la función Boost y del Booster doble

1.Active la zona de cocción deseada pulsando la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción.

2.Al pulsar la tecla del Booster del control deslizante "B", el indicador de zona muestra "b1" y la potencia de salida alcanza la potencia del Booster.

3.Al pulsar el control deslizante "+", el indicador de zona muestra "b2" y la potencia de salida alcanza la potencia del Booster doble.

Activar la función del Booster automático

1.Active la zona de cocción deseada pulsando la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción.

2.Pulse y mantenga pulsado el control deslizante de ajuste del nivel de potencia deseado durante 3 segundos.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

3.La zona de cocción se calienta con la máxima potencia (muestra "A" alternativamente con el nivel de potencia seleccionado) y permanece en el ajuste de calentamiento seleccionado una vez alcanzado el tiempo correspondiente. 8.8.

Duración del tiempo del Booster automático	
Nivel de potencia deseado	**Tiempo**
Nivel de potencia 1	*00:45*
Nivel de potencia 2	*02:20*
Nivel de potencia 3	*03:45*
Nivel de potencia 4	*05:10*
Nivel de potencia 5	*06:45*
Nivel de potencia 6	*02:00*
Nivel de potencia 7	*02:45*
Nivel de potencia 8	*03:40*
Nivel de potencia 9	-

- No se puede seleccionar el boost automático si está seleccionado el nivel de potencia 9.

Cancelar la función Boost y Booster doble

Pulse el control de ajuste del nivel de potencia para cancelar la función Boost y la zona de cocción pasará al nivel de potencia que desee.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

• Esta función se puede utilizar en todas las zonas de cocción.

• La zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9 desde el Booster o Booster doble después de 5 minutos.

• Si el Booster doble está activado en todos las zonas de cocción al mismo tiempo, se produce una adaptación automática a la potencia máxima.

Utilizar la función Movimiento de recipiente

La placa de cocción puede seleccionar sucesivamente 2 zonas de cocción que se intercambian entre sí. Se intercambian todos los ajustes.

1. Asegúrese de que al menos una placa de cocción está activa.
2. Mantenga pulsada la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción durante 3 segundos y, a continuación, los 7 segmentos de la zona de cocción seguirán parpadeando.
3. Intercambie pulsando los 7 segmentos de las 2 zonas de cocción correspondientes.

Función Área flexible (solo en algunos modelos) (F4)

- Esta área se puede utilizar como una gran zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción.
- El área flexible está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar de forma individual. Cuando se trabaja como una gran zona única, el nivel de potencia es el mismo en toda el área. La parte que no esté cubierta por el utensilio de cocina no se calentará.
- Importante: Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados sobre la zona única de cocción. En caso de utensilios de cocina grandes, ovalados, rectangulares o alargados, asegúrese de colocarlos centrados en la zona de cocción grande, cubriendo el centro de cada una de las zonas.

Como una gran zona única

Para activar el área flexible y que funcione como una gran zona única, simplemente pulse la tecla de Área flexible "8".

1. El indicador de área flexible situado arriba del indicador de nivel de potencia se encenderá.
2. El ajuste de potencia funciona como cualquier otra área normal.
3. Si desplaza el utensilio de cocina de la parte delantera a la trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición y mantiene la misma potencia.
4. Para desactivar el área flexible, pulse al mismo tiempo la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción delantera izquierda y trasera izquierda y manténgala pulsada durante 3 segundos.

Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes con distintos ajustes de potencia, pulse de nuevo la tecla Área flexible "8".

Bloqueo de teclas (dispositivo de seguridad para niños)

- Puede bloquear las teclas para evitar el uso accidental (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Utilizar la función de Recall

Después de apagar la placa de cocción, los siguientes ajustes se almacenan durante 6 segundos y se pueden recuperar después de encenderla de nuevo, pero con una confirmación pulsando la tecla de pausa "▷||".

• Nivel de potencia de cada zona de cocción

• Temporizador de cada zona de cocción

• Boost automático

• Nivel de mantenimiento en caliente

• Ventilador

• Modo ventilador

Si no se pulsa la pausa "▷||" en un plazo de 6 segundos después de volver a encender la placa de cocción, se borran los ajustes memorizados.

Utilizar la función Pausa

La placa dispone de una práctica función de reinicio que le permite pausar y reiniciar la cocción en caso de interrupciones.

1.Cuando la placa esté encendida y funcionando, pulse brevemente la tecla de pausa "▷||", la tecla de bloqueo "🔒" y el LED de la tecla de pausa "▷||" parpadeará con toda su intensidad, y todos los quemadores dejarán de funcionar, pero el ventilador permanecerá activo.

2.Pulse de nuevo brevemente la tecla de bloqueo "🔒" y la tecla de pausa "▷||" a la vez y todos los ajustes se reiniciarán en el ajuste anterior.

- La función de pausa se cancelará y apagará la placa de cocción automáticamente después de 10 minutos si no desactiva esta función.

Utilizar la función Pasta y arroz

1.Active la zona de cocción que desee para utilizar la función Pasta o arroz pulsando la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción deseada y ajuste la configuración de calor>0.

2.Cambie la función Pasta o arroz y salga de la función pulsando la tecla de función Pasta y arroz "".

- Puede ajustar el tiempo de calor por defecto con el temporizador de zonas de cocción. Revise el capítulo "Utilizar el temporizador para apagar zonas".

(Modelo aplicable: NorCook IH N8106 BK & NorCook IH N6406 BK)

Tiempo/s de contacto	Función	Se muestra en pantalla de 7 seg. "8.8."	Ajuste térmico defectuoso
Pulsar 1 vez	Función Grill	"gr" durante 3 segundos	Área trasera izquierda:7 Área delantera izquierda:5
Pulsar 2 vez	Función Barbacoa	"bb" durante 3 segundos	Área flexible: 7+7
Pulsar 3 vez	Función de Cocina chef	"CH" durante 3 segundos	Área flexible: 7+7 Área trasera derecha: 5 Área delantera derecha: 3
Pulsar 4 vez	Salir del menú	N/A	0

(Modelo aplicable: NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)

Tiempo/s de contacto	Función	Se muestra en pantalla de 7 seg. "8.8."	Ajuste térmico defectuoso
Pulsar 1 vez	Función Grill	"gr" durante 3 segundos	Área trasera izquierda:7 Área delantera izquierda:5
Pulsar 2 vez	Función Barbacoa	"bb" durante 3 segundos	Área trasera izquierda:7 Área delantera izquierda:7
Pulsar 3 vez	Función de Cocina chef	"CH" durante 3 segundos	Área trasera izquierda: 7 Área delantera izquierda: 5 Área trasera derecha:3
Pulsar 4 vez	Salir del menú	N/A	0

(Modelo aplicable: NorCook IH N9606 BK)

Tiempo/s de contacto	Función	Se muestra en pantalla de 7 seg. "8.8."	Ajuste térmico defectuoso
Pulsar 1 vez	Función Grill	"gr" durante 3 segundos	Área trasera izquierda:7 Área delantera izquierda:5
Pulsar 2 vez	Función Barbacoa	"bb" durante 3 segundos	Área flexible: 7+7
Pulsar 3 vez	Función de Cocina chef	"CH" durante 3 segundos	Área flexible: 7+7 Área flexible: 5+5 Área flexible: 3+3
Pulsar 4 vez	Salir del menú	N/A	0

Utilizar la función de Calentamiento

1.Active la zona de cocción que desee para utilizar la función de Calentamiento pulsando la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción deseada.

2.Cambie los diferentes niveles de la función de Calentamiento y salga de la función pulsando la tecla de función Calentamiento "℃".

Tiempo/s de contacto	Nivel/es de la función Calentamiento	Pantalla de 7 segmentos de zona de cocción	Control de la temperatura
Pulsar 1 vez	Nivel 1	P1.	42℃
Pulsar 2 vezes	Nivel 2	P2.	55℃
Pulsar 3 vezes	Nivel 3	P3.	70℃
Pulsar 4 vezes	Nivel 4	P4.	90℃
Pulsar 5 vezes	Salir de la función	0.	N/A

- Puede salir de la función pulsando las teclas "-" y "+" a la vez.

Utilizar la función de Bloqueo

Puede utilizar la función de Bloqueo de dos formas distintas:

- Puede utilizarla como un bloqueo de teclas: el bloqueo de teclas es una funcionalidad destinada a bloquear las teclas mientras la placa de cocción está en funcionamiento o en estado de pausa. Esta función es útil para la limpieza.
- Puede utilizarla como Bloqueo de seguridad para niños: el Bloqueo de seguridad para niños es una funcionalidad para proteger la placa de cocción contra un manejo involuntario, por ejemplo, por parte de los niños.
- Cuando la placa está en modo de función de Bloqueo, quedan desactivados todos los botones excepto el de OFF. En caso de emergencia, siempre puede apagar la placa con el botón OFF.

Utilizar la función de Bloqueo como Bloqueo de teclas

1.Pulse brevemente la tecla de Bloqueo "🔒" solo cuando la placa esté encendida y en funcionamiento. El LED de la tecla de Bloqueo "🔒" se iluminará con toda su intensidad.

2.Pulse de nuevo brevemente la tecla de Bloqueo "🔒" para desactivar la función de Bloqueo de teclas. El LED de la tecla de Bloqueo "🔒" se iluminará con la mitad de intensidad.

- Si se produce un corte de corriente, esta función no estará activa cuando el usuario vuelva a encender la placa de cocción.

Utilizar la función de Bloqueo como Bloqueo de seguridad para niños

1.Asegúrese de que todas las zonas de cocción están apagadas y de que no hay ningún temporizador en marcha.

2.Pulse la tecla de Bloqueo "🔒" durante 3 segundos. El panel de control solo mantendrá los LED de la tecla de Bloqueo "🔒" y del botón ON/OFF "⏻" encendidos con intensidad total, y el LED del temporizador "8.8." mostrará "Loc".

3.Pulse la tecla de Bloqueo "🔒" durante 3 segundos de nuevo para desactivar la función de Bloqueo de seguridad para niños. La tecla de Bloqueo "🔒" desaparece después de 30 segundos y el panel muestra encendido/apagado en parpadeo.

Funciones especiales

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura controla la temperatura del interior de la placa de inducción. En caso de registrar un exceso de temperatura, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de pequeños objetos

Si se dejan utensilios de cocina no magnéticos (p. ej., de aluminio) u otros objetos pequeños (cuchillos, tenedores, llaves, etc.) sobre la placa de inducción, esta se pondrá en modo de espera de forma automática durante 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad. Apaga automáticamente el área de cocción si alguna vez olvida apagarla. La Tabla siguiente muestra el tiempo máximo de funcionamiento preestablecido para cada nivel de potencia:

Nivel de potencia	1~3	4~6	7~8	9	Función de Calentamiento
Tiempo de funcionamiento preestablecido (minutos)	360	180	120	90	360

Al retirar el recipiente, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga al cabo de 30 segundos.

Utilizar el temporizador

La función de temporizador se puede utilizar de dos formas diferentes:

- Puede utilizarlo como avisador. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo establecido acabe.
- Puede configurarlo para apagar una zona de cocción una vez finalizado el tiempo establecido.

Puede ajustar el temporizador durante un tiempo máximo de 99 minutos. Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Utilizar el temporizador como Temporizador de la placa

1. Una vez seleccionada la zona de cocción y el nivel de potencia requerido, la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción parpadeará durante 5 segundos.
2. Cuando la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción deje de parpadear, pulse el temporizador de la pantalla de 7 segmentos "8.8.". Puede realizar el ajuste de temporización de 1 a 99 minutos pulsando el botón "-" o "+ ".
   Pulse brevemente los botones " -" o " +" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 30 segundos.
   Mantenga pulsados los botones " -" o " +" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo en 1 minuto desde 1 minuto hasta 19 minutos.
   Mantenga pulsados los botones " - " o " +" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo en 10 minutos desde 20 minutos hasta 99 minutos.
   Si pulsa a la vez los botones " - " y "+ " del temporizador, este se cancelará.
3. Inmediatamente después de que haya establecido el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante, y el punto del dígito derecho para mostrar los 30~59 segundos seguirá parpadeando. 66
4. Cuando finalice el tiempo establecido, el zumbador pitará y el indicador del temporizador se apagará.

Ajuste del temporizador como temporizador de zona de cocción

1. Una vez seleccionada la zona de cocción y el nivel de potencia requerido, la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción parpadeará durante 5 segundos.
2. Antes de que la pantalla de 7 segmentos de la zona de cocción deje de parpadear, pulse el temporizador de la pantalla de 7 segmentos "8.8.". Puede realizar el ajuste de temporización de 1 a 99 minutos pulsando el botón " -" o "+".
   Pulse brevemente los botones " -" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 30 segundos.
   Mantenga pulsados los botones " -" o "+ " del temporizador para reducir o aumentar el tiempo en 1 minuto desde 1 minuto hasta 19 minutos.
   Mantenga pulsados los botones "- " o "+ " del temporizador para reducir o aumentar el tiempo en 10 minutos desde 20 minutos hasta 99 minutos.
   Si toca a la vez los botones " -" y "+ " del temporizador, este se cancelará.
3. Inmediatamente después de que haya establecido el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante, y el punto del dígito derecho para mostrar los 30~59 segundos seguirá parpadeando.
   Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente, el zumbador pitará y el indicador del temporizador se apagará una vez finalice el tiempo establecido.
4. Si previamente se han encendido otras zonas de cocción, estas seguirán funcionando.

