# SOGO®

Human Technology

ES **Manual de instrucciones**
EN **Instructions for use**
FR **Mode d'emploi**
PT **Manual de instruçoes**
DE **Gebrauchsanweisung**
IT **Manuale d'instruzioni**
CZ **Návod k použití**
DK **Brugsanvisning**
SI **Navodila za uporabo**
HR **Upute za korištenje**
PL **Instrukcja użycia**
RO **Instructiuni de folosire**
UA **Інструкція із застосування**
CA **Manual d'instruccions**

**Descarga tu manual**
**Download your manual**
**Téléchargez votre manuel**
**Baixe seu manual**
**Laden Sie Ihr Handbuch herunter**
**Scarica il tuo manuale**
**Stáhněte si manuál**
**Download din manual**
**Prenesite svoj priročnik**
**Preuzmite svoj priručnik**
**Pobierz swoją instrukcję**
**Descărcați manualul dvs**
**Завантажте посібник**
**Descàrrega el teu manual**

PLACA DE INDUCCIÓN
INDUCTION HOB
PLAQUE À INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO
INDUKTIONSKOCHFELD
PIANO A INDUZIONE
INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
INDUKTIONSKOGEPLADE
INDUKCIJSKA PLOŠČA
INDUKCIJSKA PLOČA
PŁYTA INDUKCYJNA
PLITĂ CU INDUCȚIE
ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
PLACA D'INDUCCIÓ

**ref. SS-24030**

**ESPAÑOL** ..... P. 3

**ENGLISH** ..... P. 23

**FRANÇAIS** ..... P. 43

**PORTUGUESE** ..... P. 63

**DEUTSCH** ..... P. 83

**ITALIANO** ..... P. 103

**ČEŠTINA** ..... P. 123

**DANSK** ..... P. 143

**SLOVENSKI** ..... P. 163

**HRVATSKI** ..... P. 183

**POLSKI** ..... P. 203

**ROMÂNĂ** ..... P. 223

**УКРАЇНСЬКА** ..... P. 243

**CATALÀ** ..... P. 263

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori eAssistenza post-vendita nelle ultime pagine.

## 1. IMPORTANTE:

- **Lea siempre atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- **Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.**
- **Conserve estas instrucciones para futuras consultas.**

## 2. Símbolos y descripción:

1 2 3

1- Información importante y consejos de uso
2- Advertencia de situaciones peligrosas para la vida y la propiedad
3- Advertencia contra superficies calientes

**Notas importantes:**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- En ningún momento deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato sólo debe ser instalado y puesto a tierra correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

## 3. Instrucciones de seguridad para el usuario

### ⚠ Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Este producto está destinado al uso en interiores, no industrial, no comercial y sólo para uso doméstico. No lo utilice al aire libre ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden

causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

### ⚠ Restricciones de uso para evitar daños personales

- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- No coloque ni haga funcionar este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni haga funcionar el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de tener las manos secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando el ambiente sea húmedo, existe riesgo de descarga eléctrica.
- No sumerja nunca el aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta daños visibles o si tiene fugas.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, sólo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si ha sufrido algún tipo de daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.

## ⚠ Restricciones de uso con niños y ancianos

- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

## ⚠ Instrucciones de uso del aparato

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los botones táctiles). No confíe en la función de detección de utensilios de cocina sin inducción para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.

- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal cerámico, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal cerámico.
- Hay que tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Para evitar que la placa se mueva, deben instalarse los anclajes de seguridad. Consulte las instrucciones de instalación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las correspondientes instrucciones de uso o protectores de cocina incorporados al aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra con fines exclusivamente funcionales.
- Retire la película protectora que pueda haber sobre la placa de inducción.
  Mantenga abiertos los canales de ventilación.
- No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.
- No utilice el producto en estados como medicado y/o bajo la influencia del alcohol que puedan afectar a su capacidad de juicio.
- Después de cada uso, compruebe si la unidad está apagada.
- Tenga cuidado al utilizar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.
- Si el aparato está defectuoso o presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento.
- La instalación y reparación deben ser realizadas siempre por un **“SERVICIO AUTORIZADO”**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

⚠ **ADVERTENCIA:**
**Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción está rota o agrietada, apague inmediatamente el aparato en la toma de corriente (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- No utilice el aparato, si la superficie de cocción está rota, llévelo al servicio técnico autorizado para su reparación.
- Apague la placa de cocción antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

- No lave nunca el aparato rociándolo o echándole agua. Existe riesgo de electrocución.
- **Atención:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para las superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que protegen las partes bajo tensión.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y no lo toque para evitar cortar el vidrio cerámico.

## ⚠ Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético.
- No seguir estos consejos puede provocar la muerte o daños importantes para su salud.
- **ADVERTENCIA:** Como las superficies de inducción generan un campo magnético, puede causar efectos perjudiciales para las personas que utilizan dispositivos médicos como marcapasos o bombas de insulina.
- **ADVERTENCIA: Cuando los hornos de inducción funcionan a alta potencia o en función del material de la base de la olla, ésta puede emitir ciertos ruidos. Esto es normal.**

## Peligro de superficie caliente

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.
- Cada vez que terminas, el ventilador sigue funcionando durante un rato para disipar el calor. Cuando el ventilador deja de funcionar, puedes desenchufar el cable de alimentación.
- Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar posibles lesiones al usuario y

dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o las manoplas.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción en las que se encuentren. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.
- Debe evitarse tocar los elementos calefactores.

### ⚠ Peligro de corte

- La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

### Peligro de incendio

- No coloque papel, toallas ni otros objetos inflamables sobre la superficie de calentamiento, ya que puede provocar un incendio.
- **ADVERTENCIA: Peligro de incendio; no almacene los materiales sobre la superficie de cocción.**
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. Sólo apague el circuito del aparato y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.
- Coloque cortinas, tules, papel o cualquier material inflamable lejos del aparato antes de empezar a utilizarlo. No coloque materiales inflamables sobre o dentro del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente NUNCA apagar el fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.

## 4. Seguridad eléctrica

1. Solicite a un electricista autorizado que instale el equipo de conexión a tierra. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que se produzcan por utilizar el producto sin conexión a tierra de acuerdo con la normativa local.
2. El punto de fijación del cable debe estar protegido.
3. No utilice cables cortados o dañados ni alargadores que no sean el cable original.

4. Para la instalación se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar el suministro eléctrico. La desconexión de la fuente de alimentación se realizará mediante un interruptor o un fusible integrado instalado en la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.
5. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato.
6. El aparato está equipado con un cable **tipo ‘’Y”**.
7. Los interruptores automáticos de la cocina se colocarán de forma que el usuario final pueda alcanzarlos cuando se instale la cocina.
8. Las conexiones fijas se conectarán a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para los aparatos con categoría de sobretensión inferior a III, el dispositivo de desconexión se conectará a una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.
9. No retire los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a cables eléctricos bajo tensión. Podría provocar una descarga eléctrica.
10. El suministro de la cocina puede desconectarse durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Una vez finalizadas las obras, el servicio técnico autorizado se encargará de volver a conectar la cocina.
11. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
12. Apague el aparato antes de retirar las protecciones. Después de la limpieza, instale las protecciones siguiendo las instrucciones.
13. El usuario no debe manipular la cocina por sí mismo.
14. Si se colocan cargas más pesadas sobre la cocina, éstas pueden tropezar. Puede causar lesiones personales.

## 5. Conexión eléctrica

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Esta placa de cocción debe ser instalada y conectada correctamente por el servicio técnico autorizado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante. El fabricante no se hace responsable de las pérdidas implícitas y explícitas debidas a una instalación y mantenimiento incorrectos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El fabricante no se hace responsable de las pérdidas (como descargas eléctricas) debidas a la falta de cable de protección o a un cable defectuoso. Las piezas aisladas deben inspeccionarse después de la instalación.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de CA 220-240 V / CA 50/60 Hz. Si su red eléctrica no ofrece estas especificaciones, póngase en contacto con un electricista o un servicio técnico autorizado.
- No permita que el cable de alimentación de su aparato entre en contacto con partes calientes del mismo. Manténgalo alejado de esquinas y bordes afilados.

## Interruptores automáticos

La alimentación eléctrica debe desconectarse de la red mediante un disyuntor omnipolar. (La distancia entre contactos debe ser de al menos 3 mm). Este disyuntor protege contra sobrecorriente.

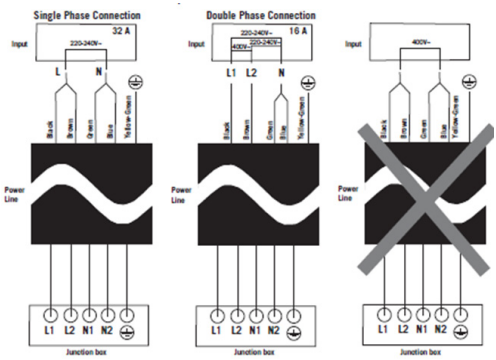
## Desconexión de la red eléctrica

Para desconectar la alimentación eléctrica del aparato;
**- Elementos fusibles**
Retire el fusible completamente de la base. O:
**- Fusibles automáticos**
Pulse el botón de control (rojo) para soltar el botón central. O:
**- Fusibles automáticos integrados**
Gírelo a la posición 0 (OFF) desde la posición 1 (ON).
(El disyuntor de línea debe ser al menos del tipo B o C) O:
**- FI-circuit breaket (Falso disyuntor de inducción)**
Gírelo a la posición 0 (OFF) desde la posición 1 (ON) o pulse el botón de inspección.

**ADVERTENCIA:** Tome precauciones de seguridad para no conectar la alimentación involuntariamente.

## 6. Esquema de conexión eléctrica

Conecte los cables como se indica a continuación.




**ADVERTENCIA:** La fuente de alimentación de 220-240V 50/60 Hz. es adecuada para la conexión monofásica, y la fuente de alimentación de 380-415V 50/60 Hz. es adecuada para la conexión bifásica.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

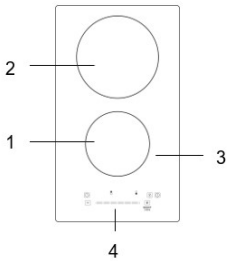
Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

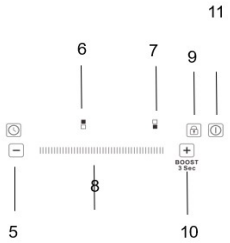
## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Tensión | Frecuencia | Potencia | Boost | Zonas de cocción |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Este producto cumple con el reglamento de la UE 2023/826 bajo la directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico.**
**Consumo de energía en modo apagado: 0.34W**
**Consumo de energía en modo de espera: N/A**
**Tiempo después del cual el producto entra en modo apagado: 5 min.**

## 8. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS




1. Zona de inducción: potencia máxima 1200 W, potencia Boost 1500 W
2. Zona de inducción: potencia máxima 1500 W, potencia máxima 1800 W
3. Placa de cristal
4. Panel de control
5. Botón para bajar
6. Botón para la zona trasera
7. Botón para la zona delantera
8. Control deslizante para seleccionar la potencia
9. Botón de bloqueo
10. Botón para subir (botón de potencia extra)
11. Botón de encendido/apagado

## 9. INSTRUCCIONES DE USO

| | |
|---|---|
| ≥10A | No utilice este aparato con una toma de corriente eléctrica de menos de 10A, siempre debe ser mayor (por favor, utilice al menos 15A si la cocina tiene dos quemadores y múltiples quemadores). Además, para evitar una sobrecarga del circuito mientras utiliza este producto, no haga funcionar otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico. |
| 10cm | Al utilizarlo, asegúrese de mantenerlo sobre una superficie lisa y horizontal y a una distancia de 10 cm de los lados de la pared. |
| | No utilice la cocina de inducción cerca de la cocina de gas y la cocina de queroseno. |
| | No sumerja la placa de inducción en agua directamente para limpiarla, límpiela con un paño suave y húmedo. |
| | Por favor, no inserte los artículos de alambre a la salida del viento y el aire, no lo cubra con nada, puede causar una descarga eléctrica. |

| | |
|---|---|
| | Para evitar quemaduras o escaldaduras por la alta temperatura, no coloque ninguna plancha directamente sobre la placa de inducción. |
| | No coloque las latas cerradas con alimentos sobre la superficie de inducción para calentarlas. Para evitar explosiones, abra la lata, saque los alimentos y caliéntelos con la ayuda de cualquier olla adecuada. |
| | No utilice la placa de inducción sobre una superficie de hierro, ni sobre ninguna superficie que tenga una alfombrilla metálica debajo. |
| | No coloque las ollas o sartenes vacías sobre la superficie de la placa de inducción, puede afectar al funcionamiento del producto. |
| | Mantenga siempre limpia la superficie de cocción y no deje que se acumule la grasa. |
| | No toque la superficie de cocción con las manos mientras esté en uso, ya que se calienta y puede provocar quemaduras. Déjela enfriar un rato antes de limpiarla o moverla. |
| | Si el cable de alimentación está dañado, no lo cambie usted mismo y llévelo al centro de servicio autorizado o a un técnico cualificado para que lo cambien. |
| | No deje que los niños utilicen la placa de inducción |
| | En caso de llevar marcapasos, póngase en contacto con su médico antes de utilizar el aparato. |

**Ventajas de la cocina de inducción**

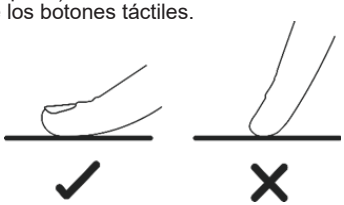
La cocina de inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de cocinar los alimentos, el calor se genera directamente en el recipiente eliminando la pérdida de calor entre los diferentes elementos (recipiente, placas de vitrocerámica, etc.). Diferentes las ventajas de utilizar la cocina de inducción son las siguientes:

- Reduce el tiempo de cocción: la sartén se calienta más rápido.
- Ahorro de energía: reduciendo el tiempo de cocción y/o fritura. Cuando la sartén se retira de la zona de cocción, deja de suministrar calor automáticamente.
- Fácil limpieza: Como la superficie no está tan caliente, los alimentos que se derraman no se queman tan rápidamente.
- Respetuoso con el medio ambiente: no tóxico, no contaminante, sin radiación electromagnética.
- Calentamiento rápido: Basado en el principio de inducción electromagnética, el fondo de la olla se calienta directamente, lo que se debe a una alta eficiencia térmica y rápida velocidad.

- Este producto utiliza la placa de cristal de alta dureza y resistente a altas temperaturas, que no sólo es fácil de limpiar, sino también duradera.
- Control por microordenador, el control de la temperatura del fuego a voluntad.
- Uso seguro, tiene muchas funciones de protección, como sobretensión, subtensión, sobretemperatura y funcionamiento retardado del ventilador.

**Antes de utilizar su nueva placa de inducción**
- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección “Advertencias de seguridad”.
- Retire cualquier película protectora que aún pueda haber en su Cocina de Inducción.

**Uso de los botones táctiles**
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los botones táctiles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los botones táctiles.



**Batería de cocina apta para inducción**

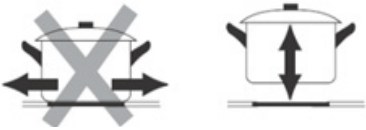
**Recipientes ferromagnéticos**
- Los recipientes adecuados para cocinar por inducción son los que están hechos de material ferromagnético. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o placas de inducción especiales de acero inoxidable.
- Para saber si un recipiente es adecuado para la cocción por inducción, compruebe que se sienten atraídos por un imán.
- Existen otros tipos de recipientes cuya base no es totalmente ferromagnética.
- Antes de utilizarlas, compruebe el diámetro de la base y que estas sartenes son detectadas por la placa de inducción.

**Elegir la batería de cocina adecuada**

No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.

Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios de cocina cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla, se utilizará algo más de energía en su máxima eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia puede ser inferior a la esperada. Centre siempre la olla en la zona de cocción. La base de una batería de cocina puede influir en la distribución del calor y, por tanto, en el resultado de la cocción. Elegir una batería de cocina con una base de mayor calidad (por ejemplo, tipo sandwich) nos ahorrará tiempo de cocción y energía.

**Proteger la superficie de cristal**
Levante siempre la batería de cocina de la placa de inducción, no la deslice, ya que podría rayar el cristal.



**Batería de cocina vacía o con una base muy fina**
No coloque nunca una batería de cocina vacía sobre la placa de cocción y la encienda, ya que podría sobrecalentarse (por exceso de calor) y dañar la vitrocerámica o la propia placa. Si la base de la olla es muy fina, también puede sobrecalentarse, absténgase de utilizar este tipo de ollas.

**Detección de utensilios de cocina**
La placa de cocción tiene un límite mínimo de detección de la zona de cocción que varía para cada zona de cocción. Por este motivo, debe abstenerse de utilizar utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro inferior al especificado.
Si enciende la placa de cocción sin ningún utensilio de cocina o con un utensilio de cocina con una base inferior a la especificada o con una placa de cocción no apta para inducción, la placa de cocción no funcionará, la pantalla lo indicará.
“ U ”

**Dimensiones de la batería de cocina**
Las zonas de cocción tienen un diámetro de funcionamiento mínimo y máximo, y se adaptan automáticamente al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de la sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa de inducción, coloque la base de la olla en el centro de la zona de cocción.

**Uso de la placa de inducción**

**Para empezar a cocinar**

| | |
|---|---|
| Toque el botón “ON/OFF ⏻”.<br>Al encender la placa de cocción, sonará un aviso acústico y las pantallas mostrarán las indicaciones “0” y “- -”, avisando de que la placa está encendida y en estado de espera o standby. | |
| Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.<br>Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos. | |
| Toque el botón de selección de la zona de calefacción y parpadeará un indicador 0 hasta el botón. | |
| Ajuste el nivel de potencia siguiendo las instrucciones y tocando «-» o «+». O deslice el control deslizante para ajustar la potencia de cocción. | |
| El nivel de potencia de una zona de cocción puede variarse en cualquier momento durante la cocción. Para ello, seleccione la zona de cocción deseada o y cuando los dígitos indicadores de potencia comiencen a parpadear, ajuste la potencia utilizando el selector de nivel de potencia. | |

**Si en la pantalla parpadea la indicación** U
significa que...
- No ha colocado una olla en la zona de cocción correcta;
- La batería de cocina que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción;
- La sartén tiene una base demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.
  Por lo tanto...
- El calentamiento no se lleva a cabo a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos si no se coloca sobre ella un recipiente adecuado.

**Cuando haya terminado de cocinar**

| | |
|---|---|
| Toque el botón de selección de la zona de calefacción que desea apagar. | |
| Apague la zona de cocción tocando «-» y desplazándose hacia abajo hasta «0». Asegúrese de que la pantalla de potencia muestra «0» y, a continuación, «H». | |
| Apague toda la placa de cocción tocando el botón “ON/OFF ⏻”. | |
| Cuidado con las superficies calientes “H” (TEMP>60º de la superficie) mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa de cocción que todavía está caliente. | H |

**Bloqueo de los botones**

- Puede bloquear los botones para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando el panel de control está bloqueado, todos los botones excepto el botón “ON/OFF ⏻” están desactivados.

**Para bloquear los botones**

Toca el botón de bloqueo “ 🔒 ”

**Para desbloquear los botones**

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Mantenga pulsado el botón de bloqueo “ 🔒 ” durante 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su cocina.

Cuando la cocina está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el “ON/OFF ⏻”, siempre puede apagar la cocina de inducción con el botón “ON/OFF ⏻” en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la cocina primero en la siguiente operación.

**FUNCIÓN BOOST**

La función BOOST se utiliza para aumentar temporalmente la potencia de la zona de cocción elegida, y así poder obtener una cocción más potente y rápida en un corto periodo de tiempo. Le recomendamos que utilice la función BOOST con precaución y sólo temporalmente, ya que un exceso de potencia puede quemar o sobrecalentar los alimentos.

**Uso de la función BOOST**

| | |
|---|---|
| Toque el botón de selección de la zona de calefacción. | |
| Pulse el botón «+» durante tres segundos para seleccionar el nivel de potencia «B», que es el modo BOOST. | |
| Para cancelar la función BOOST, toque el botón selector de la zona de cocción correspondiente a la zona de cocción que se encuentra en modo BOOST y seleccione el nivel de potencia deseado tocando los botones «-» o «+» o deslizando el control deslizante. | |

**Nota:** La función BOOST aumenta considerablemente la potencia, por lo que se recomienda utilizarla con precaución ya que los tiempos de cocción pueden variar y el exceso de temperatura puede quemar los alimentos.

**Protección contra sobrecalentamiento**
Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción deja de funcionar automáticamente.

**Desconexión automática de seguridad**
Se trata de un sistema de protección que incorpora la placa de inducción, que se apaga automáticamente al cabo de 120 minutos si olvida apagarla y no toca ningún botón. Cuando se retira la sartén, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente.

⚠ Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar esta unidad.

**VENTILADOR**
En la base de la placa hay un ventilador cuyo objetivo es mantener una temperatura estable en el interior de la placa de inducción. Cada vez que se encienda la placa y se ajuste la potencia o la temperatura, los ventiladores también funcionarán. Cuando se apague la placa, los ventiladores permanecerán encendidos y se apagarán automáticamente cuando la placa esté lo suficientemente fría.
Si utiliza la placa de inducción sobre la encimera, NUNCA coloque paños de cocina, bayetas u otros objetos que puedan obstruir los orificios del ventilador, ya que impedirían una ventilación adecuada y provocarían un sobrecalentamiento de los circuitos, provocando así las protecciones de seguridad.

**Nota:**
Recuerde que el ventilador funcionará el tiempo suficiente para enfriar la cocina después de apagarla. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

**Uso del temporizador**

- Puedes programarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puedes programar el temporizador hasta 99 minutos.

### Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

| | |
|---|---|
| Toque el botón de selección de la zona de calefacción. | |
| Toca el botón del temporizador, el indicador del temporizador muestra “30”. | |
| Ajuste el tiempo tocando los botones «+» «-» o con el control deslizante. O toque el botón del temporizador, el indicador del temporizador mostrará «30». Las decenas parpadearán, ajuste el temporizador de las decenas tocando los botones «+» «-».<br>Una vez ajustado el temporizador de las decenas, parpadeará durante 3 segundos y luego dejará de parpadear y parpadearán las unidades. Toque los botones «+» «-» para ajustar el temporizador de las unidades. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Pista:** Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos. | |
| Toque el botón de selección de la zona de calefacción y, a continuación, toque el botón “Temporizador”, el temporizador se cancelará y aparecerá “--” en la pantalla del temporizador. | - — |
| Una vez ajustada la hora, se inicia la cuenta atrás y la pantalla empieza a mostrar el tiempo restante. | 17 |
| **Nota:** el punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada. | 6 |

### Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

| | |
|---|---|
| Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo.<br>(por ejemplo, zona 3# tiempo de ajuste de 3 minutos, zona 1# tiempo de ajuste de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra “3”).<br>NOTA: El punto rojo situado junto al indicador | 6<br>(Set to 6 minutes)<br>(Ajustar a 6 minutos)<br>3<br>(Ajustar a 3 minutos) |
| Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. | — — |
| NOTA: Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, tendrá que volver a empezar desde el paso 1. | |

### Pautas para cocinar

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función Booster. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

**Ahorro de energía**
- Cuando la comida empiece a hervir, reduce la potencia.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a un nivel de potencia alto y luego reduzca el nivel de potencia cuando los alimentos se hayan calentado.

**Cocine a fuego lento**
- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando de vez en cuando suben burbujas a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas y guisos deliciosos y tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecalentar los alimentos. Las salsas espesas a base de huevo y harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

**Cuidado y limpieza**

| ¿Cómo? | ¿Cómo? | ¡Importante! |
|---|---|---|
| Suciedad diaria en la superficie de cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar) | Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello.<br>Utiliza un limpiador para placas de inducción mientras la superficie esté caliente (¡pero no caliente!)<br>Aclara y seca la placa con un paño limpio o una toalla de papel.<br>Vuelva a conectar la placa a la corriente | Al desconectar la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de superficie caliente, pero la zona de cocción seguirá estando caliente.<br>Utilice estropajos especiales para placas de inducción. No utilice limpiadores fuertes, corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea siempre la etiqueta para saber si su limpiador o estropajo es adecuado.<br>Nunca deje residuos en la superficie, el cristal puede mancharse. |
| Derrames de alimentos azucarados | Retírelas inmediatamente con una rasqueta adecuada para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:<br>1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello.<br>2. Mantenga el rascador en un ángulo de 30 ° y raspar la suciedad a una zona fría de la placa.<br>3. Limpie la suciedad o los derrames con un paño de cocina o papel de cocina. | Elimine cuanto antes las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de limpiar o incluso dañar permanentemente la superficie de la placa.<br>Peligro de corte - Cuando la cubierta de seguridad está recogida, la cuchilla del rascador se vuelve afilada. Utilícelo con mucho cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. |
| Manchas de suciedad y derrames en el panel de control | 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello.<br>2. Limpie la zona del panel de control con una esponja o paño limpio y húmedo.<br>3. Seque completamente la zona del panel de control<br>4. Vuelva a conectar la placa a la corriente. | El derrame de líquidos en la zona del panel de control puede provocar un mal funcionamiento de la placa de inducción, los botones táctiles pueden no funcionar correctamente. Asegúrese de limpiar y secar bien la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la corriente. |

**Solución de problemas**

| Problema | Posibles causas | Solución |
|---|---|---|
| La placa de cocción no se puede encender. | Sin energía. | Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida.<br>Comprueba si hay un corte de electricidad en tu casa o en la zona. Si lo has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado. |
| Los botones táctiles no responden. | Los botones están bloqueados. | Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones en el apartado “Uso de la placa de inducción”. |
| Los botones táctiles no funcionan correctamente | Es posible que haya una pequeña película de agua o líquido en los botones o que esté utilizando la punta del dedo al tocarlos. | Asegúrese de que la zona del panel de control está limpia y seca. Utilice la yema del dedo al tocar los controles. |
| El cristal se está rayando. | Utensilios de cocina de borde rugoso.<br>Se utilizaron estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados. | Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas.<br>Véase “Elegir la batería de cocina adecuada”.<br>Véase “Cuidado y limpieza”. |
| Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos. | Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente). | Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo. |
| La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a temperatura alta. | Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción | Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calefacción. |
| Los utensilios de cocina no se calientan y la pantalla muestra " U ". | La batería de cocina no es adecuada para la inducción, la base de la placa es demasiado pequeña o no está centrada en la zona de cocción. | Utilice una batería de cocina adecuada para inducción, con una base lo suficientemente grande como para ser detectada y céntrela en la zona de cocción |
| El ruido del ventilador procede de la placa de inducción. | El ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción. | Esto es normal y no requiere ninguna acción.<br>No apague la placa de inducción mientras el ventilador esté en funcionamiento. |