- Cuando hay más de un área de cocción con temporizador establecido, el punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará y el temporizador de la pantalla de 7 segmentos "8.8." mostrará el temporizador de la zona de cocción correspondiente. 6.
- Cuando se utiliza "el temporizador como temporizador de la placa de cocción" y "el temporizador como temporizador de la zona de cocción "8.8." juntos, el temporizador de la pantalla de 7 segmentos mostrará el tiempo restante del temporizador de la zona de cocción como primera prioridad. Pulse el temporizador de la pantalla de 7 segmentos "8.8." para mostrar el temporizador de la placa restante.

Conectividad con la campana

- Puede conectar la placa de cocción con cualquier campana con tecnología RF de nuestra gama.
- Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
- Una vez que la campana y la placa de cocción estén conectadas, la velocidad de la campana cambiará automáticamente en función del nivel de potencia de la placa de cocción.
- La placa de cocción y la campana deben configurarse para que se conecten entre sí. Para ello, siga las indicaciones de conectividad en el menú Ajustes.

Ajustes

Puede ajustar el siguiente modo pulsando la tecla Ajustes "⏲". Pulse durante 3 segundos la tecla "⏲" para acceder a los ajustes y luego pulse brevemente la tecla "⏲"para cambiar entre los distintos modos de configuración.

- Prueba de velocidad del recipiente
- Gestión de la energía
- Conectividad

- Todas las zonas de cocción deben estar en el ajuste de calor 0 para iniciar el ajuste.
- Pulse brevemente la tecla "⏻" para salir del menú Ajustes sin guardar los cambios.
- Pulse prolongadamente la tecla Ajustes "⏲" para salir del menú Ajustes sin guardar los cambios.

Menú de prueba de velocidad del recipiente

Esta función se utiliza para evaluar el nivel de velocidad del recipiente.

1. Pulse prolongadamente la tecla Ajustes "⏲". La pantalla del temporizador de 7 segmentos muestra "PoS".
2. Todas las zonas de cocción deben estar en el ajuste de calor 0 para iniciar la prueba. La zona de cocción trasera derecha está activa para la prueba de velocidad del recipiente.
3. Debe detectarse un recipiente antes de 6 segundos (en la zona de cocción trasera derecha) y pulsar brevemente "+"una vez. A continuación, se mostrará el resultado del nivel de velocidad del recipiente. De lo contrario, la función se desactivará de nuevo y pasará al estado de espera de la placa.

4. El siguiente resultado es el nivel de velocidad del recipiente:
   - u0: No apto
   - u1: No recomendado
   - u2: Adecuado
   - u3: Óptimo

Gestión de la energía

Esta función permite al usuario seleccionar el límite total de potencia de salida.

1. La pantalla del temporizador de 7 segmentos muestra "POE".
2. El estado de las zonas de cocción y la campana están apagados.
3. Pulse brevemente "+" para ajustar el límite total y se muestra la pantalla del ventilador de 7 segmentos:

(NorCook IH N9606 BK)
1=> 1500W
2 => 2800W
3 => 3300W
4=> 4500W
5 => 5700W
6 => 7400W
7 => 10800W
(NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)
1=> 1500W
2 => 2800W
3 => 3300W
4=> 4500W
5 => 5700W
6 => 7200W
(NorCook IH N6286 SW & NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK)
1=> 1500W
2 => 2800W
3 => 3300W
4=> 4500W
5 => 5700W
6 => 7100W

Conectividad

Esta función se utiliza para establecer un nuevo enlace entre la placa de cocción y la campana.

1. Asegúrese de que la campana está en modo receptivo (modo de conectividad) esperando la señal de emparejamiento de la placa de cocción.
2. El icono del ventilador "" y la pantalla del temporizador de 7 segmentos mostrando el mensaje "Con" parpadean hasta que el proceso de emparejamiento se realiza correctamente. Dispone de 2 minutos para iniciar el proceso de conexión en la placa de cocción.

3. Cuando la campana esté correctamente emparejada la placa de cocción (según la campana),el usuario pulsará la tecla "" para confirmar la conexión.
4. El icono del ventilador "" y "Con" dejan de parpadear y el mensaje CON desaparece al cabo de 2 segundos. El icono del ventilador "" permanece como indicador de que el proceso de emparejamiento está activo.

IMPORTANTE: Esta operación de conectividad debe realizarse en un intervalo de dos minutos tras el encendido de la campana. Si la conexión no se produce, apague la campana y la placa, espere un minuto y vuelva a intentarlo.

Consejos y sugerencias

Elección del recipiente adecuado (F5)

- Use preferentemente recipientes indicados como apropiadas 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 super icie 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 baterías que tengan el mismo diámetro que la zona de cocción asegura el uso de la máxima potencia.
- Las baterías más pequeñas reducen la potencia pero no provocarán una pérdida de energía. En cualquier caso, no recomendamos el uso de baterías con un diámetro de menos de 10 cm.
- El fondo de la batería debería tener un diámetro mínimo, de acuerdo a la zona de cocción correspondiente:
- Para obtener el máximo rendimiento de la placa, coloque la batería en el centro de la zona de cocción.

Mantenimiento

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 30 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. (F7)

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 (F8). 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 de cocción, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones.
- Si la placa de cocción se instala encima de un cajón o armario, se instalará una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.

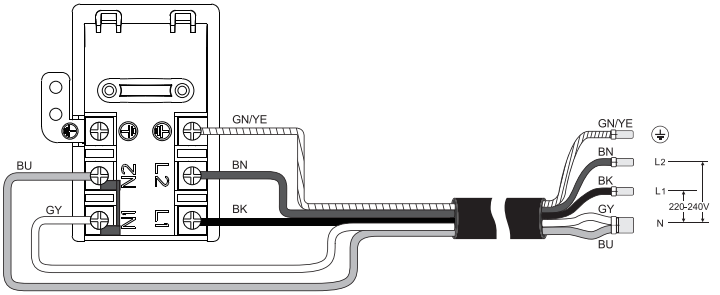
Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

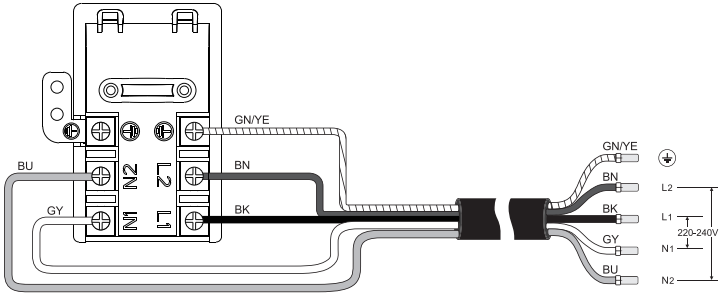
Esta placa de cocción solo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de cocción.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Los tramos de cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.

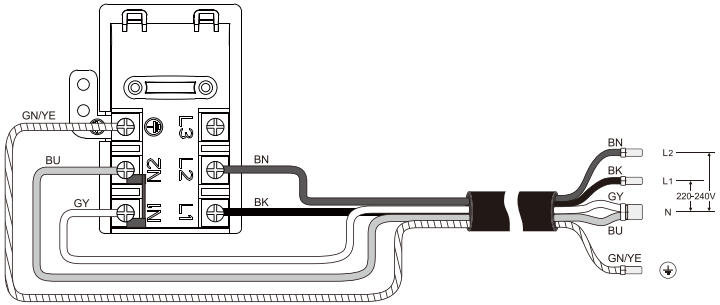
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.
Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de realizar ninguna modificación. Cualquier modificación debe ser realizada exclusivamente por un electricista cualificado.

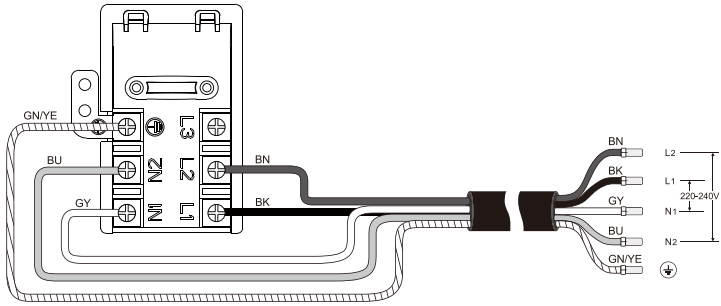
(Modèle applicable : NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)



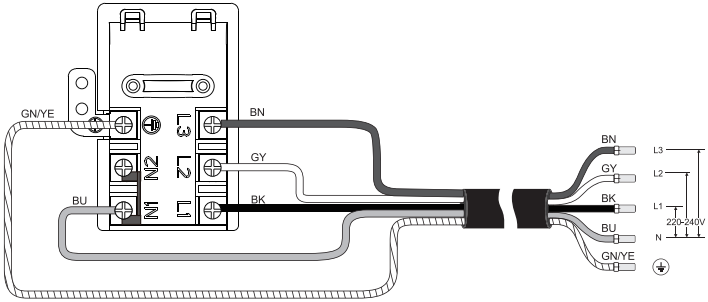


(Modèle applicable : NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)



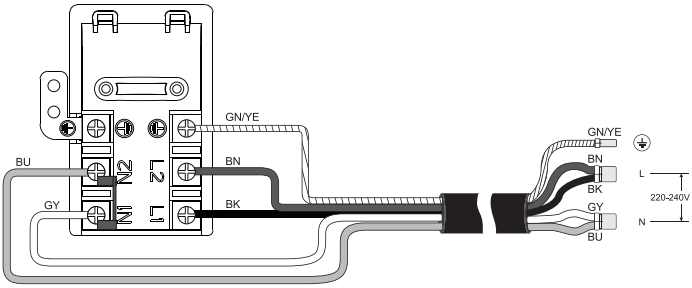


(Modèle applicable : NorCook IH N9606 BK)

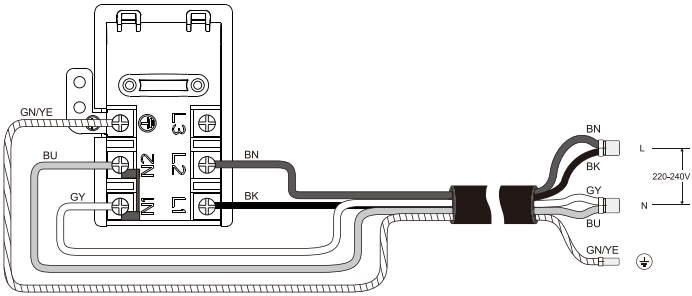


Este aparato debe conectarse directamente a la unidad de consumo con un dispositivo de corriente residual (RCD) de 20 amperios por polo que proteja su circuito.

(Modèle applicable : NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)



(Modèle applicable : NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)



Este aparato debe conectarse directamente a la unidad de consumo con un dispositivo de corriente residual (RCD) de 40 amperios por polo que proteja su circuito.

- Si el cable está dañado o debe sustituirse, la operación se debe llevar a cabo por el agente de post-venta con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por técnicos autorizados.

Problema	**Posibles causas**	**Qué hacer**
No se puede encender la placa de inducción.	No hay corriente.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a una fuente de alimentación y de que esté encendida. Compruebe si hay un corte eléctrico en su casa o en su zona. Si ha hecho todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico especialista.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la placa de inducción».
Los botones táctiles no funcionan con facilidad.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los botones o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los botones.	Asegúrese de que la zona de los botones está seca y utilice la yema del dedo para tocar los botones.
El cristal se está rayando.	Recipiente con rebabas. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice recipientes con bases planas y uniformes. Consulte «Elección de la batería adecuada».
Algunos recipientes hacen ruidos crepitantes o de clic.	Puede deberse a la fabricación de su recipiente (capas de diversos metales que vibran de forma diferente).	Es algo normal en los recipientes y no indica un fallo.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa a un nivel de potencia alto.	Lo provoca la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al bajar el nivel de potencia.

Procede un ruido de ventilador de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración en la placa de inducción para evitar que el sistema electrónico se sobrecaliente. Puede seguir funcionando aunque haya apagado la placa de inducción.	Es normal y no hace falta adoptar ninguna medida. No apague la fuente de alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.
El recipiente no se calienta y aparece el símbolo U en el indicador.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es apropiado para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está debidamente centrado en esta.	Utilice un recipiente apropiado para la cocina de inducción. Consulte la sección «Elección del recipiente adecuado». Centre el recipiente y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción.

Indicador de fallo e inspección

Si surge alguna anomalía, la placa de inducción entrará en estado protector de forma automática y mostrará los códigos protectores que correspondan. Estos son los fallos más comunes:

Mensaje de error	Posibles causas	Qué hacer
U	Sin recipiente o recipiente no apto.	Reemplace el recipiente.
ER03	Agua u objeto sobre el cristal de la zona de control.	Limpie la zona de control.
F1E	Fallo de conexión entre el panel de visualización y el cuadro principal de la izquierda (la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico
F3E	Fallo del sensor de temperatura de la bobina. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico
F4E	Fallo del sensor de temperatura del cuadro principal. (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico

E1E	La temperatura que ha medido el sensor del vidrio cerámico es demasiado alta.	Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado.
E2E	El sensor de temperatura del IGBT es demasiado alto.	Reinicie la placa después de que la placa se haya enfriado.
E3E	Tensión de alimentación anómala (demasiado alta).	Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal.
E4E	Tensión de alimentación anómala (demasiado baja).	Revise si la fuente de alimentación es normal. Encienda la placa después de que la fuente de alimentación sea normal.
E5E	Fallo del sensor de temperatura (en la zona de cocción cuyo indicador muestra «E»).	Contacte con el Servicio Técnico

No desmonte la unidad por su cuenta para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

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 sheet, 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 counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top 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.
- Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such 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.