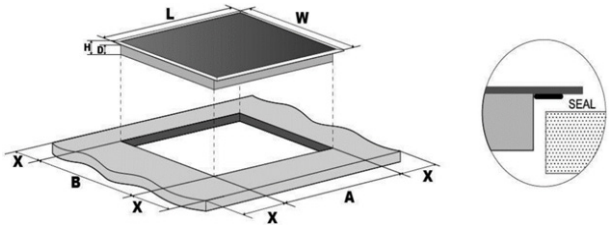
## MENSAJES DE ERROR

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

| HORNILLO DE INDUCCIÓN | | |
|---|---|---|
| **Error** | **Posible causa** | **Solución** |
| E 1 / E 2 | Protección contra subtensión (<75~95 V) o sobretensión (> 275~295 V) | Si la tensión en la toma de corriente es inferior o superior a la especificada, consulte a un electricista cualificado. |
| E 3 | El sensor está en cortocircuito o en circuito abierto. | Póngase en contacto con el Servicio Técnico. |
| E 4 | El IGBT está en cortocircuito o en circuito abierto. | Póngase en contacto con el Servicio Técnico. |
| E 5 | Temperatura elevada (> 280 ºC) del sensor de temperatura de la bobina de inducción. | Apaga la placa de inducción y espera a que se enfríe. |
| E 6 | Alta temperatura en el sensor IGBT | Compruebe que la ventilación es correcta y que los ventiladores no están obstruidos. |
| Er | Fallo interno de los circuitos de control. | Póngase en contacto con el Servicio Técnico. |
| Et | Hay exceso de líquido en los botones del panel de control | Limpiar y secar el panel de control |
| U | No hay olla o la olla no es apta para inducción. | Cambia la olla. |

### Instalación

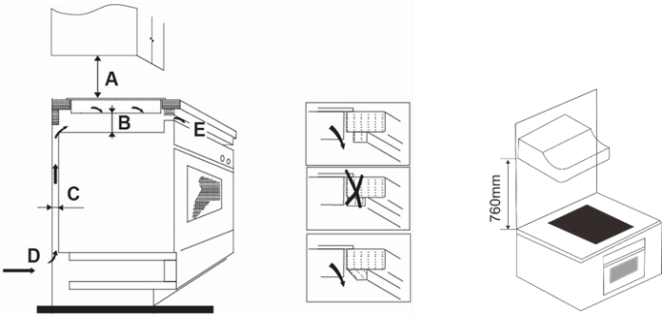
**Selección del equipo de instalación**
Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el dibujo.
A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:




| Modelo | L(mm) | Ancho (mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se indica a continuación

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




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Toma de aire | Salida de aire 10 mm |

**Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:**

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor
- Si la placa de cocción está instalada sobre un horno, éste lleva incorporado un ventilador de cocción.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales sobre cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo homologado y proporcionar una separación de 3 mm entre contactos de aire en todos los polos (o en todos los conductores activos si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El cliente podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la cocina instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales de construcción y las ordenanzas municipales.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como las baldosas de inducción) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

**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
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- 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.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento

**Precauciones**

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados.
   Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted solo.
2. La placa de cocción no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción e instalará de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán

soportar el calor.

5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

**CONEXIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN A LA TOMA DE CORRIENTE.**

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

1. La instalación eléctrica a la que se va a conectar la placa de inducción debe ser adecuada para la potencia consumida por la placa de inducción.
2. La tensión debe corresponder al valor nominal especificado en las características descritas en este manual.

Para conectar la placa de inducción a la toma de corriente, no debe utilizar adaptadores, reductores o derivaciones, ya que estos dispositivos pueden calentarse y provocar un incendio.
El cable de alimentación de la placa de inducción no debe tocar ninguna parte o zona donde adquiera altas temperaturas y debe colocarse de forma que la temperatura no supere los 75˚C en ningún punto.
Consulte a un electricista autorizado y cualificado para realizar una instalación eléctrica adecuada.
Cualquier modificación de la instalación eléctrica debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado.
La conexión eléctrica de la placa de inducción debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente y estar protegida por un interruptor magnetotérmico unipolar o automático.
Si el cable está dañado, para ser sustituido o reemplazado, la operación debe ser realizada por el Servicio Técnico.

- El instalador autorizado debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por técnicos autorizados.
- El fabricante no se hace responsable de los accidentes derivados del uso de un aparato que no esté conectado a tierra o de un fallo en la continuidad de la conexión a tierra.
- Si el aparato dispone de toma de corriente, debe instalarse de forma que ésta sea accesible.

## 1. IMPORTANT:

- **Always read the instruction book carefully before using.**
- **This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es**
- **Keep these instructions for future reference.**

## 2. Symbols and Description:

1 2 3

1- Important information and useful hinds on use
2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
3- Warning against hot surfaces

**Important Notes:**

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

## 3. Safety instructions for the user

### General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the

appliance and cause injury to the user.

- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or children.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### ⚠ Restrictions on use to avoid personal injury

- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid, there is a risk of electric shock.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

### ⚠ Restrictions on use when used with children and elders

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of expe¬rience and knowledge, unless they have been given supervi-

sion or instruction.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.
- Do not put objects that children may reach on the appliance.
- The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

### ⚠ Instructions to follow while using the appliance

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetizable objects (eg credit cards, memory cards) or electronic devices (eg computers, MP3 players) near the device, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch buttons). Do not rely on the non-induction cookware detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean the cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on the cooktop.
- Do not stand on the cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean the cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **CAUTION:** The cooking process must be supervised. The short-term cooking process must be continuously monitored.
- **WARNING:** To prevent the plate from moving, the safety anchors must be installed. See installation instructions.
- **WARNING:** Use only kitchen protectors designed by the cooking appliance manufacturer or indicated by the appliance manufacturer in the appropriate instructions for use or kitchen protectors incorporated into the appliance. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- This appliance incorporates a ground connection for functional purposes only.
- Remove any protective film that may be on the induction hob. Keep the ventilation channels open.
- Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- After each use, check if the unit is turned off.
- Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

⚠ **WARNING:**
**Electric Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, turn the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Please do not use the appliance, if the cooking surface is broken, take it to the authorized service centre for repair.
- Turn the cooktop off before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock and do not touch it to avoid cutting the ceramic glass.

## ⚠ Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their physician or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice can result in death or significant damage to your health.
- **WARNING:** As the induction surfaces generate a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.
- **WARNING: When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.**

## Hot Surface Hazard

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooktop surface since they can get Hot.
- Every time you finish, the fan keeps working for a while to dissipate the heat. When the fan stops working, you can unplug the power cord.
- Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones they are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.
- Touching the heating elements should be avoided.

## ⚠ Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store

safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### Fire Hazard

- Please don't put paper, towels and other flammable items on the heating surface, as it can cause fire.
- **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
- NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit then cover the flame with a cover or a fire blanket.
- Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING: Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.

## 4. Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
2. Cable fixing point shall be protected.
3. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord. .
4. An omni polar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
5. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.
6. Appliance is equipped with a type ''Y'' cord cable.
7. The circuit breaker switches of the cooker shall be placed so that end user can reach them when the cooker is installed.
8. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.
9. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
10. Cooker supply can be disconnected during any construction work at

home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.

11. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
12. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
13. User should not handle the cooker by himself.
14. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.

## 5. Electrical Connection

- ⚠ **WARNING:** This hob shall be correctly installed and connected by the authorized service and according to the manufacturer's instructions. Manufacturer shall not be held responsible for implicitly and explicitly losses due to improper installation and maintenance works.
- ⚠ **WARNING:** Manufacturer shall not be held responsible for any losses (such as electric shock) due to a missing or defective protective cable. Insulated parts should be inspected after installation.
- The appliance is designed for electric supply of AC 220-240 V / AC 50/60 Hz. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorized service.
- not allow the power cord of your appliance to contact hot parts of the appliance. Keep it away from sharp edges and corners.

### Circuit Breakers

Power supply should be disconnected from the mains using an all-poles breaker. (Contact gap should be at least 3 mm). This breaker protects against over-current.

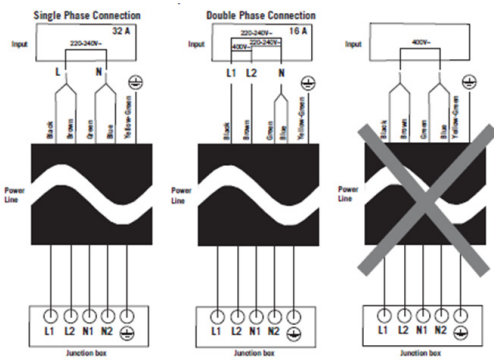
### Disconnecting from mains

To disconnect mains power to the appliance;
**- Fuse elements**
Remove the fuse completely from the base. Or:
**- Automated fuses**
Press (red) control button to release middle button. Or:
**- Embedded automated fuses**
Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position.
(Line breaker should be at least B or C type) Or:
**- FI-circuit breaket (False Induction breaker)**
Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position or press inspection button.

**WARNING:** Take safety precautions against turning on power unintentionally.

## 6. Electrical Connection Scheme

Connect the cables as specified below.




**WARNING:** 220-240V 50/60 Hz. power supply is suitable for single phase connection, and 380-415V 50/60 Hz. power supply is suitable for double phase connection.

## CLEANING AND MAINTENANCE

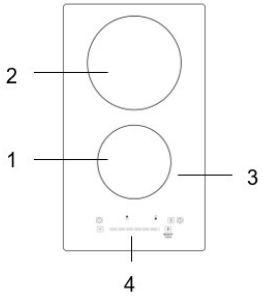
Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how

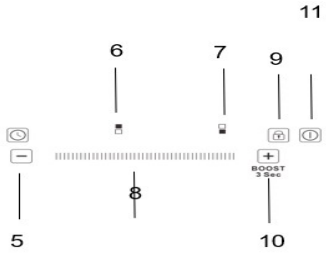
## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Voltage | Frequency | Power | Booster | Cooking Zones |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**This product complies with EU regulation 2023/826 under directive 2009/125/EC on the Eco design requirements.**
**Power consumption in off mode: 0.34W**
**Power consumption in standby mode: N/A**
**Time after which the product enters into off mode: 5 mins.**

## 8. PARTS DESCRIPTION




1. Induction zone: 1200W boost 1500W
2. Induction zone: 1500W boost 1800W
3. Glass plate
4. Control panel
5. Down button
6. Rear zone button
7. Front zone button
8. Power selection slider
9. Lock button
10. Up button (Boost button)
11. On/Off button

## 9. INSTRUCTIONS WHILE USING INDUCTION HOB

| | |
|---|---|
| ≥10A | Do not use this appliance with wall outlet of electrical rating less than 10A, it should always be more (pls use at least 15A if the cooker has two burners and multiple burners). Also, to avoid a circuit overload while using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit. |
| 10cm | While using make sure to keep it on smooth and horizon¬tal surface and on the distance of 10 cm from wall sides. |
| | Do not use the induction cooker nearby gas cooker and kerosine cooker. |
| | Do no immerse the induction cooker in water directly to clean, wipe it with the soft and damp cloth. |
| | Please do not insert the wire items to the wind and air outlet, do not cover it with anything, it can cause electric shock. |

| | |
|---|---|
| | In order to getting burn or scald from the high tempera¬ture, do not place any iron sheet directly on the induction hob. |
| | Do not place the sealed cans with food on the induction surface to warm. To avoid explosion, open the can, re¬move the food and warm it with the help of any suitable pot. |
| | Do not use the induction hob on the top of iron surface, or any surface with metal mat underneath. |
| | Do not place the empty pots or pans on the induction hob surface, it can affect the product working performance. |
| | Always keep clean the cooking surface and do not let the grease getting accumulate. |
| | Do not touch the cooking surface with the hands while in use as it gets warm and can cause scald. Let it cool for a while before cleaning or mo-ving. |
| | If the power cord is damaged, do not change it yourself and take it to the authorized service centre or qualified technician to change it. |
| | Do not let the children to use the induction hob |
| | In case having pacemaker, contact with your doctor be¬fore using applian-ce. |

**Advantages of induction cooking**

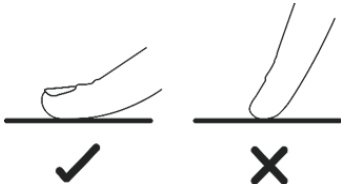
Induction cooking is a radical change in the traditional way of cooking food, the heat is generated directly in the container by eliminating the loss of heat between the different elements (container, glass ceramic plates, etc.). Different the advantages of using induction cooker are as follows:

- Reduce cooking time: the pan heats up faster.
- Energy saver: by reducing the time to cook and / or fry. When the pan is removed from the cooking zone, it automatically stops supplying heat.
- Easy cleaning: Since the surface is not so hot, food that spills does not burn as quickly.
- Environment friendly: non-toxic, non- pollution, no electromagnetic radiation.
- Heat fast: Based on the principle of electromagnetic induction, the bottom of the pot gets warm directly, which is due to a high thermal efficiency and fast speed.
- This product uses the high hardness and high temperature resistant crystal plate, which is not only easy to clean, but durable also.

- Microcomputer control, the fire temperature control at will.
- Safe use, it has many protection functions, like over-voltage, under voltage, over temperature and fan delay working.

**Before using your New Induction Hob**
- Read this guide, taking special note on the “Safety Warnings” section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction Cooker.

**Using the Touch Buttons**
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the touch buttons are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the touch buttons difficult to operate.



**Cookware suitable for induction**

**Ferromagnetic vessels**
- The suitable containers for induction cooking are those that are made of ferromagnetic material. They can be made of enameled steel, cast iron or special stainless steel induction dishes.
- To find out if a container is suitable for induction cooking, check that they are attracted by a magnet.
- There are other types of containers whose base is not entirely ferromagnetic.
- Before using them, check the diameter of the base and that these pans are detected by the induction hob.

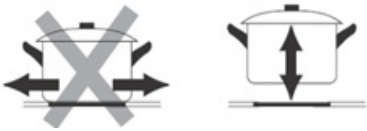
**Choosing the right cookware**

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

Make sure the base of the pan is smooth, lies flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use cookware whose diameter is as large as the graphic for the selected zone. When using a canister, slightly more energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, the efficiency may be lower than expected. Always centre the pan on the cooking zone. The base of a cookware can influences the distribution of heat and therefore the cooking result. Choosing a cookware with a higher quality base (for example, a sandwich type) will save us cooking time and energy.