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.

Product Overview

Using your Induction Hob (F2)

1. ON / OFF
2. Cooking zone 7 Segment display
3. Slider
4. Slider – adjust
5. Slider Booster
6. Slider + adjust
7. Chef zone function
8. Warming function
9. Pasta and rice function
10. Child Lock
11. Pause
12. Settings
13. 7 Segment display Timer
14. LED timer on
15. 7 Segment display fan
16. LED fan on

To start cooking

1. Touch the ON/OFF "⏻" for 1 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "0", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set a power level between 1 and 9 by sliding along the "slider" 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 key, or just touch any point of the "slider" 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9.
4. If you don't choose a power setting within 5 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the power setting U

This means that:

- The cookware is not placed on the correct cooking zone or.
- The cookware is not suitable for induction cooking or.
- The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

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

When you have finished cooking

1. Touching the relevant cooking zone 7 Segment display and then power level setting slider to decrease the power to " 0 " level.

   0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

2. Touch the ON/OFF "⏻" key for 1 second to switch off the hob directly.
3. Beware of hot surfaces. Residual heat indicator icon will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.
   3 slashes: T>80ºC
   2 slashes: T between 60-80ºC
   1 slash: T between 40-60ºC
   It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Actived the Boost and Double Booster function

1. Activing the desired cooking zone by touching cooking zone 7 Segment display. Taping the Slider Booster key "B", the zone indicator show "b1." and the output power reach Booster power.
3. Taping the Slider "+", the zone indicator show "b2." and the output power reach Double Booster power.

Actived the Automatic Booster function

1. Activing the desired cooking zone by touching cooking zone 7 Segment display .
2. Touch and hold the desired power level setting slider for 3s.

   0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

3. Cooking zone heats up with maximum power (shows "A"alternatively with the selected power level) and remains in the selected heating setting after the corresponding time is reached.The remain time is showed in countdown displaying in 7 Seg. 8.8.

Automatic Booster time lasting	
Desired power level	**Time**
Power level 1	*00:45*
Power level 2	*02:20*
Power level 3	*03:45*
Power level 4	*05:10*
Power level 5	*06:45*
Power level 6	*02:00*
Power level 7	*02:45*
Power level 8	*03:40*
Power level 9	-

- Cannot select automatic boost if power level 9 is selected.

Cancel the Boost and Double Booster function

Touching the power level setting slider to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to the power level you wish.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 from Booster or Double Booster after 5 minutes automatic.
- If Double boost is switched on at all CZ at the same time, an automatic adaptation to max CP Power takes place.

Using Pot Move function

The hob can successively select 2 cooking zones to be exchanged with each other. All settings are exchanged.

1. Make sure at least one cooking is active.
2. Press and hold any cooking zone 7 Segment display for 3s and then all cooking zone 7 Segments will continue to flash.
3. Exchanging by pressing the corresponding 2 cooking zone7 Segments.

Flexible Zone function (only in some models) (F4)

- This area can be used as a single big zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- The flexible zone area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a big single zone, the power level is the same in all the area. The part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookware centred on the single cooking zone. In case of big, oval, rectangular or elongated cookware make sure to place it centred on the big cooking zone, covering the centre of each single zone

As a single big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Zone key "8".

1. The flexible zone indicator next to the power lever indicator will be light up.
2. The power setting works as any other normal area.
3. If the cookware is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible zone detects automatically the new position, keeping the same power.
4. To deactivate the flexible area, press the front left and rear left cooking zone 7 segment display at the same time and hold for 3s.

As two independent zones

To use the flexible zone as two different zones with different power settings, press the Flexible Zone key "8" again.

Keylock (child safety feature)

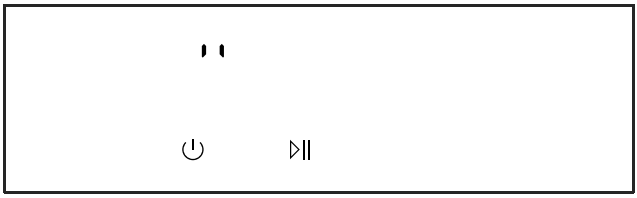
- You can lock the keys to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

Using the Recall function

After switching off the hob the following setting are stored for 6s and can be recalled after switching on again but with a confirmation pressing pause key "▶II".

- Power Level each cooking zone
- Timer each cooking zone
- Automatic boost
- Warm hold level
- Fan
- Fan mode

If the pause "▷||" is not pressed within 6s after switching on the hob again, key the stored settings are deleted.



Using the Pause function

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you’re interrupted.

1. When the hob is on and working, short press the pause key "▷||" lock key "🔒" and pause key "▷||" LED will blinking with full intensity, and all burner will stop working but fan remains active.
2. Short press on lock key "🔒" and pause key "▷||" together at the same time again, all setting will restart at the previous setting.

- The pause function will cancel and switch off the hob automatically after 10 minutes if you not deactivate this function.

Using Pasta and rice function

1. Actived the the cooking zone you wish to use Pasta or rice function by touching the desired cooking zone 7 Segment display and set adjust the heat setting>0.
2. Switching Pasta or rice function and quit the function by touching Pasta and rice function key "".

- You can adjust defaulty heating time by setting the CZ timer.Please review the chapter "Using the timer to switch off zones".

(Applicable model: NorCook IH N8106 BK & NorCook IH N6406 BK)

Touching time(s)	Function	Displaying in 7 Seg."8.8."	Defaulty heat setting
Touching 1 time	Grill Function	"gr" for 3s	Rear left zone:7 Front left zone:5
Touching 2 times	BBQ function	"bb" for 3s	Flexible zone: 7+7
Touching 3 times	Chef cook function	"CH" for 3s	Flexible zone: 7+7 Rear right zone: 5 Front right zone: 3
Touching 4 times	Quit the Menu	N/A	0

(Applicable model: NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)

Touching time(s)	Function	Displaying in 7 Seg."8.8."	Defaulty heat setting
Touching 1 time	Grill Function	"gr" for 3s	Rear left zone:7 Front left zone:5
Touching 2 times	BBQ function	"bb" for 3s	Rear left zone:7 Front left zone:7
Touching 3 times	Chef cook function	"CH" for 3s	Rear left zone:7 Front left zone:5 Rear right zone:3
Touching 4 times	Quit the Menu	N/A	0

(Applicable model: NorCook IH N9606 BK)

Touching time(s)	Function	Displaying in 7 Seg."8.8."	Defaulty heat setting
Touching 1 time	Grill Function	"gr" for 3s	Rear left zone:7 Front left zone:5
Touching 2 times	BBQ function	"bb" for 3s	Flexible zone: 7+7
Touching 3 times	Chef cook function	"CH" for 3s	Flexible zone: 7+7 Flexible zone: 5+5 Flexible zone: 3+3
Touching 4 times	Quit the Menu	N/A	0

Using Warming function

1. Actived the the cooking zone you wish to use Warming function by touching the relevant cooking zone 7 Segment display .

2. Switching different Warming function level(s) and quit the function by touching Warming function key "".

Touching time(s)	Warming function level(s)	cooking zone 7 Segment display	Temperature control
Touching 1 time	Level 1	P1.	42℃
Touching 2 times	Level 2	P2.	55℃
Touching 3 times	Level 3	P3.	70℃
Touching 4 times	Level 4	P4.	90℃
Touching 5 times	Quit the function	0.	N/A

- You can quite the function by touching keys " − " & " + "together.

Using Lock Function

You can use the Lock function in two different ways:

- You can use it as a key lock: Key lock is a functionality intended to lock the keys during the cooktop is in operation or in pause state. This is useful for cleaning purposes.
- You can use it as a Child lock: Child lock is a functionality to protect the cooktop against unintended operation, e.g. by children
- When the hob is in the lock function mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency.

Using Lock function as Key Lock

1. Short press the Lock key "" only when the hob is on and working. The LED of Lock key "" will be lighted up with full intensity.
2. Short press the Lock key "" again to deactivate the Key Lock function.The LED of Lock key "" will be lighted up with half intensity.

- If there is a power cut, this function is not active when user switches on the hob again.

Using Lock function as Child Lock

1. Make sure that all cooking zone are switched OFF and no timer is running.
2. Touch the Lock key "🔒" for 3 seconds.The control panel will only keep LEDs of Lock key "🔒" and ON/OFF button "⏻" lighted up with full intensity, and LED timer "8.8." will show "Loc".

3. Touch the Lock key "🔒" for 3 seconds again to deactivate the Child Lock function.The Lock key "🔒" disappear after 30s and the panel shows on/off in pulsating.

Special functions

Over-Temperature Protection

A temperature sensor is monitoring the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is detected, the induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function. It shuts down the cooking zone automatically if you ever forget to turn it off. The default maximum working time for each power level is shown in the table below:

Power level	1~3	4~6	7~8	9	Warming function
Default working timer (minutes)	360	180	120	90	360

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 30 seconds.

Using the Timer

Timer function can be used in two different ways:

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

You can set the timer up to 99 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

Using the Timer as a Hob timer

1. After selecting the cooking zone and the power level required, the cooking zone 7 Segment display will flash for 5 seconds.
2. After cooking zone 7 segment display stops flashing, Touch 7 segment display timer "8.8.", you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes by touching the "−" or "+" button.
   Short touch the "−" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 30 seconds.
   Touch and hold the "−" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minutes from 1 minute to 19 minutes.
   Touch and hold the "−" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes from 20 minutes to 99 minutes.
   Touch the "−" and "+" control of the timer together will cancel the Timer.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer display will show the remaining time, and the dot of right digit to show the 30~59 seconds will keep on flashing.

4. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer as a cooking zone timer

1. After selecting the cooking zone and the power level required, the cooking zone 7 Segment display will flash for 5 seconds.
2. Before cooking zone 7 segment display stops flashing, Touch 7 segment display timer "8.8", you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes by touching the "−" or "+" button.
   Short touch the "−" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 30 seconds.
   Touch and hold the "−" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minutes from 1 minute to 19 minutes.
   Touch and hold the "−" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes from 20 minutes to 99 minutes.
   Touch the "−" and "+" control of the timer together will cancel the Timer.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer display will show the remaining time, and the dot of right digit to showthe 30~59 seconds will keep on flashing.
   When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.
4. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

- When there are more than one cooing zone have set timer,the red dot next to power level indicator will flashing and the 7 Segment display Timer "8.8." shows the relevant cooking zone timer.

- When using "the timer as a hob timer" and "the timer as a cooing zone timer " together ,the 7 segment display timer "8.8." will show the remaining time of cooking zone timer as first priority. Press the 7 Segment display Timer "8.8." to show remaining Hob timer.

Connectivity with hood

• You can link the hob with any cooker hood with RF Technology in our range. Please contact the service department for advice if you are unsure.
• Once the hood and the hob are linked the speed of the hood will change automatically according to the power level the hob is being used at.
• The hob and hood have to be set up to link together. To achieve this follow the connectivity in Settings Menu.

Settings

You can set the following mode by Settings key "⏲".Long press Key "⏲" 3 seconds to enter the setting and then short press Key "⏲" to switch different setting modes.
- Pot speed test
- Power management
- Connectivity

- All Cooking zone must be on heating setting 0 to start the setting.
- Short press on ON/OFF key "⏻" to quit Settings Menu without saving the changes.
- Long press on Settings key "⏲" to quit Settings Menu with saving the changes.

Pot speed test menu

This function is used to evaluation the pot speed level.

1. Long touch the Settings key "⏲". The 7 segment timer display shows “PoS”.
2. All cooking zone must be on heating setting 0 to start the test. The rear right cooking zone is active for Pot speed test.
3. A pot must be detected within 6s (on rear right cooking zone) and short touch "+"once. Then, the pot speed level result will be displayed. Otherwise the function will be deactivated again and will be in the Hob standby state.
4. The following result is pot speed level：

   • u0: Not suitable
   • u1: Not recommended
   • u2: Good
   • u3: Optimal

Power management

This function allow the user to select the output power total limit.

1. The 7 segment timer display shows “POE”
2. Condition cooking zones and hood are off.
3. Short press “+” to adjust the total limit,the 7 segment fan display shows:

   (NorCook IH N9606 BK)

   1=> 1500W

   2 => 2800W

   3 => 3300W

   4=> 4500W

   5 => 5700W

   6 => 7400W

   7 => 10800W

   (NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)

   1=> 1500W

   2 => 2800W

   3 => 3300W

   4=> 4500W

   5 => 5700W

   6 => 7200W

   (NorCook IH N6286 SW & NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK)

   1=> 1500W

   2 => 2800W

   3 => 3300W

   4=> 4500W

   5 => 5700W

   6 => 7100W

Connectivity

This function is used to set up new link between hob and hood.

1. Make sure that the hood is set in receptive mode (connectivity mode) waiting the pairing signal from hob.
2. The fan icon "" and 7 segment timer display shows "Con" message are blinking until the pairing process is successfully done. You have 2 minutes to initiate the connection process on the hob.
3. When the hood is successfully paired the hob (according hood) with the hood the user touch the Key "" to confirm the connection.
4. The fan icon "" and "Con" stop blinking and CON message disappear after 2 sec. The fan icon "" remains as an indicator that the pairing process is active.