**Protect the glass surface**

Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it, as this could scratch the glass.



**Cookware empty or with a very thin base**
Never place an empty cookware on the hob and turn it on, as this can cause the cookware to overheat (due to excess heat) and damage the ceramic glass or the hob itself. If the base of the cookware is very thin, it can also become overheated, refrain from using this type of cookware.

**Cookware detection**
The hob has a minimum detection limit of the cooking zone that varies for each cooking zone. For this reason, you should refrain from using cookware whose base is less than the specified diameter. If you turn on the hob without any cookware or with a cookware with a lower base than specified or with a cooktop not suitable for induction, the cooktop will not work, the display will show.
“ ” 

**Cookware dimensions**
The cooking zones have a minimum and maximum operating diameter, and are automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best efficiency from your induction hob, place the base of the pan in the centre of the cooking zone.

**Using your Inudction Hob**

**To start cooking**

| | |
|---|---|
| Touch the “ON/OFF ⏻” button.<br>When the hob is turned on, an acoustic warning will sound and the displays will show the indications “0” and “- -”, warning that the hob is on and in the standby or standby state. | |
| Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.<br>Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. | |
| Touch the heating zone selection button and an indicator 0 up to the button will flash. | |
| Set the power level by follow operation by touching the “-”, “+”. Or slide the slider to adjust the cooking power. | |
| The power level of a cooking zone can be varied at any time during cooking. To do this, select the desired cooking zone or and when the power indicator digits begin to flash, adjust the power using the power level selector. | |

**If the display flashes the indication** 
it means that…
- You have not placed a pan on the correct cooking zone;
- The cookware you are using is not suitable for induction cooking;
- The pan has a too small base or is not centered correctly on the cooking zone.
  Therefore…
- Heating is not carried out unless there is a suitable container in the cooking zone.
- The screen will turn off automatically after 2 minutes if a suitable container is not placed on it.

**When you have finished cooking**

| | |
|---|---|
| Touch the heating zone selection button that you wish to turn off. | |
| Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”. Make sure the power display shows “0”, then shows “H”. | |
| Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF ⏻” button. | |
| 1Beware of hot surfaces “H” (surface TEMP>60º) will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot. | H |

**Locking the buttons**

- You can lock the buttons to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the control panel is locked, all the buttons except the “ON/OFF ⏻” button.

**To lock the buttons**

Touch the keylock button “ 🔒 ”

**To unlock the buttons**

1. Make sure the induction cooker is on.
2. Touch and hold the keylock button “ 🔒 ” for 3 seconds.
3. You can now start using your cooker.

When the cooker is the lock mode, all the buttons are disable except the “ON/OFF ⏻”, you can always turn the induction cooker off with the “ON/OFF ⏻” button in an emergency, but you shall unlock the cooker first in the next operation.

**BOOST FUNCTION**

The BOOST function is used to temporarily increase the power of the chosen cooking zone, and thus to be able to obtain a more powerful and faster cooking in a short period of time. We recommend that you use the BOOST function with caution and only temporarily as excess power can burn or overheat food.

### Using the BOOST function

| | |
|---|---|
| Touch the heating zone selection button. | |
| Press the button “+” three seconds to select the power level “B” which is BOOST mode | |
| To cancel the BOOST function, touch the cooking zone selector button corresponding to the cooking zone that is under BOOST mode and select the desired power level by touching “-” or “+” buttons or sliding the slider. | |

**Note:** The BOOST function increases the power considerably, so we recommend that you use it with caution as cooking times can vary and excess temperature can burn the food.

**Over-Temperature Protection**
A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction cooker. When an excessive temperature is monitored, the induction cooker will stop operating automatically.

**Automatic Safety Shutdown**
It is a protection system that incorporates the induction hob, which automatically turns off after 120 minutes if you forget to turn it off and do not touch any button. When the pan is removed, the induction hob stops heating immediately.

⚠ People with a pacemaker should consult their physician before using this unit.

**FANS**
At the base of the hob there is a fan whose objective is to maintain a stable temperature inside the induction hob. Every time the hob is turned on and the power or temperature is adjusted, the fans will also run. When the hob is turned off, the fans will stay on and automatically turn off when the hob is cool enough.
If you use the induction hob on the table top, NEVER place kitchen towels, cloths or other objects that could obstruct the fan holes, as this would prevent adequate ventilation and cause the circuits to overheat, thus causing the security protections.

**Note:**
Remember that the fan will run long enough to cool down the cooker after turning it off. This is normal and does not indicate a malfunction.

### Using the Timer

- 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.

### Setting the timer to turn one cooking zone off

| | |
|---|---|
| Touch the heating zone selection button. | |
| Touch the timer button, the timer indicator shows “30 | |
| Set the time by touching the buttons “+” “-” or by slider Or touch the timer button, the timer indicator shows “30”. The tens is flashing, setting the tens timer by touching the buttons “+””-”.<br>After the tens timer has been set, it flashes 3 seconds, and then it stops flashing and the ones flashes. Touch “+””-” buttons to set the ones timer. | or<br>30 ⟹ 20 |
| **Hint:** If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute. | |
| Touch the heating zone selection button, and then touch the button “Timer”, the timer is cancelled, and the “--” will show in the timer display. | - — |
| When the time is set, countdown starts and the display start showing the remaining time. | 17 |
| **Note:** the red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected. | 6 |

### Setting the timer to turn more than one cooking zone off

| | |
|---|---|
| If more than one heating zone use this function, the timer indictor will show the lowest time.<br>(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows “3”.)<br><br>NOTE: The red dot next to power level indicator will flash. | 6<br>(Set to 6 minutes)<br>3<br>(Set to 3 minutes) |
| When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be turned off automatically. | — — |
| NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you can have to restart from step 1. | |

### Cooking Guidelines

Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you are using the Booster function. At extremely high temperatures, oil and grease ignite spontaneously and this presents a serious fire hazard.

**Energy saving**
- When the food comes to a boil, reduce the power.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power level and then reduce the power level when the food has heated up.

**Simmer**
- Simmering occurs below the boiling point, around 85 ° C, when bubbles occasionally rise to the surface of the cooking liquid. It's the key to delicious tender soups and stews because flavors develop without overheating the food. You should also cook thickened egg and flour based sauces below the boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than lower to ensure that food cooks properly in the recommended time.

**Care and Cleaning**

| What? | How? | Important! |
|---|---|---|
| Daily soiling on the glass surface (fingerprints, marks, food stains or unsweetened spills) | Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this.<br>Use an induction hob cleaner while the surface is warm (but not hot!)<br>Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel.<br>Reconnect the board to power | When turning off the power to the hob, there will be no indication of a hot surface, but the cooking zone still be hot!<br>Use special scouring pads for induction hobs. Do not use harsh, corrosive or abrasive cleaners that can damage the plate. Always read the label to see if your cleanser or scourer is suitable. Never leave residue on the surface, the glass can stain. |
| Spills from sugary foods | Remove them immediately using a scraper suitable for induction hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking zone:<br>1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this.<br>2. Hold the scraper at a 30 ° angle and scrape dirt to a cool area of the plate.<br>3. Wipe up dirt or spills with a kitchen towel or paper towel. | Remove stains from melting and sugary foods or spills as soon as possible. If allowed to cool on the glass, it can be difficult to clean or even permanently damage the surface of the hob.<br>Cut Hazard - When the safety cover is retracted, the blade on a scraper becomes sharp. Use it with great care and always store safely and out of the reach of children. |
| Dirt and spill stains on the control panel | 1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this.<br>2. Clean the control panel area with a clean, damp sponge or cloth.<br>3. Completely dry the control panel area<br>4. Reconnect the board to power. | Liquid spillage in the area of the control panel may cause the induction hob to malfunction, the touch buttons may not work properly. Be sure to thoroughly clean and dry the control panel area before reconnecting the board to power. |

**Trouble Shooting**

| Problem | Possible causes | Solution |
|---|---|---|
| The hob cannot be turned on. | No Power. | Make sure the hob is connected to the power supply and that it is turned 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 buttons are unresponsive. | The buttons are locked. | Unlock the buttons. See section "Using your induction hob" for instructions. |
| Touch buttons are not working properly | There may be a small film of water or liquid on the buttons or you may be using the tip of your finger when touching the buttons. | Make sure the control panel area is clean and dry. Use the pad of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products were used. | Use cookware with flat and smooth bases.<br>See "Choosing the right cookware".<br>See "Care and cleaning". |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heating setting. | This is caused by the technology of induction cooking. | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heating setting. |
| The cookwares do not heat up and the display shows "U" | The cookware is not suitable for induction, the base of the cooker is too small or it is not centered on the cooking zone. | Use suitable cookware for induction, with a base large enough to be get detected and center it in the cooking zone |
| Fan noise comes from the induction hob. | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. | This is normal and needs no action.<br>Do not turn off the induction hob while the fan is running. |

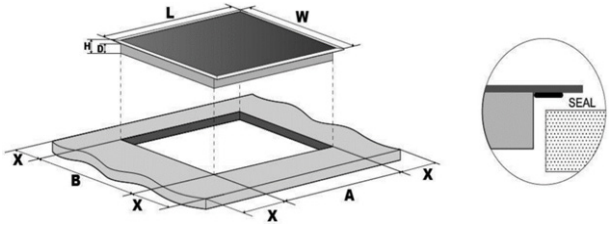
## ERROR MESSAGES

If an abnormality arises, the induction hob will enter the protection state automatically and display the corresponding error codes:

| INDUCTION HOB | | |
|---|---|---|
| **Error** | **Possible Cause** | **Solution** |
| E 1 / E 2 | Protection against under voltage (<75~95 V) or over voltage (> 275~295 V) | If the voltage at the mains outlet is lower or higher than specified, consult a qualified electrician. |
| E 3 | The sensor is short circuits or open circuits. | Contact the Technical Service. |
| E 4 | The IGBT is short circuits or open circuits. | Contact the Technical Service. |
| E 5 | High temperature (> 280 ºC) of the induction coil temperature sensor. | Turn off the induction hob and wait for it to cool down. |
| E 6 | High temperature at IGBT sensor | Check that the ventilation is correct and the fans are not obstructed. |
| Er | Internal fault of the control circuits. | Contact the Technical Service. |
| Et | There is excess liquid on the buttons on the control panel | Clean and dry the control panel |
| U | There is no pot or the pot is not suitable for induction. | Change the pot. |

### Installation

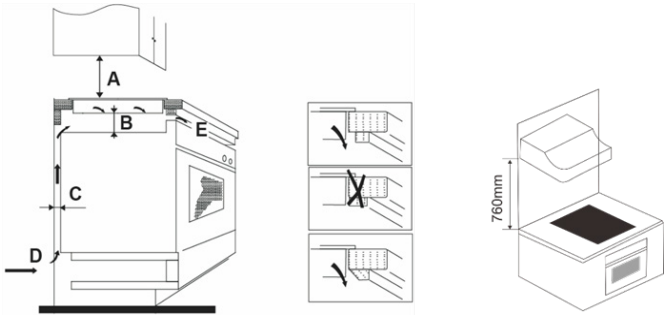
**Selection of installation equipment**
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:




| Model | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

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

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




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Air intake | Air exit 10mm |

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

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

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

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

**Cautions**

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

1. The electrical installation where the induction hob is to be connected must be suitable for the power consumed by the induction hob.
2. The voltage must correspond to the nominal value specified in the characteristics described in this manual.

   To connect the induction hob to the mains socket, you must not use adapters, reducers or branches, as these devices can become hot and cause a fire.
   The power cable of the induction hob must not touch any part or area where it acquires high temperatures and must be positioned so that the temperature will not exceed 75˚C at any point.
   Check with a licensed and qualified electrician for proper electrical installation.
   Any modification to the electrical installation must only be carried out by a licensed electrician.
   The electrical connection of the induction hob must be carried out in accordance with current regulations and protected by a single-pole magnetothermic or automatic switch.
   If the cable is damaged, to be substituted or replaced, the operation must be carried out by Technical Service.

- The authorized installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable should be checked regularly and replaced only by authorized technicians.
- The manufacturer is not responsible for any accident resulting from the use of an appliance that is not grounded or from faulty grounding continuity.
- If the device has an electrical outlet, it must be installed so that the electrical outlet is accessible.

## 1. IMPORTANT:

- **Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.**
- **Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.**
- **Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.**

## 2. Symboles et description :

1 2 3

1- Informations importantes et conseils d'utilisation
2- Mise en garde contre les situations dangereuses en termes de vie et de biens
3- Mise en garde contre les surfaces chaudes

**Remarques importantes :**

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique. Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.

## 3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

### ⚠ Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à

l'utilisateur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

### ⚠ Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas placer ou faire fonctionner cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque d'électrocution.
- Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, le débrancher immédiatement et le faire réparer par un agent de service agréé avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.

## ⚠ Restrictions d'utilisation en présence d'enfants et de personnes âgées

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne placez pas d'objets susceptibles d'être atteints par les enfants sur l'appareil.
- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

## ⚠ Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

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

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne pas placer ou laisser tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre céramique, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils risquent de rayer la vitrocéramique.
- Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT :** Pour éviter que la plaque ne se déplace, les ancrages de sécurité doivent être installés. Voir les instructions d'installation.
- **AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement les protections de cuisine conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi approprié ou les protections de cuisine incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.
- Cet appareil est équipé d'une prise de terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- Retirez le film protecteur éventuellement présent sur la plaque de cuisson à induction.
  Maintenir les canaux de ventilation ouverts.
- Ne pas chauffer les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression peut faire exploser les bocaux.
- N'utilisez pas le produit si vous êtes sous l'influence d'un médicament ou de l'alcool, ce qui pourrait affecter votre capacité de jugement.
- Après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil est bien éteint.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut s'enflammer et provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Si l'appareil est défectueux ou présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas.
- L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un "SERVICE AUTORISÉ". Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

⚠ **AVERTISSEMENT :**
**Risque de choc électrique**

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- N'utilisez pas l'appareil, si la surface de cuisson est cassée, apportez-le au centre de service agréé pour réparation.
- Éteignez la table de cuisson avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- Ne jamais laver l'appareil en le pulvérisant ou en y versant de l'eau. Il y a un risque d'électrocution.
- **Avertissement :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et ne le touchez pas pour ne pas couper la vitrocéramique.

## ⚠ Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort ou des dommages importants pour la santé.
- **AVERTISSEMENT :** Les surfaces d'induction générant un champ magnétique, elles peuvent avoir des effets néfastes sur les personnes utilisant des appareils médicaux tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- **AVERTISSEMENT :** Lorsque les fours à induction fonctionnent à haute puissance ou en fonction du matériau de la base de la casserole, celle-ci peut émettre certains bruits. C'est normal.

## Risque lié aux surfaces chaudes

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la vitre en céramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent être brûlants.
- Chaque fois que vous terminez, le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps pour dissiper la chaleur. Lorsque le ventilateur cesse de fonctionner, vous pouvez débrancher le cordon d'alimentation.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez des appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les gants.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson sur lesquelles elles se trouvent. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantages.
- Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

### ⚠ Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

### Risque d'incendie

- Ne placez pas de papier, de serviettes ou d'autres objets inflammables sur la surface chauffante, car cela pourrait provoquer un incendie.
- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie ; ne pas stocker les matériaux sur la surface de cuisson.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Fermez uniquement le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec une housse ou une couverture anti-feu.
- Éloignez les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable de l'appareil avant de commencer à l'utiliser. Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.
- **AVERTISSEMENT :** La cuisson sans surveillance sur une cuisinière avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.

## 4. Sécurité électrique

1. Demandez à un électricien agréé d'installer un équipement de mise à la terre. Notre société n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément

aux réglementations locales.
2. Le point de fixation du câble doit être protégé.
3. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés, ni de rallonges autres que le cordon d'origine.
4. Un interrupteur omnipolaire capable de couper l'alimentation électrique est nécessaire pour l'installation. La déconnexion de l'alimentation électrique doit être assurée par un interrupteur ou un fusible intégré installé sur l'alimentation électrique fixe conformément au code du bâtiment.
5. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
6. L'appareil est équipé d'un câble de type ''Y''.
7. Les disjoncteurs de la cuisinière doivent être placés de manière à ce que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque la cuisinière est installée.
8. Les connexions fixes doivent être reliées à une alimentation électrique permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils dont la catégorie de surtension est inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être connecté à une alimentation électrique fixe conformément au code de câblage.
9. Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension peuvent être accessibles. Cela peut provoquer un choc électrique.
10. L'alimentation de la cuisinière peut être coupée pendant les travaux de construction à la maison. Une fois les travaux terminés, le rebranchement de la cuisinière doit être effectué par un service agréé.
11. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.
12. Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, remettez les protections en place conformément aux instructions.
13. L'utilisateur ne doit pas manipuler le cuiseur seul.
14. Si des charges plus lourdes sont placées sur le cuiseur, elles peuvent se renverser. Cela peut entraîner des blessures.

## 5. Raccordement électrique

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Cette table de cuisson doit être correctement installée et raccordée par un service agréé et conformément aux instructions du fabricant. Le fabricant n'est pas responsable des pertes implicites et explicites dues à des travaux d'installation et d'entretien incorrects.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Le fabricant ne peut être tenu responsable de toute perte (telle qu'un choc électrique) due à l'absence ou à la défectuosité d'un câble de protection. Les parties isolées doivent être inspectées après l'installation.
- L'appareil est conçu pour une alimentation électrique de 220-240 V CA / 50/60 Hz CA. Si votre réseau électrique ne fournit pas ces spécifications, contactez un électricien ou un service agréé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation de votre appareil entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Tenez-le éloigné des

bords et des coins tranchants.

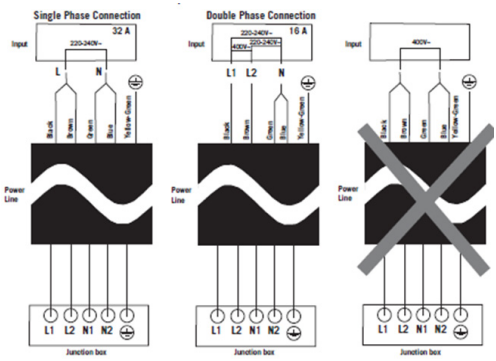
**Disjoncteurs**
L'alimentation électrique doit être déconnectée du réseau à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire. (L'écart entre les contacts doit être d'au moins 3 mm). Ce disjoncteur protège contre les surintensités.

**Déconnexion du réseau**

Pour couper l'alimentation électrique de l'appareil ;
**- Éléments fusibles**
Retirer complètement le fusible de la base. Ou bien :
**- Fusibles automatisés**
Appuyer sur le bouton de commande (rouge) pour relâcher le bouton du milieu. Ou bien :
**- Fusibles automatiques intégrés**
Tournez-le de la position 1 (ON) à la position 0 (OFF).
(Le disjoncteur de ligne doit être au moins de type B ou C) Ou :
**- Disjoncteur IF (faux disjoncteur à induction**)
Tournez-le de la position 1 (ON) à la position 0 (OFF) ou appuyez sur le bouton d'inspection.

**AVERTISSEMENT :** Prenez des mesures de sécurité pour éviter toute mise sous tension involontaire.

## 6. Schéma de raccordement électrique
Connecter les câbles comme indiqué ci-dessous.




**AVERTISSEMENT :** L'alimentation 220-240V 50/60 Hz. est adaptée à une connexion monophasée, et l'alimentation 380-415V 50/60 Hz. est adaptée à une connexion biphasée.

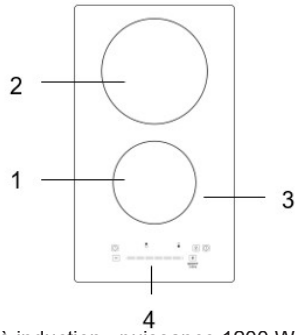
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Veuillez vous reporter à la section relative au nettoyage et à l'entretien pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

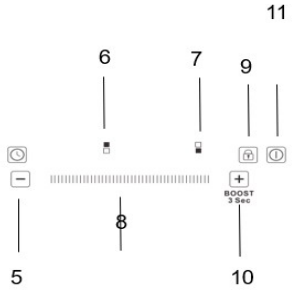
## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| Tension | Fréquence | Puissance | Booster | Zones de cuisson |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Ce produit est conforme au règlement UE 2023/826 en vertu de la directive 2009/125/CE sur les exigences d'écoconception.**
**Consommation électrique en mode arrêt : 0.34W**
**Consommation électrique en mode veille : N/A**
**Délai après lequel le produit passe en mode arrêt : 5 min.**

## 8. PIÈCES DESCRIPTION




1. Zone à induction : puissance 1200 W, puissance « Boost » 1500 W
2. Zone à induction : puissance 1500 W, puissance « Boost » 1800 W
3. Plaque en verre
4. Panneau de commande
5. Bouton bas
6. Bouton zone arrière
7. Bouton zone avant
8. Curseur de sélection de la puissance
9. Bouton de verrouillage
10. Bouton haut (bouton Boost)
11. Bouton marche/arrêt

## 9. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

| | |
|---|---|
| ≥10A | N'utilisez pas cet appareil avec une prise murale d'une capacité inférieure à 10A, elle doit toujours être supérieure (utilisez au moins 15A si la cuisinière est équipée de deux brûleurs ou de brûleurs multiples). En outre, pour éviter une surcharge du circuit pendant l'utilisation de cet appareil, ne faites pas fonctionner un autre appareil de forte puissance sur le même circuit électrique. |
| 10cm | Lors de l'utilisation, veillez à le maintenir sur une surface lisse et horizontale et à une distance de 10 cm des murs. |
| | N'utilisez pas la plaque à induction à proximité d'une cuisinière à gaz ou à pétrole. |
| | Ne pas plonger la plaque à induction dans l'eau directement pour la nettoyer, mais l'essuyer avec un chiffon doux et humide. |
| | N'insérez pas les fils dans la prise d'air et de vent, ne les couvrez pas avec quoi que ce soit, cela pourrait provoquer un choc électrique. |

| | |
|---|---|
| | Afin d’éviter les brûlures ou les échaudures dues à la température élevée, ne placez pas de feuille de fer directement sur la plaque à induction. |
| | Ne placez pas les boîtes de conserve scellées contenant des aliments sur la surface d’induction pour les réchauffer. Pour éviter toute explosion, ouvrez la boîte, retirez les aliments et réchauffez-les à l’aide d’une casserole appropriée. |
| | N'utilisez pas la table de cuisson à induction sur une surface en fer ou sur une surface avec un tapis métallique en dessous. |
| | Ne placez pas de casseroles ou de poêles vides sur la surface de la plaque de cuisson à induction, cela pourrait affecter les performances de l'appareil. |
| | Maintenez toujours la surface de cuisson propre et ne laissez pas la graisse s'accumuler. |
| | Ne touchez pas la surface de cuisson avec les mains lorsqu'elle est en cours d'utilisation, car elle devient chaude et peut provoquer des brûlures. Laissez-la refroidir un moment avant de la nettoyer ou de la déplacer. |
| | Si le cordon d’alimentation est endommagé, ne le changez pas vous-même et apportez-le au centre de service agréé ou à un technicien qualifié pour le changer. |
| | Ne pas laisser les enfants utiliser la plaque à induction |
| | Si vous portez un stimulateur cardiaque, contactez votre médecin avant d'utiliser l'appareil. |

**Avantages de la cuisson par induction**

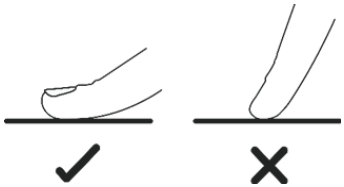
La cuisson à induction est un changement radical dans la façon traditionnelle de cuire les aliments, la chaleur est générée directement dans le récipient en éliminant la perte de chaleur entre les différents éléments (récipient, plaques en vitrocéramique, etc.). Les différents avantages de l’utilisation d’une cuisinière à induction sont les suivants :

- Réduire le temps de cuisson : la poêle chauffe plus rapidement.
- Économie d’énergie : en réduisant le temps de cuisson et/ou de friture. Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, elle cesse automatiquement de fournir de la chaleur.
- Nettoyage facile : La surface étant moins chaude, les aliments qui se répandent ne brûlent pas aussi rapidement.
- Respect de l’environnement : non toxique, non polluant, sans rayonnement électromagnétique.
- Chauffage rapide : Basé sur le principe de l’induction électromagnétique, le fond de la casserole se réchauffe directement, ce qui est dû à une efficacité thermique élevée et à une vitesse rapide.

- Ce produit utilise une plaque de cristal de haute dureté et résistante aux températures élevées, qui est non seulement facile à nettoyer, mais aussi durable.
- Commande par micro-ordinateur, contrôle à volonté de la température du feu.
- Utilisation sûre, il possède de nombreuses fonctions de protection, comme la surtension, la soustension, la surchauffe et le retardement du fonctionnement du ventilateur.

**Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction**
- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre cuiseur à induction.

**Utilisation des boutons tactiles**
- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les touches tactiles sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les touches tactiles difficiles à utiliser.



**Ustensiles de cuisine adaptés à l'induction**

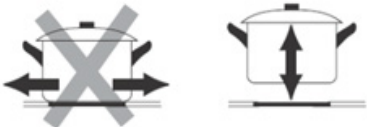
**Récipients ferromagnétiques**
- Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont ceux qui sont fabriqués dans un matériau ferro-magnétique. Il peut s'agir d'acier émaillé, de fonte ou de plats à induction en acier inoxydable spécial.
- Pour savoir si un récipient est adapté à la cuisson par induction, vérifiez qu'il est attiré par un aimant.
- Il existe d'autres types de conteneurs dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique.
- Avant de les utiliser, vérifiez le diamètre du fond et que ces casseroles sont détectées par la plaque à induction.

**Choisir les bons ustensiles de cuisine**

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.

Assurez-vous que la base de la casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole, vous utiliserez un peu plus d'énergie à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être plus faible que prévu. Centrez toujours la casserole sur la zone de cuisson. Le fond d'un ustensile de cuisson peut influencer la distribution de la chaleur et donc le résultat de la cuisson. Le choix d'un ustensile de cuisson doté d'une base de meilleure qualité (par exemple, un ustensile de type sandwich) nous permettra d'économiser du temps de cuisson et de l'énergie.

**Protéger la surface du verre**
Soulevez toujours l'ustensile de cuisson de la plaque à induction, ne le faites pas glisser, car vous risqueriez de rayer le verre.



**Ustensiles de cuisine vides ou à base très fine**
Ne jamais placer un ustensile de cuisson vide sur la table de cuisson et l'allumer, car cela peut entraîner une surchauffe de l'ustensile (due à un excès de chaleur) et endommager la vitre en céramique ou la table de cuisson elle-même. Si la base de l'ustensile de cuisson est très fine, elle peut également surchauffer, évitez d'utiliser ce type d'ustensile.