IMPORTANT: The connectivity operation above must be completed within two minutes of turning on the power to the hood. If this is not successful, switch off both the hood and the hob, wait for one minute and attempt the connectivity again.

Hints and Tips

Choosing the right cookware (F5)

- 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 10 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.

Maintenance

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 30mm.

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F7)

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 (F8). 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

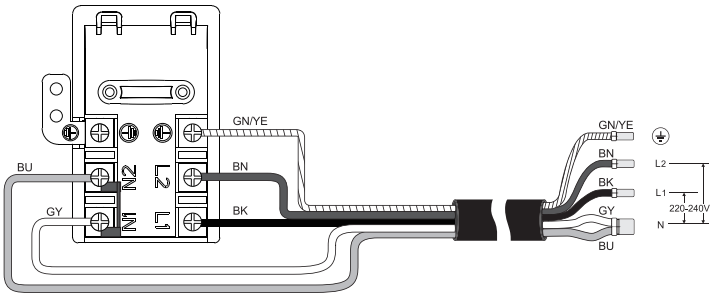
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance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

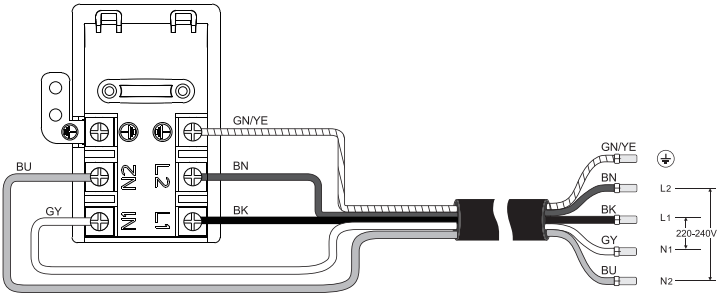
Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1.The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2.The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3.The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

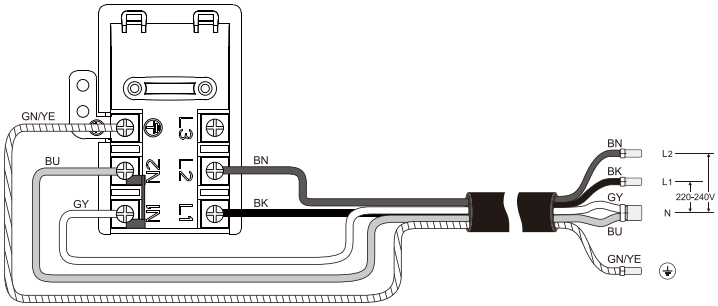
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.Any alterations must only be made by a qualified electrician.

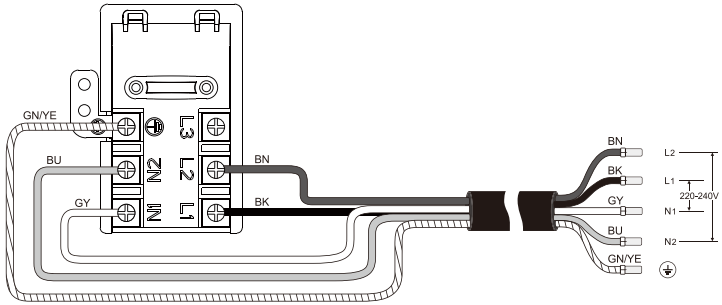
NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)



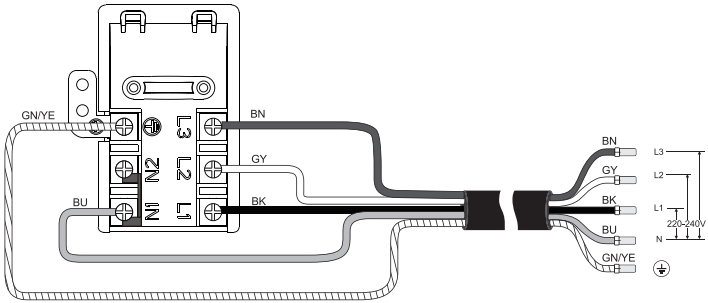


(NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)



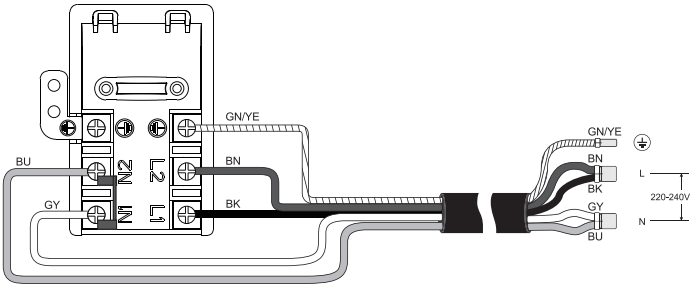


(NorCook IH N9606 BK)

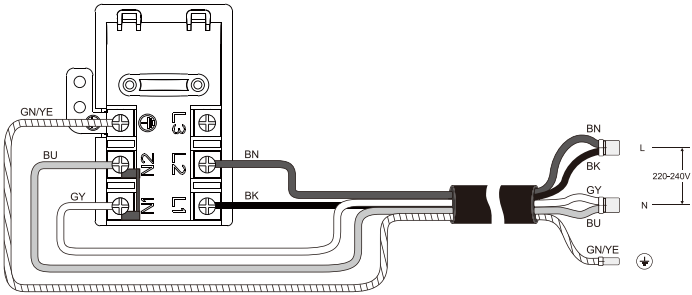


This appliance should be connected directly to the consumer unit with a 20 Amp per pole Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

(NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)



(NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)



This appliance should be connected directly to the consumer unit with a 40 Amp per pole Residual Current Device (RCD) protecting its circuit.

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

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

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes. These are the most common failures:

Error Message	Possible causes	What to do
U	No cookware or cookware not suitable.	Replace the cookware.
ER03	Water or cookware on the glass over the control area.	Clean the control area.
F1E	Connection between the display board and the left mainboard fails (the cooking zone which indicator shows “E”).	Contact the Technical Service
F3E	Coil temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows “E”).	Contact the Technical Service
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows “E”).	Contact the Technical Service
E1E	Temperature measured by the sensor of the ceramic glass is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (in the cooking zone which indicator shows E”).	Contact the Technical Service

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUEUNIQUEMENT. 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 él ectromagnéti que 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 couteaux, 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 planche, 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 dentelés. Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface du verre à induction, car vous pourriez rayer le verre.

- 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.

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.

Présentation du produit

Utilisation de votre table à induction (F2)

1 ON/OFF (Marche/arrêt)

2 Afficheur 7 segments zone de cuisson

3 Curseur

4 Curseur – ajuster

5 Curseur Booster

6 Curseur + ajuster

7 Fonction Chef zone

8 Fonction réchauffage

9 Fonction pâtes et riz

10 Sécurité enfant

11 Pause

12 Réglages

13 Afficheur 7 segments minuteur

14 LED minuteur allumé

15 Afficheur 7 segments ventilateur

16 LED ventilateur allumé

Pour démarrer la cuisson

1. Appuyez sur ON/OFF "⏻" pendant 1 seconde. Après la mise sous tension, un signal sonore sera émis une fois, les voyants afficheront "0" indiquant que la table à induction est en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Réglez le niveau de puissance entre 1 et 9 en faisant glisser la touche du curseur "0 1 2 3 4 5 6 7 8 9", ou appuyez simplement sur n'importe quel point du curseur "0 1 2 3 4 5 6 7 8 9".
4. Si la puissance n'est pas réglée dans un délai de 5 secondes, la table s'éteindra automatiquement. Vous devrez reprendre à l'étape 1.

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

Si le voyant clignote en alternance avec le réglage de puissance

Cela signifie que :

• l'ustensile de cuisine n'est pas placé sur la bonne zone de cuisson ou.

• l'ustensile de cuisson que vous utilisez n’est pas adapté à la cuisson par induction ou.

• l'ustensile de cuisson est trop petit ou n’est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

La zone ne chauffera que si un ustensile de cuisson adapté est placé sur la zone de cuisson.

Le voyant s’éteindra automatiquement après 1 minute si aucun ustensile de cuisson adapté n’y est placé.

Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez sur l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson concernée, puis sur le curseur de réglage du niveau de puissance pour réduire la puissance au niveau " 0 ".

   0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

2. Appuyez sur la touche "⏻" ON/OFF pendant 1 seconde pour éteindre la table de cuisson directement.

3. Faites attention aux surfaces chaudes. L'indicateur de chaleur résiduelle vous indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura atteint une température sûre.

   3 barres : T>80 ºC

   2 barres : T entre 60 et 80 ºC

   1 barre : T entre 40 et 60 ºC

Cela peut également être utilisé comme une fonction d’économie d’énergie : si vous voulez chauffer d’autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction Booster

Activation de la fonction Boost et Double Booster

1. Activez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche "B" du curseur du Booster pour que l'indicateur de zone affiche "b1" et que la puissance de sortie atteigne la puissance du Booster.
3. Appuyez sur le curseur "+" pour que l'indicateur de zone affiche "b2" et que la puissance de sortie atteigne la puissance du Double Booster.

Activation de la fonction Booster automatique

1. Activez la zone de cuisson souhaitée en touchant l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson.
2. Touchez et maintenez le curseur de réglage sur le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.

   0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
3. La zone de cuisson chauffe à puissance maximale " A " s'affiche en alternance avec le niveau de puissance sélectionné) et maintient le réglage de chauffe sélectionné une fois le temps correspondant atteint. 8.8.

Durée du Booster automatique	
Niveau de puissance souhaité	**Temps**
Niveau de puissance 1	*00:45*
Niveau de puissance 2	*02:20*
Niveau de puissance 3	*03:45*
Niveau de puissance 4	*05:10*
Niveau de puissance 5	*06:45*
Niveau de puissance 6	*02:00*
Niveau de puissance 7	*02:45*
Niveau de puissance 8	*03:40*
Niveau de puissance 9	-

- Impossible de sélectionner le booster automatique si le niveau de puissance 9 est sélectionné.

Annuler la fonction Booster et Double Booster

Touchez le curseur de réglage du niveau de puissance pour annuler la fonction Boost. La zone de cuisson reviendra au niveau de puissance souhaité.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

• Cette fonction peut être activée sur chaque zone.

• La zone de cuisson revient au niveau 9 depuis le Booster ou le Double Booster après 5 minutes en mode automatique.

• Si la fonction Double Boost est activée sur tous les zones de cuisson en même temps, une adaptation automatique à la puissance maximale a lieu.

Utilisation de la fonction de déplacement de casserole

La table de cuisson peut sélectionner successivement 2 zones de cuisson à échanger entre elles. Tous les réglages sont échangés.

1. Assurez-vous qu'au moins une zone de cuisson est active.
2. Appuyez de façon prolongée sur l'afficheur 7 segments d'une zone de cuisson pendant 3 secondes. L'afficheur 7 segments de la zone de cuisson continuera ensuite à clignoter.
3. Faites l'échange en appuyant sur les afficheurs 7 segments des 2 zones de cuisson correspondantes.

Fonction Zone Modulable (uniquement sur certains modèles) (F4)

- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone unique ou comme deux zones différentes, à tout moment, en fonction des besoins de cuisson.
- La zone modulable est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsque l'on travaille avec une grande zone unique, le niveau de puissance est le même dans toute la zone. La partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisson ne chauffera pas.
- Important : Assurez-vous de placer les ustensiles de cuisson centrés sur la zone de cuisson unique. Dans le cas d'ustensiles de cuisson de grande taille, ovales, rectangulaires ou allongés, assurez-vous de les placer de façon centrée sur la grande zone de cuisson, couvrant le centre de chaque zone unique.

Comme grande zone unique

Pour activer la zone modulable comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche de zone modulable "8".

1. Le voyant de zone modulable qui se trouve à côté de l’indicateur de niveau de puissance s’allumera.
2. Le réglage de la puissance fonctionne comme toute autre zone normale.
3. Si l'ustensile de cuisson est déplacé de l’avant vers l’arrière (et vice versa), la zone modulable détectera automatiquement la nouvelle position, tout en conservant la même puissance.
4. Pour désactiver la zone modulable, appuyez simultanément sur les afficheurs 7 segments de la zone de cuisson avant gauche et arrière gauche pendant 3 secondes.

Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone modulable comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche de la zone modulable "8".

Verrouillage (dispositif de sécurité pour enfants)

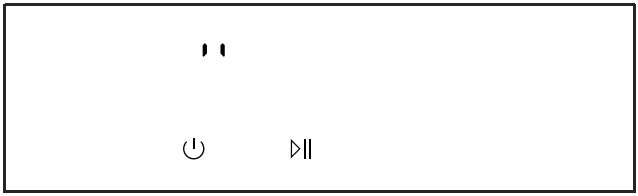
- Vous pouvez verrouiller les touches afin d’éviter une utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).

Utilisation de la fonction de rappel

Après mise hors tension de la table de cuisson, les paramètres suivants sont mémorisés pendant 6 secondes et peuvent être récupérés après remise en marche, mais après confirmation en appuyant sur la touche pause "▷||".

• Niveau de puissance pour chaque zone de cuisson
• Minuteur pour chaque zone de cuisson
• Boost automatique
• Niveau de maintien au chaud
• Ventilateur
• Mode ventilateur

Si l'on n'appuie pas sur la touche pause "▷|| " dans un délai de 6 secondes suivant la remise en marche de la table de cuisson, les paramètres mémorisés sont supprimés.