**Détection des ustensiles de cuisine**
La table de cuisson a une limite de détection minimale de la zone de cuisson qui varie pour chaque zone de cuisson. C'est pourquoi vous devez éviter d'utiliser des ustensiles de cuisine dont la base est inférieure au diamètre spécifié.
Si vous allumez la table de cuisson sans ustensile de cuisson ou avec un ustensile de cuisson dont la base est inférieure à celle spécifiée ou avec une table de cuisson non adaptée à l'induction, la table de cuisson ne fonctionnera pas, l'écran affichera.
" U "

**Dimensions des ustensiles de cuisine**
Les zones de cuisson ont un diamètre minimum et maximum de fonctionnement et s'adaptent automatiquement au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre plaque à induction, placez le fond de la casserole au centre de la zone de cuisson.

**Utilisation de la table à induction**

**Pour démarrer la cuisson**

| | |
|---|---|
| Effleurer la touche "ON/OFF ⏻".<br>Lorsque la table de cuisson est allumée, un avertissement sonore retentit et les écrans affichent les indications "0" et "- -", signalant que la table de cuisson est allumée et qu'elle se trouve en état de veille ou d'attente. | |
| Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.<br>Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. | |
| Touchez la touche de sélection de la zone de chauffage et un indicateur 0 jusqu'à la touche clignotera. | |
| Réglez le niveau de puissance en suivant les instructions ci-dessous en appuyant sur « - » ou « + ».<br>Vous pouvez également faire glisser le curseur pour régler la puissance de cuisson. | |
| Le niveau de puissance d'une zone de cuisson peut être modifié à tout moment pendant la cuisson. Pour ce faire, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée ou et lorsque les chiffres indicateurs de puissance commencent à clignoter, réglez la puissance à l'aide du sélecteur de niveau de puissance. | |

**Si l'affichage clignote, l'indication** U
cela signifie que...
- Vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ;
- Les ustensiles de cuisine que vous utilisez ne sont pas adaptés à la cuisson par induction ;
- La casserole a une base trop petite ou n'est pas centrée correctement sur la zone de cuisson.

Par conséquent...
- Le chauffage n'a lieu que si un récipient approprié se trouve dans la zone de cuisson.
- L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si un récipient approprié n'est pas placé dessus.

**Lorsque vous avez terminé la cuisson**

| | |
|---|---|
| Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver. | |
| Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur « - » et en faisant défiler jusqu'à « 0 ». Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique « 0 », puis « H ». | |
| Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche "ON/OFF ⏻". | |
| Attention aux surfaces chaudes La mention "H" (surface TEMP>60º) indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude. | |

**Verrouillage des boutons**

- Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui activent accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque le panneau de commande est verrouillé, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton "ON/OFF ⏻"

**Pour verrouiller les boutons**

Effleurer la touche de verrouillage " 🔒 "

**Pour déverrouiller les boutons**

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage " 🔒 " et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre cuiseur.

Lorsque la cocotte est en mode verrouillage, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton "ON/OFF ⏻", vous pouvez toujours éteindre la cocotte à induction avec le bouton "ON/OFF ⏻" en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la cocotte lors de l'opération suivante.

**FONCTION BOOST**

La fonction BOOST permet d'augmenter temporairement la puissance de la zone de cuisson choisie et d'obtenir ainsi une cuisson plus puissante et plus rapide dans un court laps de temps. Nous vous recommandons d'utiliser la fonction BOOST avec prudence et uniquement de manière temporaire, car un excès de puissance peut brûler ou surchauffer les aliments.

**Utilisation de la fonction BOOST**

| | |
|---|---|
| Effleurer la touche de sélection de la zone de chauffage. | |
| Appuyez sur le bouton « + » pendant trois secondes pour sélectionner le niveau de puissance « B », qui correspond au mode BOOST. | |
| Pour annuler la fonction BOOST, appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson correspondant à la zone de cuisson en mode BOOST et sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur les boutons « - » ou « + » ou en faisant glisser le curseur. | |

**Remarque :** la fonction BOOST augmente considérablement la puissance, nous vous recommandons donc de l'utiliser avec prudence car les temps de cuisson peuvent varier et la température excessive peut brûler les aliments.

**Protection contre la surchauffe**
Un capteur de température permet de contrôler la température à l'intérieur de la plaque à induction. En cas de température excessive, la plaque à induction s'arrête automatiquement.

**Arrêt automatique de sécurité**
Il s'agit d'un système de protection intégré à la plaque de cuisson à induction, qui s'éteint automatiquement au bout de 120 minutes si vous oubliez de l'éteindre et que vous n'appuyez sur aucun bouton. Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer.

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

**FANS**
À la base de la table de cuisson se trouve un ventilateur dont l'objectif est de maintenir une température stable à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Chaque fois que la table de cuisson est allumée et que la puissance ou la température est réglée, les ventilateurs fonctionnent également. Lorsque la table de cuisson est éteinte, les ventilateurs restent allumés et s'éteignent automatiquement lorsque la table de cuisson est suffisamment froide.
Si vous utilisez la plaque à induction sur une table, ne placez JAMAIS d'essuie-tout, de torchons ou d'autres objets susceptibles d'obstruer les orifices du ventilateur, car cela empêcherait une ventilation adéquate et provoquerait une surchauffe des circuits, entraînant ainsi des protections de sécurité.

**Remarque :**
N'oubliez pas que le ventilateur fonctionnera suffisamment longtemps pour refroidir l'appareil après l'avoir éteint. Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

**Utilisation de la minuterie**

- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

### Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

| | |
|---|---|
| Effleurer la touche de sélection de la zone de chauffage | |
| Appuyez sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche "30" | |
| Réglez l'heure en appuyant sur les boutons « + » « - » ou à l'aide du curseur. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche « 30 ». Les dizaines clignotent, réglez la minuterie des dizaines en appuyant sur les boutons « + » « - ».<br>Une fois la minuterie des dizaines réglée, elle clignote pendant 3 secondes, puis cesse de clignoter et les unités clignotent. Appuyez sur les boutons « + » « - » pour régler le minuteur des unités. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Indice :** Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute | |
| Effleurer la touche de sélection de la zone de chauffage, puis effleurer la touche "Minuterie", la minuterie est annulée et le "--" s'affiche sur l'écran de la minuterie | - — |
| Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence et l'écran affiche le temps restant. | 17 |
| **Remarque :** le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée. | 6 |

### Réglage de la minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

| | |
|---|---|
| Si plus d'une zone de chauffage utilise cette fonction, l'indicateur de la minuterie affichera le temps le plus bas. (par exemple, si la zone 3# est réglée sur 3 minutes et la zone 1# sur 6 minutes, l'indicateur de la minuterie affiche "3").<br>REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote. | 6<br>(Réglé sur 6 minutes)<br>3<br>(Réglé sur 3 minutes) |
| Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. | — — |
| REMARQUE : Si vous souhaitez modifier l'heure une fois que la minuterie est réglée, vous pouvez recommencer à partir de l'étape 1. | |

### Conseils de cuisson

Soyez prudent lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un grave risque d'incendie.

**Économie d'énergie**
- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé, puis réduisez le niveau de puissance lorsque les aliments se sont réchauffés.

**Mijoter**
- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, autour de 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé des soupes et des ragoûts délicieux et tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient surchauffés. Les sauces épaisses à base d'œufs et de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé qu'un réglage plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

**Entretien et nettoyage**

| Qu'est-ce que c'est ? | Comment ? | Important ! |
|---|---|---|
| Salissures quotidiennes sur la surface du verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture ou éclaboussures non sucrées) | Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel prévu à cet effet.<br>Utilisez un nettoyant pour plaques à induction lorsque la surface est tiède (mais pas chaude !).<br>Rincez et séchez la plaque avec un chiffon propre ou une serviette en papier.<br>Reconnecter la carte à l'alimentation électrique | Lorsque vous coupez l'alimentation de la table de cuisson, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais la zone de cuisson est encore chaude !<br>Utilisez des tampons à récurer spéciaux pour les plaques à induction. N'utilisez pas de nettoyants agressifs, corrosifs ou abrasifs susceptibles d'endommager la plaque. Lisez toujours l'étiquette pour savoir si votre produit nettoyant ou votre tampon à récurer convient. Ne laissez jamais de résidus sur la surface, le verre pourrait se tacher. |
| Déversements d'aliments sucrés | Retirez-les immédiatement à l'aide d'un grattoir adapté aux plaques à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes dans la zone de cuisson :<br>1. Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel prévu à cet effet.<br>2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté sur une zone froide de la plaque.<br>3. Essuyez les salissures ou les déversements avec un essuie-tout ou du papier absorbant. | Enlevez dès que possible les taches dues à des aliments fondants et sucrés ou à des éclaboussures. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à nettoyer, voire endommager définitivement la surface de la table de cuisson.<br>Risque de coupure - Lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir devient tranchante. Utilisez-le avec précaution et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants. |
| Salissures et taches sur le panneau de commande | 1. Déconnecter l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel prévu à cet effet.<br>2. Nettoyez la zone du panneau de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide.<br>3. Sécher complètement la zone du panneau de contrôle<br>4. Reconnectez la carte à l'alimentation électrique. | La présence de liquide dans la zone du panneau de commande peut entraîner un dysfonctionnement de la table de cuisson à induction, et les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement. Veillez à nettoyer et à sécher soigneusement la zone du panneau de commande avant de rebrancher le panneau à l'alimentation électrique. |

**Dépannage**

| Problème | Causes possibles | Solution |
|---|---|---|
| La table de cuisson ne peut pas être allumée. | Pas de puissance. | Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée.<br>Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié. |
| Les boutons tactiles ne répondent pas. | Les boutons sont verrouillés. | Déverrouillez les boutons. Voir la section "Utilisation de la plaque à induction" pour les instructions. |
| Les boutons tactiles ne fonctionnent pas correctement | Il peut y avoir une petite pellicule d'eau ou de liquide sur les boutons ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les boutons. | Assurez-vous que la zone du panneau de commande est propre et sèche. Utilisez la pulpe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes. |
| Le verre est rayé. | Ustensiles de cuisine à bords irréguliers.<br>Des produits abrasifs ou des produits de nettoyage inadaptés ont été utilisés. | Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse.<br>Voir "Choisir le bon ustensile de cuisine".<br>Voir "Entretien et nettoyage". |
| Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis. | Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment). | Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut. |
| La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à température élevée. | Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction. | C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage du chauffage. |
| Les ustensiles de cuisine ne chauffent pas et l'écran affiche " U ". | La batterie de cuisine n'est pas adaptée à l'induction, la base de la cuisinière est trop petite ou elle n'est pas centrée sur la zone de cuisson. | Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction, dont la base est suffisamment large pour être détectée et centrée dans la zone de cuisson. |
| Le bruit du ventilateur provient de la plaque à induction. | Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction. | Cette situation est normale et ne nécessite aucune action.<br>N'éteignez pas la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne. |

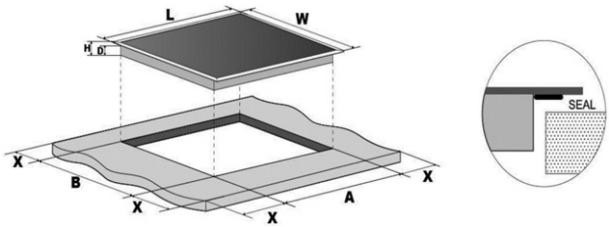
## MESSAGES D'ERREUR

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes d'erreur correspondants :

| PORTE A INDUCTION | | |
|---|---|---|
| **Erreur** | **Cause possible** | **Solution** |
| E 1 / E 2 | Protection contre la sous-tension (<75~95 V) ou la surtension (> 275~295 V) | Si la tension à la prise de courant est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié. |
| E 3 | Le capteur est en court-circuit ou en circuit ouvert. | Contactez le service technique. |
| E 4 | L'IGBT est en court-circuit ou en circuit ouvert. | Contactez le service technique. |
| E 5 | Température élevée (> 280 ºC) du capteur de température de la bobine d'induction. | Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. |
| E 6 | Température élevée au niveau du capteur IGBT | Vérifiez que la ventilation est correcte et que les ventilateurs ne sont pas obstrués. |
| Er | Défaut interne des circuits de contrôle. | Contactez le service technique. |
| Et | Il y a un excès de liquide sur les boutons du panneau de commande. | Nettoyer et sécher le panneau de contrôle |
| U | Il n'y a pas de casserole ou la casserole n'est pas adaptée à l'induction. | Changer le pot. |

### Installation

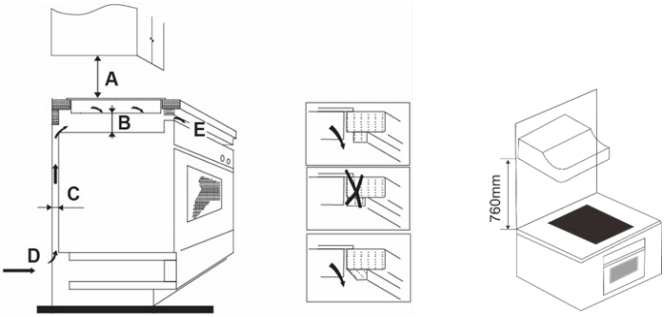
**Sélection du matériel d'installation**
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.
Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :




| Modèle | L(mm) | L(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous.

**Note :** La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Admission d'air | Sortie d'air 10mm |

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

- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de cuisson intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type homologué et prévoir un espace de contact de 3 mm entre tous les pôles (ou entre tous les conducteurs actifs si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la cuisinière sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales compétentes en matière de construction et de réglementation.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux à induction) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

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

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais est suffisant depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

**Précautions**

1. La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Des professionnels sont à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être 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 peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la

chaleur.

5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

**RACCORDEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION À LA PRISE ÉLECTRIQUE.**

Avant de brancher la table de cuisson à induction sur le secteur, vérifiez que

1. L'installation électrique où la plaque de cuisson à induction doit être raccordée doit être adaptée à la puissance consommée par la plaque de cuisson à induction.
2. La tension doit correspondre à la valeur nominale spécifiée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.