Utilisation de la fonction pause

La table de cuisson dispose d’une fonction pratique qui permet de mettre en pause et de redémarrer le processus de cuisson en cas d'interruption.

1. Lorsque la table de cuisson est allumée et en cours de fonctionnement"▷||", appuyez brièvement sur la touche pause "🔒" et la touche verrouillage "▷||". Le voyant LED de la touche pause clignotera alors à pleine intensité, et tous les brûleurs cesseront de fonctionner, mais le ventilateur restera actif.
2. Appuyez à nouveau brièvement sur la touche verrouillage "🔒" et la touche pause "▷||" en même temps pour que tous les réglages redémarrent au réglage précédent.

- La fonction pause annulera et éteindra automatiquement la table de cuisson après 10 minutes si vous ne désactivez pas cette fonction.

Utilisation de la fonction Pâtes et riz

1. Activation de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser avec la fonction Pâtes ou riz en appuyant sur l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson souhaitée et réglage de la chaleur > 0.
2. Changez la fonction Pâtes ou riz et quitter la fonction en appuyant sur la touche de fonction Pâtes et riz "".

- Vous pouvez régler le temps de chauffe par défaut en réglant le minuteur de la zone de cuisson. Veuillez consulter le chapitre "Utilisation du minuteur pour éteindre les zones".

(Modèle applicable : NorCook IH N8106 BK & NorCook IH N6406 BK)

Combien de fois appuyer	Fonction	Affichage en 7 secondes 8.8.	Réglage de la chaleur par défaut
Appuyer 1 fois	Fonction gril	"gr" pendant 3 s	Zone arrière gauche : 7 Zone avant gauche : 5
Appuyer 2 fois	Fonction BBQ	"bb" pendant 3 s	Zone modulable : 7+7
Appuyer 3 fois	Fonction Chef cook	"CH" pendant 3 s	Zone modulable : 7+7 Zone arrière droite : 5 Zone avant droite : 3
Appuyer 4 fois	Quitter le menu	N/A	0

(Modèle applicable : NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)

Combien de fois appuyer	Fonction	Affichage en 7 secondes "8.8.	Réglage de la chaleur par défaut
Appuyer 1 fois	Fonction gril	"gr" pendant 3 s	Zone arrière gauche : 7 Zone avant gauche : 5
Appuyer 2 fois	Fonction BBQ	"bb" pendant 3 s	Zone arrière gauche : 7 Zone avant gauche : 7
Appuyer 3 fois	Fonction Chef cook	"CH" pendant 3 s	Zone arrière gauche : 7 Zone avant gauche : 5 Zone arrière droite :3
Appuyer 4 fois	Quitter le menu	N/A	0

(Modèle applicable : NorCook IH N9606 BK)

Combien de fois appuyer	Fonction	Affichage en 7 secondes "8.8."	Réglage de la chaleur par défaut
Appuyer 1 fois	Fonction gril	"gr" pendant 3 s	Zone arrière gauche : 7 Zone avant gauche : 5
Appuyer 2 fois	Fonction BBQ	"bb" pendant 3 s	Zone modulable : 7+7
Appuyer 3 fois	Fonction Chef cook	"CH" pendant 3 s	Zone modulable : 7+7 Zone modulable : 5+5 Zone modulable : 3+3
Appuyer 4 fois	Quitter le menu	N/A	0

Utilisation de la fonction réchauffage

1. Activez la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez utiliser la fonction réchauffage en appuyant sur l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson concernée.
2. Changez de niveau de fonction de réchauffage et quittez la fonction en appuyant sur la touche de la fonction réchauffage "℃".

Combien de fois appuyer	Niveau(x) de la fonction réchauffage	Afficheur 7 segments zone de cuisson	Contrôle de la température
Appuyer 1 fois	Niveau 1	P1.	42℃
Appuyer 2 fois	Niveau 2	P2.	55℃
Appuyer 3 fois	Niveau 3	P3.	70℃
Appuyer 4 fois	Niveau 4	P4.	90℃
Appuyer 5 fois	Quitter la fonction	0.	N/A

- Vous pouvez quitter la fonction en appuyant simultanément sur les touches "−" et "+".

Utilisation de la fonction de verrouillage

Vous pouvez utiliser la fonction verrouillage de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser pour verrouiller les touches le verrouillage des touches est une fonctionnalité qui sert à verrouiller les touches pendant que la table de cuisson est en fonctionnement ou en pause. Ceci est utile pour le nettoyage.
- Vous pouvez l'utiliser comme sécurité enfant la sécurité enfant est une fonctionnalité qui sert à protéger la table de cuisson contre une utilisation involontaire, par exemple par des enfants.
- Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sauf OFF sont désactivées. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la commande OFF en cas d'urgence.

Utilisation de la fonction de verrouillage pour verrouiller les touches

1. Appuyez brièvement sur la touche de verrouillage "🔒" uniquement lorsque la table de cuisson est allumée et en cours de fonctionnement. La LED de la touche de verrouillage "🔒" s'allumera à pleine intensité.
2. Appuyez brièvement sur la touche de verrouillage "🔒" à nouveau pour désactiver la fonction de verrouillage des touches. La LED de la touche de verrouillage "🔒" s'allumera à mi-intensité.

- En cas de coupure de courant, cette fonction ne sera pas active lorsque l'utilisateur remettra la table de cuisson en marche.

Utilisation de la fonction de verrouillage comme sécurité enfant

1. Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont ÉTEINTES et qu'aucun minuteur n'est en cours de fonctionnement.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage "🔒" pendant 3 secondes. Le panneau de commande ne gardera que les LEDs de la touche de verrouillage "🔒" et le bouton ON/OFF "⏻" allumés à pleine intensité, et la LED du minuteur "8.8." affichera " Loc ".

3. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage "🔒" pendant 3 secondes pour désactiver la fonction de sécurité enfant. La touche de verrouillage "🔒" disparaît après 30 secondes et le panneau indique on/off en clignotant.

Fonctions spéciales

Protection contre la surchauffe

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

Détection de petits objets

Lorsqu'un ustensile non adapté ou non magnétique (p. ex. en aluminium) ou tout autre petit objet (p. ex., couteau, fourchette, clé) ont été laissés sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidira la table à induction pendant encore 1 minute.

Arrêt de sécurité

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité. La zone de cuisson s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. La durée de fonctionnement maximale par défaut pour chaque niveau de puissance est indiquée dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1~3	4~6	7~8	9	Fonction réchauffage
Minuteur de fonctionnement par défaut (minutes)	360	180	120	90	360

Lorsque la casserole est retirée, la table à induction s'arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Utilisation du minuteur

La fonction minuteur peut être utilisée de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme simple minuteur. Dans ce cas, le minuteur ne désactivera aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le configurer pour éteindre une zone de cuisson après le temps défini.

Vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes. Si le temps réglé dépasse 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 0 minute.

Utilisation du minuteur comme minuteur de table de cuisson

1. Après avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de puissance requis, l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson clignotera pendant 5 secondes.
2. Une fois que l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson cesse de clignoter, appuyez sur l'afficheur 7 segments du minuteur "88.". Vous pouvez régler le temps de 1 à 99 minutes en appuyant sur les touches « - » ou «+».
   Appuyez brièvement une fois sur les commandes «-» ou «+» du minuteur pour diminuer ou augmenter par intervalle de 30 secondes.
   Appuyez de façon prolongée sur les commandes «- » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter par intervalle de 1 minute entre 1 minute et 19 minutes.
   Appuyez de façon prolongée sur les commandes «- » ou «+ » du minuteur pour diminuer ou augmenter par intervalle de 10 minutes entre 20 minutes et 99 minutes.
   Appuyez simultanément sur les commandes « - » et « + » du minuteur pour annuler le minuteur.
3. Après la programmation du temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'affichage du minuteur indiquera le temps restant, et le point du chiffre droit indiquant les 30~59 secondes clignotera. 66.
4. Le signal sonore se déclenchera et le voyant s'éteindra une fois le temps défini écoulé.

Réglage du minuteur comme minuteur de zone de cuisson

1. Après avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de puissance requis, l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson clignotera pendant 5 secondes.
2. Avant que l'afficheur 7 segments de la zone de cuisson ne cesse de clignoter, appuyez sur l'afficheur 7 segments du minuteur "88.". Vous pouvez régler le temps de 1 à 99 minutes en appuyant sur les touches "-" ou "+".
   Appuyez brièvement une fois sur les commandes "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter par intervalle de 30 secondes.
   Appuyez de façon prolongée sur les commandes "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter par intervalle de 1 minute entre 1 minute et 19 minutes.
   Appuyez de façon prolongée sur les commandes "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter par intervalle de 10 minutes entre 20 minutes et 99 minutes.
   Appuyez simultanément sur les commandes "-" et "+" du minuteur pour annuler le minuteur.

3. Après la programmation du temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'affichage du minuteur indiquera le temps restant, et le point du chiffre droit indiquant les 30~59 secondes clignotera.
   Lorsque la minuterie de cuisson est terminée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit et l'indicateur du minuteur s'éteint lorsque le temps paramétré est écoulé.
4. Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient précédemment allumées.

- Lorsque le minuteur est réglé pour plus d'une zone de cuisson, le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera et l'afficheur 7 segments du minuteur "8.8." affichera la minuterie de la zone de cuisson concernée.

- Lorsque vous utilisez « le minuteur comme minuteur de table de cuisson » et « le minuteur comme minuteur de zone de cuisson » simultanément, l'afficheur 7 segments du minuteur "8.8." affichera en priorité le temps restant de la zone de cuisson. Appuyez sur l'afficheur 7 segments du minuteur "8.8." pour afficher la minuterie restante de la table de cuisson.

Réglages

Vous pouvez définir le mode suivant à l'aide de la touche Réglages "⏲". Appuyez de façon prolongée sur la touche "⏲" pendant 3 secondes pour entrer dans les réglages, puis appuyez brièvement sur la touche "⏲" pour changer de mode de réglage.

- Pot speed test
- Gestion puissance
- Connectivité

- Toute la zone de cuisson doit être sur le réglage de chauffe 0 pour démarrer le réglage.
- Appuyez brièvement sur la touche ON/OFF "⏻" pour quitter le menu Réglages sans enregistrer les modifications.
- Appuyez longuement sur la touche Réglages "⏲" pour quitter le menu Réglages et enregistrer les modifications.

Menu Pot speed test

Cette fonction est utilisée pour évaluer la vitesse de chauffe de la casserole.

1. Appuyez longuement sur la touche Réglages "⏲". L'afficheur 7 segments du minuteur affiche « PoS ».
2. Toute la zone de cuisson doit être réglée sur 0 pour démarrer le test. La zone de cuisson arrière droite est activée pour le test Pot speed.
3. Une casserole doit être détectée dans un délai de 6 secondes (sur la zone de cuisson arrière droite). Appuyez brièvement sur "+" une fois. Ensuite, le résultat du niveau de vitesse de la casserole s'affichera. Sinon, la fonction sera à nouveau désactivée et la table de cuisson restera en veille.
4. Les résultats de niveau de vitesse de casserole sont les suivants :

- u0 : Non adapté
- u1 : Non recommandé
- u2 : Bon
- u3 : Optimal

Gestion de la puissance

Cette fonction permet à l'utilisateur de sélectionner la limite totale de la puissance de sortie.

1. L'afficheur 7 segments du minuteur affiche "POE ".
2. Les zones de cuisson et la hotte doivent être éteintes.
3. Appuyez brièvement sur "+ " pour régler la limite totale, l'afficheur 7 segments du ventilateur affiche:
   (NorCook IH N9606 BK)
   1=> 1500W
   2 => 2800W
   3 => 3300W
   4=> 4500W
   5 => 5700W
   6 => 7400W
   7 => 10800W
   (NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)
   1=> 1500W
   2 => 2800W
   3 => 3300W
   4=> 4500W
   5 => 5700W
   6 => 7200W
   (NorCook IH N6286 SW & NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK)
   1=> 1500W
   2 => 2800W
   3 => 3300W
   4=> 4500W
   5 => 5700W
   6 => 7100W

Connectivité

Cette fonction est utilisée pour configurer un nouveau lien entre la table de cuisson et la hotte.

1. Assurez-vous que la hotte est réglée en mode de réception (mode de connectivité) en attendant le signal d'appairage de la table de cuisson.
2. L'icône du ventilateur "" et l'afficheur 7 segments du minuteur montrent le message clignotant "Con" jusqu'à ce que le processus d'appariement soit terminé avec succès. Vous avez 2 minutes pour lancer le processus de connexion sur la table de cuisson.
3. Lorsque la hotte et la table de cuisson sont correctement appairées (selon la hotte), l'utilisateur appuie sur la touche "" pour confirmer la connexion.
4. L'icône du ventilateur "" et "Con" cessent de clignoter et le message CON disparaît après 2 secondes. L'icône du ventilateur "" indique que le processus d'appariement est actif.

IMPORTANT : L'opération de connectivité ci-dessus doit être terminée dans les deux minutes suivant la mise sous tension de la hotte. En cas d'échec, éteignez la hotte et la table de cuisson, attendez une minute et essayez de les connecter à nouveau.

Conseils et astuces

Choisir le bon ustensile de cuisine (F5)

- 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 10 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.

Maintenance

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 30 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. (F7)
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 (F8). 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.

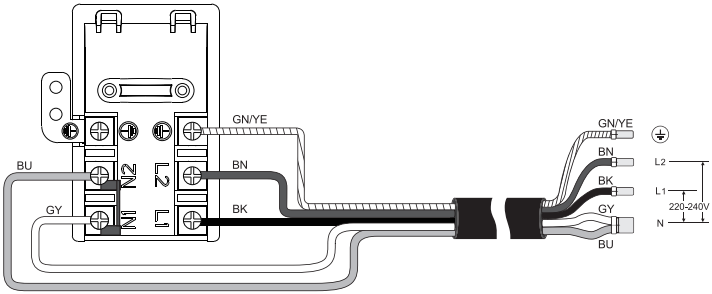
Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation secteur

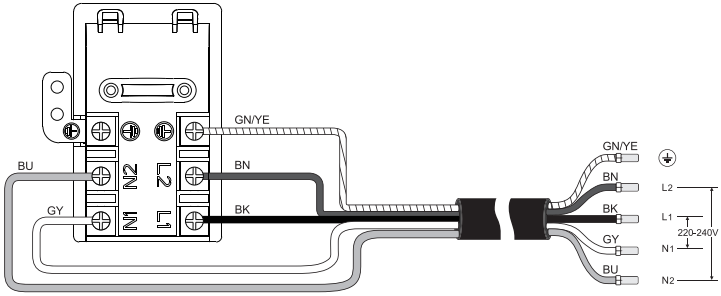
Cette table de cuisson doit être raccordée à l'alimentation secteur uniquement par une personne dûment qualifiée. Avant de raccorder la table de cuisson à l'alimentation secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

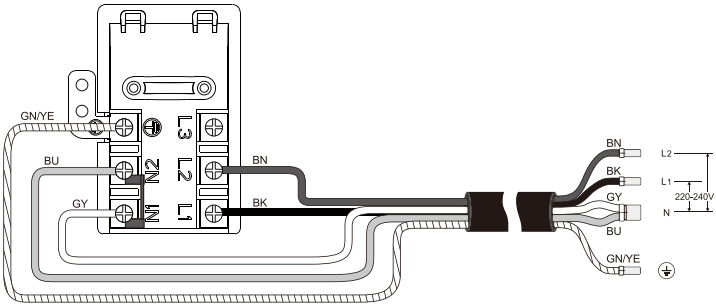
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de sorte que sa température ne dépasse à aucun moment 75 ˚C.

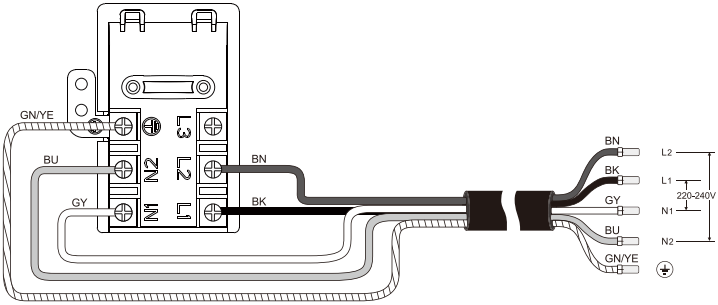
(Modèle applicable : NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)



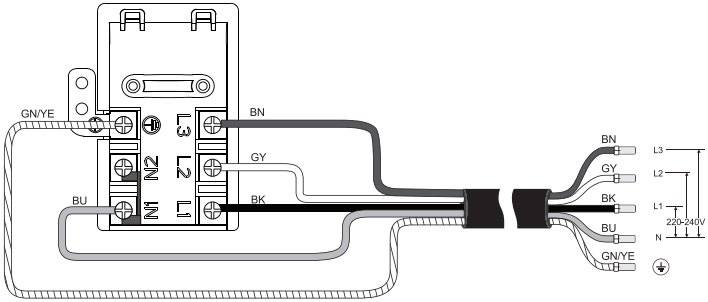


(Modèle applicable : NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)



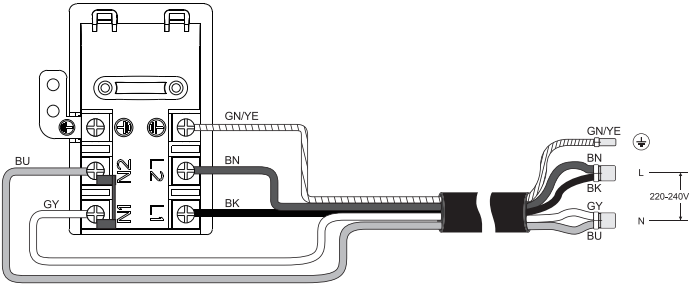


(Modèle applicable : NorCook IH N9606 BK)

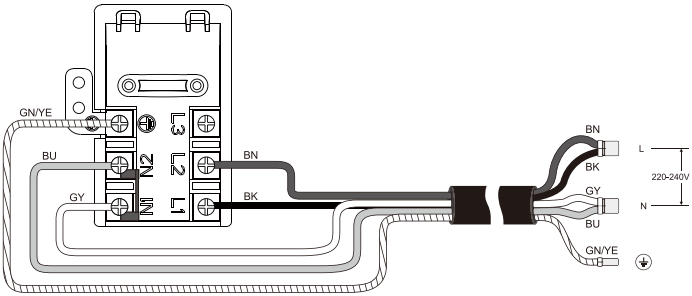


Cet appareil doit être connecté directement à l'unité client avec un dispositif de courant résiduel (RCD) de 20 ampères par pôle protégeant son circuit.

(Modèle applicable : NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)



(Modèle applicable : NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)



Cet appareil doit être connecté directement à l'unité client avec un dispositif de courant résiduel (RCD) de 40 ampères par pôle protégeant son circuit.

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

Problème	Causes possibles	Que faire
La table à induction ne s’allume pas.	Aucune puissance.	Assurez-vous que la table à induction est connectée à l’alimentation électrique et qu’elle est allumée. Vérifiez s’il y a une panne d’électricité dans votre maison ou votre quartier. Si malgré ces vérifications le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches tactiles ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Débloquez les touches. Voir la section « Utilisation de votre table à induction » pour consulter les instructions.
Les touches tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut que les touches soient recouvertes d’un léger film d’eau ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les touches.	Assurez-vous que la zone des touches est sèche et utilisez l’empreinte de votre doigt lorsque vous appuyez sur les touches.
Le verre est rayé.	Ustensile de cuisine à bords rugueux. Des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs inadaptés sont utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ».
Certains ustensiles de cuisine produisent des bruits de grincement et de cliquetis.	Cela peut être causé par la structure de votre ustensile de cuisine (des couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n’indique pas une défaillance.
La table à induction émet un faible bourdonnement lorsqu’elle est utilisée à un niveau de puissance élevé.	Ceci est causé par la technologie de cuisson à induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit devrait s'amoindrir ou disparaître complètement lorsque vous diminuerez le niveau de puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la table à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction est allumé pour éviter la surchauffe du système électronique. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l’alimentation électrique de la table à induction pendant que le ventilateur fonctionne.

Les ustensiles de cuisine ne chauffent pas et le symbole s'affiche.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisine, car il ne convient pas à la cuisson par induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisine, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centré sur celle-ci.	Utilisez un ustensile de cuisine adapté à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Centrez l'ustensile de cuisine et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.

Affichage des défaillances et inspection

Si une anomalie est détectée, la table de cuisson à induction entrera automatiquement dans l'état de protection et affichera les codes de protection correspondants. Voici les défaillances les plus communes :

Message d'erreur	Causes possibles	Que faire
U	Aucun ustensile de cuisine ou ustensile de cuisine non adapté.	Remplacez l'ustensile de cuisine.
ER03	Eau ou ustensile de cuisine sur le verre au-dessus de la zone de contrôle.	Nettoyez la zone de contrôle.
F1E	Échec de la connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal gauche (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »).	Contacter le Service Technique
F3E	Échec du capteur de température du serpentin. (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »).	Contacter le Service Technique
F4E	Échec du capteur de température du tableau principal. (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »).	Contacter le Service Technique
E1E	La température mesurée par le capteur du verre en céramique est trop élevée.	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson.
E2 E	La valeur du capteur de température de l'IGBT est trop élevée.	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson.
E3 E	Tension d'alimentation anormale (trop élevée).	Veuillez inspecter si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est de retour à la normale.
E4 E	Tension d'alimentation anormale (trop basse).	Veuillez inspecter si l'alimentation électrique est normale. Allumez une fois que l'alimentation est de retour à la normale.
E5 E	Échec du capteur de température (dans la zone de cuisson dont l'indicateur affiche « E »).	Contacter le Service Technique

Veuillez ne pas démonter l'unité par vous-même pour éviter tout danger et dommage à la table à induction.

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 adiante).
- 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 um pano ou testo, por exemplo.

- Deve supervisionar a confeção dos alimentos. Toda e qualquer confeção rápida de alimentos deve necessariamente 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.

- 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.

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.

Resumo do Produto

Usar a sua placa de indução (F2)

1. LIGADO / DESLIGADO
2. Display de 7 segmentos de zona de cocção
3. Controlo deslizante
4. Controlo deslizante – ajustar
5. Impulsionador de controlo deslizante
6. Controlo deslizante + ajustar
7. Função de zona de chef
8. Função de aquecimento
9. Função Massa e arrozBloqueio para crianças
11. Pausa
12. Configurações
13. Temporizador de display de 7 segmentos
14. Temporizador LED ligado
15. Ventoinha de display de 7 segmentos
16. Ventoinha LED ligada

Para começar a cozinhar

1. Toque em ON/OFF "⏻" por 1 segundo. Após ligar, a campainha toca uma vez, e todos os displays mostram “0”, indicando que a placa de indução entrou no estado de espera.
2. Coloque um tacho adequado na zona de cocção que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo dos tachos e a superfície da zona de cozinhar estão limpos e secos.
3. Defina um nível de potência entre 1 e 9 deslizando ao longo da tecla do "controlo deslizante" 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ,ou apenas toque em qualquer ponto do "controlo deslizante" 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 .
4. Se não escolher uma configuração de potência em 5 segundos, a placa de indução desligará automaticamente. Precisará de começar novamente no passo 1.

- Pode modificar a configuração de potência a qualquer momento durante a cocção.

Se o display piscar de forma alternada com o ajuste de potência U

Isto significa que:

- A panela não está colocada na zona de cocção correta ou,

- A panela não é adequada para cocção por indução ou,

- Os utensílios de cozinha são demasiado pequenos ou não estão corretamente centrados na zona de cocção.

Nenhum aquecimento ocorre a menos que haja uma panela adequada na zona de cocção.
O display desligará automaticamente após 1 minuto se nenhum recipiente adequado for colocado sobre ele.

Quando tiver terminado de cozinhar

1. Toque na zona de cocção relevante do display de 7 segmentos e, em seguida, no controlo deslizante de configuração do nível de potência para diminuir a potência para o nível "0".

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

2. Toque na tecla ON/OFF "⏻" durante 1 segundo para desligar diretamente a placa.
3. Cuidado com superfícies quentes. O ícone indicador de calor residual mostrará qual a zona de cocção que estiver quente ao toque. A mesma desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura.

3 barras: T>80º C
2 barras: T entre 60-80º C
1 barra: T entre 40-60º C
Também pode ser usada como função de poupança de energia se pretender aquecer mais panelas; use a placa de aquecimento que ainda estiver quente.
Utilização da função Boost

Ativar a função Boost e Double Booster

1. Ativar a zona de cocção desejada tocando na zona de cocção do display de 7 segmentos.
2. Tocando na tecla Slider Booster "B", o indicador de zona mostra "b1". e a potência de saída atinge a potência Booster.
3. Tocando no controlo deslizante "+", o indicador de zona mostra "b2". e a potência de saída atinge a potência Double Booster.

Ativar a função Booster Automático

1. Ativar a zona de cocção desejada, tocando na zona de cocção do display de 7 segmentos.
2. Toque e mantenha o controlo deslizante de configuração do nível de potência desejado por 3 segundos.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

3. A zona de cocção aquece com a potência máxima (mostra “A” alternadamente com o nível de potência selecionado) e permanece na configuração de aquecimento selecionada após o tempo correspondente ser atingido. 8.8.

Tempo de reforço automático com duração	
Nível de potência desejado	**Tempo**
Nível de potência 1	*00:45*
Nível de potência 2	*02:20*
Nível de potência 3	*03:45*
Nível de potência 4	*05:10*
Nível de potência 5	*06:45*
Nível de potência 6	*02:00*
Nível de potência 7	*02:45*
Nível de potência 8	*03:40*
Nível de potência 9	-

- Não é possível selecionar o reforço automático se o nível de potência 9 estiver selecionado.

Cancelar a função Boost e Double Booster
Tocando no controlo deslizante de configuração do nível de potência para cancelar a função Boost, a zona de cocção voltará ao nível de potência desejado.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

• A função pode funcionar em qualquer zona de cocção.
• A zona de cocção regressa automaticamente ao nível 9 de Booster ou Double Booster após 5 minutos.
• Se o Double Booster estiver ativado em todas as ZC ao mesmo tempo, ocorre uma adaptação automática à potência máxima.

Usar a função Mover panela
A placa pode selecionar sucessivamente 2 zonas de cocção para serem intercambiadas entre si. Todas as configurações são trocadas.