Pour raccorder la table de cuisson à induction à la prise de courant, vous ne devez pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations, car ces dispositifs peuvent s'échauffer et provoquer un incendie.
Le câble d'alimentation de la table de cuisson à induction ne doit toucher aucune partie ou zone où il acquiert des températures élevées et doit être placé de manière à ce que la température ne dépasse pas 75˚C en tout point.
Vérifiez auprès d'un électricien agréé et qualifié que l'installation électrique est correcte.
Toute modification de l'installation électrique doit être effectuée par un électricien agréé.
Le raccordement électrique de la table de cuisson à induction doit être effectué conformément aux normes en vigueur et protégé par un interrupteur magnétothermique unipolaire ou automatique.
Si le câble est endommagé, il doit être substitué ou remplacé, l'opération doit être effectuée par le service technique.

- L'installateur agréé doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et 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 agréés.
- Le fabricant n'est pas responsable de tout accident résultant de l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou dont la continuité de la mise à la terre est défectueuse.
- Si l'appareil dispose d'une prise électrique, il doit être installé de manière à ce que la prise. électrique soit accessible.

## 1. IMPORTANTE:

- **Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.**
- **Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es**
- **Guarde estas instruções para referência futura.**

## 2. Símbolos e descrição:

1 2 3

1- Informações importantes e conselhos de utilização
2- Alerta contra situações perigosas em termos de vida e de bens
3- Atenção às superfícies quentes

**Notas importantes :**

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Em nenhum momento deve ser colocado qualquer material ou produto combustível sobre este aparelho.
- Esta informação deve ser disponibilizada à pessoa responsável pela instalação do aparelho, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho só deve ser corretamente instalado e ligado à terra por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interrutor de isolamento que permita desligar completamente a alimentação eléctrica.
  A instalação incorrecta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.

## 3. Instruções de segurança para o utilizador

### Precauções gerais durante a utilização de equipamento elétrico

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não utilizar ou guardar o aparelho no exterior.
- Este produto destina-se a ser utilizado em interiores, não industriais, não comerciais e apenas para uso doméstico. Não utilizar o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização incorrecta ou o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho e

provocar ferimentos no utilizador.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorreto.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho ligado sem vigilância.
- É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Os aparelhos não se destinam a ser accionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

### ⚠ Restrições de utilização para evitar danos pessoais

- Não deixar o aparelho funcionar sem vigilância.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque nem utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em arestas vivas e mantenha-o afastado de objectos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando a atmosfera estiver húmida, pois existe o risco de choque elétrico.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. No caso de o aparelho cair na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um agente de serviço autorizado para reparação antes de o voltar a utilizar.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver uma fuga.
- Não utilizar o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, só deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.

## ⚠ Restrições de utilização quando utilizado com crianças e idosos

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem sido supervisionadas ou instruídas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Não colocar objectos que as crianças possam alcançar em cima do aparelho.
- Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.

## ⚠ Instruções a seguir durante a utilização do aparelho

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. A ebulição provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixar objectos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objectos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos electrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afectados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligar sempre as zonas de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual (ou seja, utilizando os botões tácteis). Não confie na função de deteção de utensílios de cozinha sem indução para desligar as zonas de cozedura quando

retira as panelas.

- Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, exceto se for especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efectuadas por um técnico qualificado.
- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa de cozinhar.
- Não colocar ou deixar cair objectos pesados sobre a placa de cozinhar.
- Não se apoiar na placa de cozinhar.
- Não utilize frigideiras com arestas dentadas nem arraste frigideiras sobre a superfície de vidro cerâmico, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a placa de cozinhar, pois estes podem riscar o vidro cerâmico.
- Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. O processo de cozedura de curta duração deve ser continuamente monitorizado.
- **AVISO:** Para evitar que a placa se desloque, as âncoras de segurança devem ser instaladas. Ver instruções de instalação.
- **ATENÇÃO:** Utilizar exclusivamente protectores de cozinha concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicados pelo fabricante do aparelho nas respectivas instruções de utilização ou protectores de cozinha incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.
- Este aparelho dispõe de uma ligação à terra apenas para fins funcionais.
- Retirar a película protetora que possa estar sobre a placa de indução. Manter os canais de ventilação abertos.
- Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.
- Não utilize o produto em estados como o de medicação e/ou sob a influência de álcool, que podem afetar a sua capacidade de discernimento.
- Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.
- Tenha cuidado ao utilizar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode incendiar-se e causar um incêndio se entrar em contacto com superfícies quentes.
- Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não o utilize.
- A instalação e a reparação devem ser sempre efectuadas por um **“SERVIÇO AUTORIZADO”**. O fabricante não pode ser responsabilizado por operações efectuadas por pessoas não autorizadas.

⚠ **AVISO:**
**Perigo de choque elétrico**

- Não cozinhar sobre uma placa de cozinhar partida ou rachada. Se a superfície da placa de cozinhar estiver partida ou rachada, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica (interrutor de parede) e contactar um técnico qualificado.

- Não utilize o aparelho, se a superfície de cozedura estiver partida, leve-o ao centro de assistência autorizado para reparação.
- Desligar a placa de cozinhar antes da limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.
- Nunca lave o aparelho pulverizando ou deitando água sobre ele. Existe o risco de eletrocussão.
- **Aviso:** Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de fogões em vitrocerâmica ou material semelhante que proteja as partes sob tensão.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico e não lhe toque para evitar cortar o vidro cerâmico.

### ⚠ Perigo para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança electromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou outros implantes eléctricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizarem este dispositivo para garantir que os seus implantes não são afectados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte ou danos significativos para a sua saúde.
- **AVISO:** Como as superfícies de indução geram um campo magnético, podem causar efeitos nocivos em pessoas que utilizem dispositivos médicos, como pacemakers ou bombas de insulina.
- **AVISO: Quando os fornos de indução são utilizados a alta potência ou com base no material da base da panela, podem emitir determinados ruídos. Isto é normal.**

### Perigo de superfície quente

- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não deixar que o corpo, a roupa ou qualquer outro objeto que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com o vidro cerâmico até que a superfície esteja fria.
- Os objectos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados na superfície da placa de cozinhar, pois podem aquecer.
- Sempre que terminar, a ventoinha continua a funcionar durante algum tempo para dissipar o calor. Quando a ventoinha deixar de funcionar, pode desligar o cabo de alimentação.
- Tenha cuidado ao manusear aparelhos eléctricos, pois a superfície

do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização incorrecta pode provocar ferimentos no utilizador e danificar o aparelho.

- Não tocar na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
- Manter as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verificar se as pegas das panelas não estão sobrepostas a outras zonas de cozedura onde se encontram. Manter as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.
- Deve evitar-se tocar nos elementos de aquecimento.

**Risco de corte**

- A lâmina afiada de um raspador de placa fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre de forma segura e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

**Risco de incêndio**

- Não coloque papel, toalhas e outros objectos inflamáveis na superfície de aquecimento, pois pode provocar um incêndio.
- **AVISO: Perigo de incêndio; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.**
- NUNCA tentar apagar o fogo com água. Desligue apenas o circuito do aparelho e cubra a chama com uma cobertura ou um cobertor anti-fogo.
- Afastar do aparelho cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (inflamável) antes de começar a utilizar o aparelho. Não colocar materiais inflamáveis ou inflamáveis em cima ou dentro do aparelho.
- **AVISO:** Cozinhar sem vigilância num fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
- **ATENÇÃO: Perigo de incêndio:** não guardar objectos sobre as superfícies de cozedura.

## 4. Segurança eléctrica

1. Peça a um eletricista autorizado para instalar o equipamento de ligação à terra. A nossa empresa não se responsabiliza pelos danos que possam ocorrer devido à utilização do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.
2. O ponto de fixação do cabo deve ser protegido.
3. Não utilize cabos cortados ou danificados nem extensões que não sejam o cabo original.

4. Para a instalação, é necessário um interrutor omnipolar capaz de desligar a alimentação eléctrica. A desconexão da fonte de alimentação deve ser efectuada através de um interrutor ou de um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa, de acordo com o código da construção.
5. O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
6. O aparelho está equipado com um cabo de tipo ‘’Y”.
7. Os interruptores do disjuntor do fogão devem ser colocados de modo a que o utilizador final os possa alcançar quando o fogão estiver instalado.
8. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita a desconexão omnipolar. Para os aparelhos com categoria de sobretensão inferior a III, o dispositivo de desconexão deve ser ligado a uma fonte de alimentação fixa de acordo com o código da cablagem.
9. Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos eléctricos sob tensão. Isto pode provocar um choque elétrico.
10. A alimentação do fogão pode ser cortada durante a realização de obras em casa. Após a conclusão das obras, a religação do fogão deve ser efectuada por um serviço autorizado.
11. Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado por detrás de uma cobertura decorativa.
12. Desligar o aparelho antes de retirar os dispositivos de proteção. Após a limpeza, instalar os protectores de acordo com as instruções.
13. O utilizador não deve manusear o fogão sozinho.
14. Se forem colocadas cargas mais pesadas sobre o fogão, estas cargas podem tropeçar. Isto pode causar ferimentos pessoais.

## 5. Ligação eléctrica

- ⚠ **ATENÇÃO:** Esta placa deve ser corretamente instalada e ligada por um serviço autorizado e de acordo com as instruções do fabricante. O fabricante não se responsabiliza pelos prejuízos implícitos e explícitos devidos a uma instalação e manutenção incorrectas.
- ⚠ **AVISO:** O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer perdas (tais como choques eléctricos) devidas a um cabo de proteção em falta ou defeituoso. As peças isoladas devem ser inspeccionadas após a instalação.
- O aparelho foi concebido para uma alimentação eléctrica de 220-240 V AC / 50/60 Hz AC. Se a sua rede eléctrica não fornecer estas especificações, contacte um eletricista ou um serviço autorizado.
- Não permita que o cabo de alimentação do seu aparelho entre em contacto com as partes quentes do aparelho. Mantenha-o afastado de arestas e cantos afiados.

## Disjuntores

A alimentação eléctrica deve ser desligada da rede através de um disjuntor multipolar. (A distância entre os contactos deve ser de, pelo menos, 3 mm). Este disjuntor protege contra sobreintensidades.

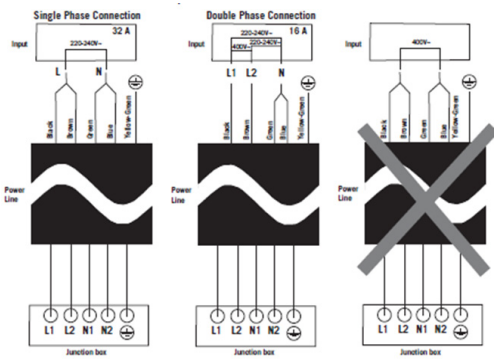
## Desligar da rede eléctrica

Para desligar a alimentação eléctrica do aparelho;
**- Elementos fusíveis**
Retirar completamente o fusível da base. Ou:
**- Fusíveis automatizados**
Prima o botão de controlo (vermelho) para libertar o botão central. Ou:
**- Fusíveis automáticos incorporados**
Rode-o para a posição 0 (OFF) a partir da posição 1 (ON).
(O disjuntor de linha deve ser, pelo menos, do tipo B ou C) Ou:
**- Bloqueador de circuitoFI (Falso disjuntor de indução)**
Rode-o para a posição 0 (OFF) a partir da posição 1 (ON) ou prima o botão de inspeção.

**AVISO:** Tome precauções de segurança para não ligar a alimentação acidentalmente.

## 6. Esquema de ligação eléctrica

Ligue os cabos conforme especificado abaixo.




**AVISO:** A fonte de alimentação de 220-240 V 50/60 Hz é adequada para ligação monofásica e a fonte de alimentação de 380-415 V 50/60 Hz é adequada para ligação bifásica.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

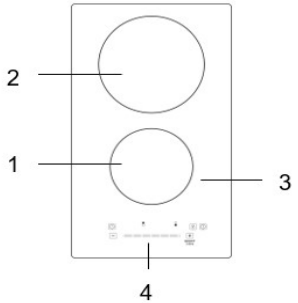
Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos.