1. Certifique-se de que pelo menos uma cocção está ativa.
2. Pressione e mantenha qualquer display de 7 segmentos da zona de cocção por 3 segundos e todos continuarão a piscar.
3. Troca ao premir os 2 segmentos correspondentes da zona de cocção de 7 segmentos.

Função Zona Flexível (apenas em alguns modelos) (F4)

- Esta área pode ser utilizada como uma única zona grande ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cocção a qualquer momento.
- A área da zona flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma grande zona única, o nível de potência é o mesmo em toda a área. A parte que não está coberta pela panela não aquece.
- Importante: Certifique-se de colocar os tachos centralizados na zona de cocção única. No caso de recipientes grandes, ovais, retangulares ou alongados, certifique-se de colocá-los centralizados na zona de cocção grande, cobrindo o centro de cada zona.

Como uma única grande zona

Para ativar a área flexível como uma única zona grande, basta premir a tecla Zona Flexível "8".

1. O indicador de zona flexível próximo ao indicador da alavanca de potência acenderá.
2. A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.
3. Se a panela for deslocada da parte frontal para a traseira (ou vice-versa), a zona flexível deteta automaticamente a nova posição, mantendo a potência.
4. Para desativar a área flexível, prima ao mesmo tempo o display de 7 segmentos da zona de cocção frontal esquerda e traseira esquerda e mantenha por 3s.

Como duas zonas independentes

Para usar a zona flexível como duas zonas diferentes com configurações de energia diferentes, prima a tecla Zona Flexível "8" novamente.

Bloqueio de teclas (recurso de segurança para crianças)

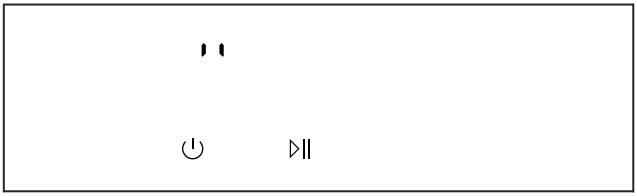
- Pode bloquear as teclas para evitar um uso indevido (por exemplo, as crianças ligarem acidentalmente as zonas de cocção).

Usar a função Recall

Depois de desligar a placa de cocção, os ajustes seguintes são memorizados durante 6s e podem ser recuperados depois de ligar novamente a placa de cocção, mas com uma confirmação premindo a tecla de pausa "▷II".

• Nível de potência de cada zona de cocção
• Temporizador de cada zona de cocção
• Aumento automático
• Nível de retenção de calor
• Ventoinha
• Modo ventoinha

Se a pausa "▷II" não for premida dentro de 6s após ligar novamente a placa, as configurações armazenadas serão apagadas.



Utilizar a função Pausa

A placa possui uma prática função de reinício para pausar e reiniciar o processo de cocção se for interrompido.

1. Quando a placa estiver ligada e a funcionar, prima brevemente a tecla de pausa "▷‖", tecla de bloqueio "🔒" e a tecla de pausa "▷‖" O LED piscará com intensidade total e todos os queimadores pararão de funcionar, mas a ventoinha permanecerá ativa.
2. Pressione brevemente a tecla de bloqueio "🔒" e a tecla de pausa "▷‖" juntas ao mesmo tempo novamente, e todas as configurações serão reiniciadas na configuração anterior.

- A função de pausa será cancelada e a placa será desligada automaticamente após 10 minutos se não desativar esta função.

Usar a função Massa e Arroz

1. Ative a zona de cocção que pretende utilizar para a função Massa ou Arroz tocando na zona de cocção desejada do display de 7 segmentos e ajuste o nível de cocção＞0.
2. Mude a função Massa ou Arroz e saia da função tocando na tecla de função Massa e Arroz "✋🕒".

- Pode ajustar o tempo de aquecimento padrão definindo o temporizador de ZC. Consulte o capítulo "Usar o temporizador para desligar zonas".

(Modelo aplicável: NorCook IH N8106 BK e NorCook IH N6406 BK)

Tempo(s) de toque	Função	Mostrar 7 segundos. "8.8."	Configuração de calor padrão
Tocar 1 vez	Função Grelhador	"gr" por 3s	Zona traseira esquerda: 7 Zona frontal esquerda: 5
Tocar 2 vezes	Função Churrasco	"bb" por 3s	Zona flexível: 7+7
Tocar 3 vezes	Função de Chef	"CH" por 3s	Zona flexível: 7+7 Zona traseira direita: 5 Zona frontal direita: 3
Tocar 4 vezes	Sair do Menu	N/A	0

(Modelo aplicável: NorCook IH N6326 BK e NorCook IH N6286 BK e NorCook IH N6286 SW)

Tempo(s) de toque	Função	Mostrar 7 segundos. "8.8."	Configuração de calor padrão
Tocar 1 vez	Função Grelhador	"gr" por 3s	Zona traseira esquerda: 7 Zona frontal esquerda: 5
Tocar 2 vezes	Função Churrasco	"bb" por 3s	Zona traseira esquerda: 7 Zona frontal esquerda: 7
Tocar 3 vezes	Função de Chef	"CH" por 3s	Zona traseira esquerda: 7 Zona frontal esquerda: 5 Zona traseira direita: 3
Tocar 4 vezes	Sair do Menu	N/A	0

(Modelo aplicável: NorCook IH N9606 BK)

Tempo(s) de toque	Função	Mostrar 7 segundos. "8.8."	Configuração de calor padrão
Tocar 1 vez	Função Grelhador	"gr" por 3s	Zona traseira esquerda: 7 Zona frontal esquerda: 5
Tocar 2 vezes	Função Churrasco	"bb" por 3s	Zona flexível: 7+7
Tocar 3 vezes	Função de Chef	"CH" por 3s	Zona flexível: 7+7 Zona flexível: 5+5 Zona flexível: 3+3
Tocar 4 vezes	Sair do Menu	N/A	0

Usar a função de aquecimento

1. Ative a zona de cocção que deseja usar na função de Aquecimento tocando na zona de cocção relevante no display de 7 segmentos.
2. Pode alternar diferentes níveis de função de aquecimento e sair da função tocando na tecla de função de aquecimento "°C".

Tempo(s) de toque	Nível(eis) de função de aquecimento	Zona de cocção do display de 7 segmentos	Controlo de temperatura
Tocar 1 vez	Nível 1	P1.	42℃
Tocar 2 vezes	Nível 2	P2.	55℃
Tocar 3 vezes	Nível 3	P3.	70℃
Tocar 4 vezes	Nível 4	P4.	90℃
Tocar 5 vezes	Sair da função	0.	N/A

- Pode executar a função tocando nas teclas "-" e "+" juntas.

Usar a função de Bloqueio

Pode usar a função Bloqueio de duas maneiras diferentes:

- Pode usá-la como um bloqueio de teclas: O bloqueio de teclas é uma funcionalidade destinada a bloquear as mesmas enquanto a placa está a funcionar ou em estado de pausa. Isto é útil para fins de limpeza.
- Pode usá-la como Bloqueio para crianças: O bloqueio para crianças é uma funcionalidade para proteger a placa contra a operação não intencional, por exemplo, por crianças
- Quando a placa estiver no modo de função de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto OFF, e assim sempre pode desligar a placa com o controlo OFF em caso de emergência.

Usar a função Bloqueio como Bloqueio de teclas

1. Prima brevemente a tecla Bloqueio "🔒" apenas quando a placa estiver ligada e a funcionar. O LED da tecla Bloqueio "🔒" acenderá com intensidade total.
2. Pressione brevemente a tecla Bloqueio "🔒" novamente para desativar a função Bloqueio de teclas. O LED da tecla Bloqueio "🔒" acenderá com metade da intensidade.

- Se houver um corte de energia, esta função não estará ativa quando o utilizador ligar novamente a placa.

Usar a função Bloqueio como Bloqueio para crianças

1. Certifique-se de que todas as zonas de cocção estejam desligadas e que nenhum temporizador esteja a funcionar.
2. Toque na tecla Bloqueio "🔒" por 3 segundos. O painel de controlo manterá apenas os LEDs da tecla Bloqueio "🔒" e do botão ON/OFF "⏻" acesos com intensidade total, e o LED do temporizador "8.8." mostrará "Loc".

3. Toque novamente na tecla Bloqueio " 🔒" por 3 segundos para desativar a função Bloqueio para crianças. A tecla Bloqueio " 🔒 " desaparece após 30 segundos e o painel mostra ligado/desligado ao ser premido.

Funções especiais

Proteção contra alta temperatura excessiva

Um sensor de temperatura monitoriza a temperatura dentro da placa de indução. Quando for detetada uma temperatura excessiva, a placa de indução irá parar de funcionar automaticamente.

Deteção de pequenos itens

Quando forem deixados na placa utensílios de cozinha de tamanho reduzido ou não magnéticos (por exemplo, alumínio) ou outros itens pequenos (por exemplo, faca, garfo, chave), a placa entrará automaticamente no modo de espera em 1 minuto. A ventoinha continuará a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança. Este desliga a zona de cocção automaticamente caso se esqueça de desligá-la. O tempo máximo de trabalho padrão para cada nível de potência é mostrado na tabela abaixo:

Nível de potência	1~3	4~6	7~8	9	Função de aquecimento
Temporizador de trabalho padrão (minutos)	360	180	120	90	360

Quando a panela é removida, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e desligar automaticamente após 30 segundos.

Utilizar o Temporizador

A função de temporizador pode ser usada de duas maneiras diferentes:

- Pode ser usado apenas como temporizador. Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de cocção quando o tempo definido for atingido.
- Pode defini-lo para desligar uma zona de cocção após o tempo definido ter terminado.

Pode definir o cronómetro para até 99 minutos. Se o tempo definido exceder 99 minutos, o cronómetro retornará automaticamente para 0 minutos.

Utilizar o temporizador como temporizador da placa

1. Depois de selecionar a zona de cocção e o nível de potência necessário,o display de 7 segmentos da zona de cocção piscará por 5 segundos.

2. Depois de o display de 7 segmentos da zona de cocção parar de piscar, toque no temporizador do display de 7 segmentos "8.8. ", e pode realizar a configuração do tempo de 1 a 99 minutos tocando no botão " - " ou " ".
   Toque rapidamente no controlo "- " ou "+" do cronómetro uma vez para diminuir ou aumentar em 30 segundos.
   Toque e mantenha o controlo " - " ou "+ " do cronómetro para diminuir ou aumentar em 1 minuto, partindo de 1 minuto até 19 minutos.
   Toque e mantenha premido o controlo "- " ou " +" do cronómetro para diminuir ou aumentar em 10 minutos, de 20 minutos para 99 minutos.
   Toque nos controlos "- " e "+ " no cronómetro juntos para cancelar o cronómetro.
3. Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O display do cronómetro mostrará o tempo restante e o ponto do dígito direito irá mostrar 30 ~ 59 segundos continuará a piscar. 66
4. A campainha emitirá um sinal sonoro e o indicador do cronómetro desligará quando o tempo definido terminar.

Definir o temporizador como temporizador da zona de cocção

1. Depois de selecionar a zona de cozinhar e o nível de potência necessário,o display de 7 segmentos da zona de cocção piscará durante 5 segundos.
2. Antes que o display de 7 segmentos da zona de cocção pare de piscar, toque no temporizador do display de 7 segmentos "8.8.", e pode realizar a configuração do tempo de 1 a 99 minutos tocando no botão "- " ou " + ".
   Toque rapidamente no controlo " -" ou " + " do cronómetro uma vez para diminuir ou aumentar em 30 segundos.
   Toque e mantenha o controlo " - " ou " + " do cronómetro para diminuir ou aumentar em 1 minuto, partindo de 1 minuto até 19 minutos.
   Toque e mantenha premido o controlo " -" ou " + " do cronómetro para diminuir ou aumentar em 10 minutos, de 20 minutos para 99 minutos.
   Toque nos controlos " - " e " + " no cronómetro juntos para cancelar o cronómetro.
3. Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O display do cronómetro mostrará o tempo restante e o ponto do dígito direito irá mostrar 30 ~ 59 segundos e continuará a piscar.
   Quando o temporizador de cocção expirar, a zona de cocção correspondente desligará automaticamente e a campainha emitirá um sinal sonoro, e o indicador do temporizador desligará quando o tempo definido terminar.
4. Outras zonas de cocção continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

- Quando houver mais de uma zona de cocção com temporizador definido, o ponto vermelho próximo ao indicador de nível de potência piscará e o display de 7 segmentos do temporizador "8.8." mostra o temporizador da zona de cocção relevante. 6
- Ao usar "o temporizador como temporizador de placa" e "o temporizador como temporizador de zona de cocção"“ juntos, o temporizador de display de 7 segmentos "8.8." mostrará o tempo restante do temporizador da zona de cocção como primeira prioridade. Prima o temporizador do display de 7 segmentos "8.8." para mostrar o temporizador restante do fogão.

Conectividade com o exaustor

- Pode ligar a placa a qualquer exaustor com tecnologia RF da nossa gama.
- Entre em contacto com o departamento de atendimento ao cliente para obter instruções, em caso de dúvida.
- Assim que o exaustor e a placa estiverem ligados, a velocidade do exaustor mudará automaticamente de acordo com o nível de potência a que a placa estiver a ser utilizada.
- A placa e o exaustor devem ser configurados para serem interligados. Para isso, siga a conectividade descrita no menu Configurações.

Configurações

Pode definir o seguinte modo pela tecla Configurações "". Pressione e mantenha a tecla "" por 3 segundos para inserir a configuração e, em seguida, prima rapidamente a tecla "" para alternar entre os diferentes modos de configuração.

- Teste de velocidade da panela
- Gestão de energia
- Conectividade

- Todas as zonas de cocção devem estar na configuração de aquecimento 0 para iniciar a configuração.
- Pressione brevemente a tecla ON/OFF "" para sair do menu Configurações sem guardar as alterações.
- Pressione longamente a tecla Configurações "" para sair do menu Configurações e guardar as alterações.

Menu de teste de velocidade da panela

Esta função é usada para avaliar o nível de velocidade da panela.

1. Toque longamente na tecla Configurações " ". O display do temporizador de 7 segmentos mostra “PoS”.
2. Todas as zonas de cocção devem estar na posição de aquecimento 0 para iniciar o teste. A zona de cocção traseira direita está ativa para teste de velocidade da panela.
3. Uma panela deve ser detetada dentro de 6s (na zona de cocção traseira direita) e tocar brevemente em "+" uma vez. Em seguida, o resultado do nível de velocidade da panela será mostrado. Caso contrário, a função será desativada novamente e ficará no estado de espera da placa.
4. O seguinte resultado é o nível de velocidade da panela:

- u0: Não apropriado
- u1: Não recomendado
- u2: Bom
- u3: Ótimo

Gestão de energia

Esta função permite ao utilizador selecionar o limite total da potência de saída.

1. O display do temporizador de 7 segmentos mostra “POE”
2. Com a condição de que as zonas de cocção e o exaustor estejam desligados.
3. Pressione rapidamente “+” para ajustar o limite total, e o display da ventoinha de 7 segmentos mostra:

(NorCook IH N9606 BK)
1=> 1500W
2 => 2800W
3 => 3300W
4=> 4500W
5 => 5700W
6 => 7400W
7 => 10800W
(NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)
1=> 1500W
2 => 2800W
3 => 3300W
4=> 4500W
5 => 5700W
6 => 7200W
(NorCook IH N6286 SW & NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK)
1=> 1500W
2 => 2800W
3 => 3300W
4=> 4500W
5 => 5700W
6 => 7100W

Conectividade

Esta função permite estabelecer uma nova ligação entre a placa e o exaustor.

1. Certifique-se de que o exaustor está colocado em modo recetivo (modo de conectividade) aguardando o sinal de emparelhamento da placa.
2. O ícone da ventoinha "" e o display do temporizador de 7 segmentos mostram a mensagem "Con" piscando até que o processo de emparelhamento seja concluído com sucesso. Tem 2 minutos para iniciar o processo de conexão na placa.
3. Quando o exaustor é emparelhado com sucesso com a placa (de acordo com o exaustor), o utilizador tocará na tecla "" para confirmar a ligação.
4. Os ícones da ventoinha "" e "Con" param de piscar e a mensagem CON desaparece após 2 segundos. O ícone da ventoinha "" permanece como um indicador de que o processo de emparelhamento está ativo.

IMPORTANTE: A operação de conectividade acima referida deve ser concluída no prazo de dois minutos após ligar a energia ao exaustor. Se isto não ocorrer, desligue tanto o exaustor como a placa, espere um minuto e tente novamente a conectividade.

Sugestões e Dicas

Escolher os utensílios de cozinha apropriados (F5)

- 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 10 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.

Manutenção

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 30 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. (F7)
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 (F8). 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.

Depois de instalar a placa, certifique-se de que

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas dos armários.
- Se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.

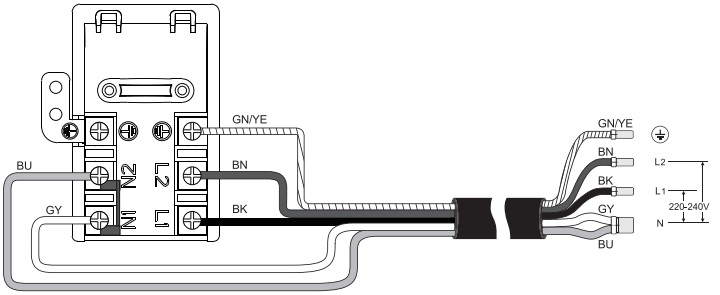
Ligar a placa à rede elétrica

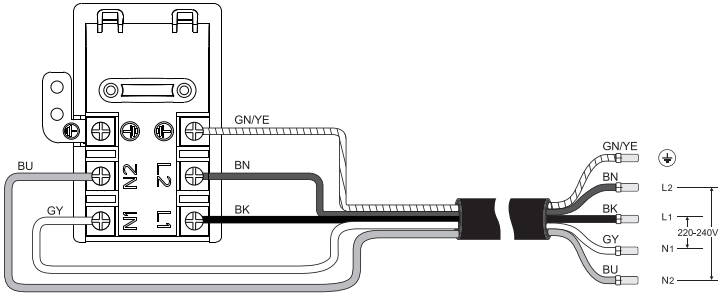
Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. O sistema de fiação doméstica é adequado à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de características.
3. As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de identificação. Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

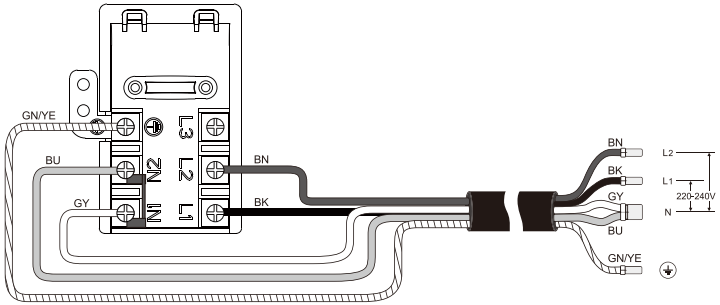
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que a sua temperatura não ultrapasse 75º C em nenhum ponto.
Verifique com um eletricista se o sistema de fiação doméstica é adequado, sem alterações. Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um eletricista qualificado.

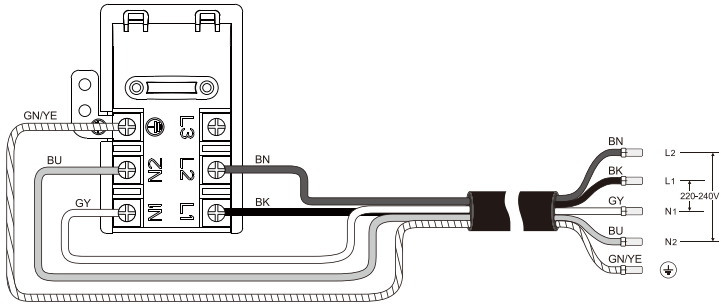
(Modelo aplicável : NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)



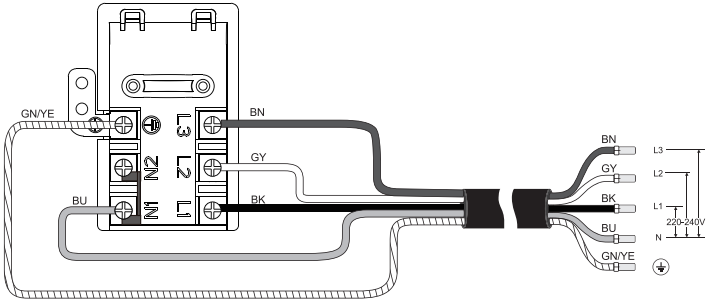


(Modelo aplicável : NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)



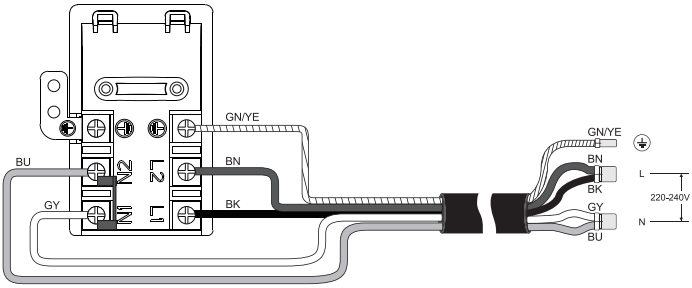


(Modelo aplicável : NorCook IH N9606 BK)

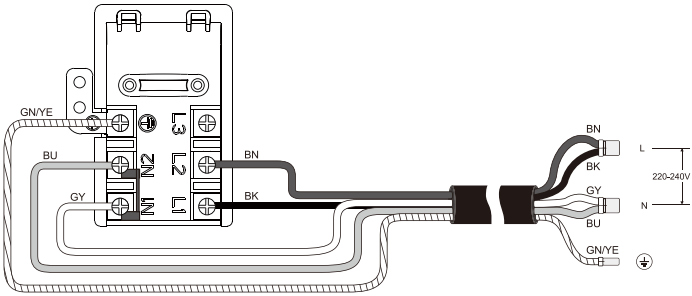


Este aparelho deve ser conectado diretamente à unidade consumidora com um Dispositivo de Corrente Residual (DCR) de 20 Amp por polo, protegendo o seu circuito.

(Modelo aplicável : NorCook IH N6326 BK & NorCook IH N6286 BK & NorCook IH N6286 SW)



(Modelo aplicável : NorCook IH N6406 BK & NorCook IH N8106 BK)



Este aparelho deve ser conectado diretamente à unidade consumidora com um Dispositivo de Corrente Residual (DCR) de 40 Amp por polo, protegendo o seu circuito.

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

Problema	**Causas possíveis**	**O que fazer?**
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há eletricidade.	Certifique-se de que a ficha da placa de indução está inserida numa tomada e que não há corte elétrico. Verifique se não há um corte elétrico em sua casa ou na área onde reside. Se após verificar tudo isso o problema persistir ligue para um agente de assistência técnica autorizado.
As teclas não respondem.	As teclas estão bloqueadas.	Desbloqueie as teclas. Para obter mais informações, consulte a secção “Utilizar a placa de indução”.
As teclas são difíceis de utilizar.	Isso pode dever-se à existência de uma fina camada de água sobre as teclas ou ao facto de estar a utilizar a ponta do dedo para premir as teclas.	Certifique-se de que a área das teclas está seca e que utiliza toda a parte interna superior do dedo para premir as teclas.
O vidro está a ficar riscado.	Utilização de utensílios de cozinha com arestas amolgadas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza não recomendados ou abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com fundos planos e regulares. Consulte a secção “Escolher os utensílios de cozinha apropriados”.
Alguns utensílios de cozinha emitem sons crepitantes ou estalidos.	Isso pode dever-se ao processo de fabrico dos seus utensílios de cozinha (camadas de diversos metais que vibram de forma diferente).	Isso é normal nos utensílios de cozinha e não significa falha alguma.

A placa de indução emite o som de um zumbido quando está a ser utilizada num nível de potência elevado.	Essa é uma consequência da tecnologia utilizada nos fogões a indução.	Esse ruído é normal, mas o som deve diminuir ou desaparecer por completo quando diminui o nível de potência.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento que está incorporada na placa de indução ligou para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Esta poderá continuar em funcionamento mesmo após ter desligado a placa de indução.	Isso é normal e não requer ação alguma. Não corte o fornecimento de energia elétrica à placa de indução enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
O utensílio de cozinha não aquece e aparece o seguinte símbolo U no painel luminoso.	A placa de indução não consegue detetar o utensílio de cozinha porque não é apropriado para fogões a indução. A placa de indução não consegue detetar o utensílio de cozinha porque é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está devidamente centrado.	Utilize utensílios de cozinha apropriados para os fogões a indução. Consulte a secção “Escolher os utensílios de cozinha apropriados”. Centre o utensílio de cozinha e certifique-se de que o fundo corresponde ao tamanho da zona de cozedura.

Falha e Verificação dos Indicadores Luminosos

Em caso de anomalia, a placa de indução passará automaticamente para o modo de segurança e mostrará os correspondentes códigos de segurança. As falhas mais comuns são as seguintes:

Mensagem de erro	Causas possíveis	O que fazer?
U	Sem utensílio de cozinha ou utensílio de cozinha inapropriado.	Substitua o utensílio de cozinha.
ER03	Água ou utensílio de cozinha sobre o vidro do painel de controlo.	Limpe a área do painel de controlo.
F1E	Falha na ligação entre o painel luminoso e a placa principal esquerda (a zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um “E”).	Assistência técnica

F3E	Falha no sensor de temperatura da bobina. (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um “E”).	Assistência técnica
F4E	Falha no sensor de temperatura da placa principal. (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um “E”).	Assistência técnica
E1E	A temperatura registada pelo sensor do vidro cerâmico é demasiado elevada.	Reiniciar após a placa de indução ter arrefecido.
E2 E	A temperatura do sensor do IGBT é demasiado elevada.	Reiniciar após a placa de indução ter arrefecido.
E3 E	Tensão anormal da corrente elétrica (demasiado elevada).	Verifique se a corrente elétrica é normal. Ligue após comprovar que a tensão da corrente elétrica é normal.
E4 E	Tensão anormal da corrente elétrica (demasiado baixa).	Verifique se a corrente elétrica é normal. Ligue após comprovar que a tensão da corrente elétrica é normal.
E5 E	Falha no sensor de temperatura (na zona de cozedura cujo indicador luminoso mostra um E”).	Assistência técnica

Não desmonte a unidade por si próprio, de modo a evitar perigos e danos na placa de indução.

NODOR
always innovating

CNA group

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 - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

60903350.12.01.2024

此页不印刷
This page will not be printed

版本号：20240115 V1.5
单色印刷，A5，70克双胶纸