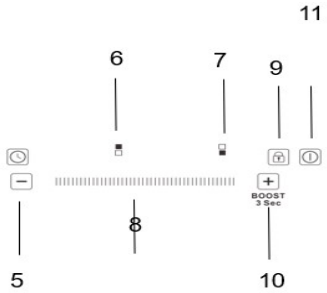
## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| Tensão | Frequência | Potência | Reforço | Zonas de cozedura |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Este produto está em conformidade com o regulamento da UE 2023/826 ao abrigo da diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de conceção ecológica.**
**Consumo de energia no modo desligado: 0.34W**
**Consumo de energia no modo de espera: N/A**
**Tempo após o qual o produto entra no modo de desativação: 5 min.**

## 8. PEÇAS DESCRIÇÃO




1. Zona de indução: Potência 1200 W
   Potência «Boost» 1500 W
2. Zona de indução: Potência 1500 W
   Potência «Boost» 1800 W
3. Placa de vidro
4. Painel de controlo
5. Botão para baixo
6. Botão da zona traseira
7. Botão da zona frontal
8. Controlador deslizante de seleção de potência
9. Botão de bloqueio
10. Botão para cima (botão Boost)
11. Botão liga/desliga

## 9. INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO

| | |
|---|---|
| ≥10A | Não utilize este aparelho com uma tomada de parede com uma potência eléctrica inferior a 10A, deve ser sempre superior (por favor, utilize pelo menos 15A se o fogão tiver dois queimadores e vários queimadores). Além disso, para evitar uma sobrecarga do circuito durante a utilização deste produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico. |
| 10cm | Durante a utilização, certifique-se de que o mantém numa superfície lisa e horizontal e a uma distância de 10 cm dos lados da parede. |
| | Não utilizar o fogão de indução nas proximidades do fogão a gás e do fogão a querosene. |
| | Não mergulhe o fogão de indução diretamente na água para o limpar, limpe-o com um pano macio e húmido. |
| | Não insira os artigos de arame na saída de vento e de ar, não os cubra com nada, pois pode provocar choques eléctricos. |

| | |
|---|---|
| | Para evitar queimaduras ou escaldões provocados pela temperatura elevada, não coloque nenhuma folha de ferro diretamente sobre a placa de indução. |
| | Não colocar as latas seladas com alimentos na superfície de indução para aquecer. Para evitar uma explosão, abra a lata, retire os alimentos e aqueça-os com a ajuda de uma panela adequada. |
| | Não utilizar a placa de indução em cima de uma superfície de ferro ou de uma superfície com um tapete metálico por baixo. |
| | Não coloque os tachos ou panelas vazios na superfície da placa de indução, pois pode afetar o desempenho do produto. |
| | Manter sempre limpa a superfície de cozedura e não deixar que a gordura se acumule. |
| | Não tocar na superfície de cozedura com as mãos durante a utilização, pois esta aquece e pode provocar escaldões. Deixar arrefecer um pouco antes de limpar ou deslocar. |
| | Se o cabo de alimentação estiver danificado, não o substitua e leve-o a um centro de assistência autorizado ou a um técnico qualificado para o substituir. |
| | Não deixar que as crianças utilizem a placa de indução |
| | Se tiver um pacemaker, contacte o seu médico antes de utilizar o aparelho. |

**Vantagens da cozedura por indução**

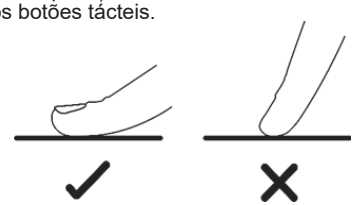
A cozedura por indução é uma mudança radical na forma tradicional de cozinhar os alimentos, o calor é gerado diretamente no recipiente, eliminando a perda de calor entre os diferentes elementos (recipiente, placas de vitrocerâmica, etc.). As diferentes vantagens da utilização do fogão de indução são as seguintes

- Reduzir o tempo de cozedura: a frigideira aquece mais rapidamente.
- Poupança de energia: reduzindo o tempo de cozedura e/ou de fritura. Quando a panela é retirada da zona de cozedura, pára automaticamente de fornecer calor.
- Limpeza fácil: Como a superfície não está tão quente, os alimentos que se entornam não se queimam tão rapidamente.
- Amigo do ambiente: não tóxico, não poluente, sem radiação electromagnética.
- Aquece rapidamente: Com base no princípio da indução electromagnética, o fundo da panela aquece diretamente, o que se deve a uma elevada eficiência térmica e a uma velocidade rápida.

- Este produto utiliza a placa de cristal de elevada dureza e resistente a altas temperaturas, que não só é fácil de limpar, como também é durável.
- Controlo por microcomputador, controlo da temperatura do fogo à vontade.
- Utilização segura, tem muitas funções de proteção, como sobretensão, subtensão, sobretemperatura e atraso de funcionamento da ventoinha.

**Antes de utilizar a sua nova placa de indução**
- Leia este manual, prestando especial atenção à secção “Avisos de segurança”.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na sua panela de indução.

**Utilizar os botões tácteis**
- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que for registado um toque.
- Certifique-se de que os botões tácteis estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar o funcionamento dos botões tácteis.



**Utensílios de cozinha adequados para indução**

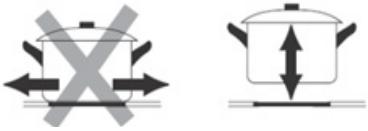
**Recipientes ferromagnéticos**
- Os recipientes adequados para cozinhar por indução são os que são feitos de material ferromagnético. Podem ser feitos de aço esmaltado, ferro fundido ou pratos especiais de indução em aço inoxidável.
- Para saber se um recipiente é adequado para cozinhar por indução, verifique se é atraído por um íman.
- Existem outros tipos de contentores cuja base não é totalmente ferromagnética.
- Antes de as utilizar, verifique o diâmetro da base e se estas panelas são detectadas pela placa de indução.

**Escolher o utensílio de cozinha certo**

Não utilizar utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.

Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, está bem encostada ao vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilizar utensílios de cozinha cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. Ao utilizar um recipiente, será utilizada um pouco mais de energia com a sua eficiência máxima. Se utilizar uma panela mais pequena, o rendimento pode ser inferior ao esperado. Centrar sempre a panela na zona de cozedura. A base de um utensílio de cozinha pode influenciar a distribuição do calor e, por conseguinte, o resultado da cozedura. A escolha de um utensílio de cozinha com uma base de melhor qualidade (por exemplo, um tipo sanduíche) permite-nos poupar tempo e energia de cozedura.

**Proteger a superfície do vidro**
Levantar sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, sem os fazer deslizar, pois isso poderia riscar o vidro.



**Utensílios de cozinha vazios ou com uma base muito fina**
Nunca coloque um recipiente vazio sobre a placa de cozedura e ligue-a, pois pode provocar o sobreaquecimento do recipiente (devido ao excesso de calor) e danificar o vidro cerâmico ou a própria placa de cozedura. Se a base do recipiente para cozinhar for muito fina, também pode ficar sobreaquecida, pelo que não deve utilizar este tipo de recipiente.

**Deteção de utensílios de cozinha**
A placa de cozedura tem um limite mínimo de deteção da zona de cozedura que varia para cada zona de cozedura. Por este motivo, convém não utilizar utensílios de cozinha cuja base seja inferior ao diâmetro indicado.
Se ligar a placa de cozedura sem nenhum utensílio de cozinha ou com um utensílio de cozinha com uma base inferior à especificada ou com uma placa de cozedura não adequada para a indução, a placa de cozedura não funcionará, o visor mostrará.
“ U ”

**Dimensões dos utensílios de cozinha**
As zonas de cozedura têm um diâmetro mínimo e máximo de funcionamento e adaptam-se automaticamente ao diâmetro do recipiente. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para tirar o máximo partido da sua placa de indução, coloque o fundo da panela no centro da zona de cozedura.

**Utilizar a sua placa de injeção**

**Para começar a cozinhar**

| | |
|---|---|
| Toque no botão “ON/OFF ⏻”.<br>Quando a placa de cozedura é ligada, soa um aviso acústico e os visores mostram as indicações “0” e “--”, avisando que a placa está ligada e no estado de espera ou standby. | |
| Colocar um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.<br>Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos. | |
| Toque no botão de seleção da zona de aquecimento e um indicador 0 até ao botão piscará. | |
| Defina o nível de potência seguindo as instruções, tocando em «-» e «+». Ou deslize o cursor para ajustar a potência de cozedura. | |
| O nível de potência de uma zona de cozedura pode ser alterado a qualquer momento durante a cozedura. Para isso, selecionar a zona de cozedura desejada ou e quando os indicadores de potência começarem a piscar, ajustar a potência com o seletor de nível de potência. | |

**Se o visor apresentar a indicação** U
significa que...
- Não colocou um recipiente na zona de cozedura correcta;
- O utensílio de cozinha que está a utilizar não é adequado para cozinhar por indução;
- A panela tem uma base demasiado pequena ou não está corretamente centrada na zona de cozedura.

Por conseguinte...
- O aquecimento só é efectuado se existir um recipiente adequado na zona de cozedura.
- O ecrã desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocado um recipiente adequado.

**Quando terminar de cozinhar**

| | |
|---|---|
| Toque no botão de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar. | |
| Desligue a zona de cozedura tocando em «-» e rolando para baixo até «0». Certifique-se de que o visor de potência mostra «0» e, em seguida, «H». | |
| Desligar toda a placa de cozinhar tocando na tecla "ON/OFF ⏻". | |
| Cuidado com as superfícies quentes "H" (surface TEMP>60ºC) indicará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente. | |

**Bloquear os botões**

- É possível bloquear os botões para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando o painel de controlo está bloqueado, todos os botões, exceto o botão "ON/OFF ⏻" estão desactivados.

**Para bloquear os botões**

Tocar no botão de bloqueio das teclas " 🔒 "

**Para desbloquear os botões**

1. Certifique-se de que o fogão de indução está ligado.
2. Tocar e manter premido o botão de bloqueio das teclas " 🔒 " durante 3 segundos.
3. Pode agora começar a utilizar o seu fogão.

Quando a panela está no modo de bloqueio, todos os botões estão desactivados, exceto o "ON/OFF ⏻", pode sempre desligar a panela de indução com o botão "ON/OFF ⏻" em caso de emergência, mas deve desbloquear a panela primeiro na operação seguinte.

**FUNÇÃO BOOST**

A função BOOST permite aumentar temporariamente a potência da zona de cozedura escolhida e, assim, obter uma cozedura mais potente e mais rápida num curto espaço de tempo. Recomendamos que utilize a função BOOST com precaução e apenas temporariamente, pois o excesso de potência pode queimar ou sobreaquecer os alimentos.

**Utilizar a função BOOST**

| | |
|---|---|
| Toque no botão de seleção da zona de aquecimento. | |
| Pressione o botão «+» por três segundos para selecionar o nível de potência «B», que é o modo BOOST | BOOST 3 Sec |
| Para cancelar a função BOOST, toque no botão seletor da zona de cozedura correspondente à zona de cozedura que está no modo BOOST e selecione o nível de potência desejado tocando nos botões «-» ou «+» ou deslizando o cursor. | |

**Nota:** A função BOOST aumenta consideravelmente a potência, pelo que recomendamos que a utilize com precaução, uma vez que os tempos de cozedura podem variar e o excesso de temperatura pode queimar os alimentos.

**Proteção contra sobreaquecimento**
Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da panela de indução. Quando uma temperatura excessiva é monitorizada, a panela de indução pára automaticamente de funcionar.

**Desligamento automático de segurança**
É um sistema de proteção que incorpora a placa de indução, que se desliga automaticamente após 120 minutos se se esquecer de a desligar e não tocar em nenhum botão. Quando a panela é retirada, a placa de indução pára imediatamente de aquecer.

⚠ As pessoas com um pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

**FÃS**
Na base da placa de cozedura existe um ventilador cujo objetivo é manter uma temperatura estável no interior da placa de indução. Sempre que se liga a placa e se regula a potência ou a temperatura, as ventoinhas também funcionam. Quando a placa é desligada, as ventoinhas permanecem ligadas e desligam-se automaticamente quando a placa estiver suficientemente fria.
Se utilizar a placa de indução sobre o tampo da mesa, NUNCA coloque panos de cozinha, toalhas ou outros objectos que possam obstruir os orifícios do ventilador, pois isso impediria uma ventilação adequada e provocaria o sobreaquecimento dos circuitos, causando assim as protecções de segurança.

**Nota:**
Lembre-se que o ventilador funciona durante o tempo suficiente para arrefecer a panela depois de a desligar. Este facto é normal e não indica um mau funcionamento.

**Utilizar o temporizador**

- É possível programar a desativação de uma zona de cozedura após o fim do tempo definido.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos.

**Programar o temporizador para desligar uma zona de cozedura**

| | |
|---|---|
| Toque no botão de seleção da zona de aquecimento | |
| Toque no botão do temporizador, o indicador do temporizador mostra “30” | |
| Defina o tempo tocando nos botões «+» «-» ou no cursor. Ou toque no botão do temporizador, o indicador do temporizador mostra «30». As dezenas piscam, definindo o temporizador das dezenas tocando nos botões «+» «-».<br>Depois de o temporizador das dezenas ter sido definido, ele pisca durante 3 segundos e, em seguida, pára de piscar e os uns piscam. Toque nos botões “+”"-” para definir o temporizador das unidades. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Dica:** Se o tempo definido for superior a 99 minutos, o temporizador regressa automaticamente a 0 minutos. | |
| Toque no botão de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, toque no botão “Temporizador”, o temporizador é cancelado e “--” é apresentado no visor do temporizador. | - — |
| Quando a hora é definida, a contagem decrescente começa e o visor começa a mostrar o tempo restante. | 17 |
| **Nota:** o ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se, indicando que a zona está selecionada. | 6 |

**Programar o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura**

| | |
|---|---|
| Se mais do que uma zona de aquecimento utilizar esta função, o indicador do temporizador apresentará o tempo mais baixo.<br>(por exemplo, zona 3# tempo de regulação de 3 minutos, zona 1# tempo de regulação de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra “3”).<br>NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência fica intermitente. | 6<br>(Definir para 6 minutos)<br>3<br>(Definir para 3 minutos) |
| Quando o tempo de cozedura expira, a zona de cozedura correspondente é desligada automaticamente. | — — |
| NOTA: Se pretender alterar a hora depois de o temporizador estar definido, pode ter de recomeçar a partir do passo 1. | |

**Directrizes de cozinha**

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função Booster. A temperaturas muito elevadas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente, o que representa um grave risco de incêndio.

**Poupança de energia**
- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a potência.
- A utilização de uma tampa reduz o tempo de cozedura e poupa energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar com um nível de potência elevado e depois reduza o nível de potência quando os alimentos tiverem aquecido.

**Ferver em lume brando**
- A cozedura em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85 ° C, quando as bolhas sobem ocasionalmente à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e guisados tenros, porque os sabores se desenvolvem sem sobreaquecer os alimentos. Os molhos espessos à base de ovo e farinha também devem ser cozinhados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma definição superior ou inferior para garantir que os alimentos cozinhem corretamente no tempo recomendado.

**Cuidados e limpeza**

| O quê? | Como? | Importante! |
|---|---|---|
| Sujidade diária na superfície do vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou derrames não açucarados) | Desligar a alimentação da placa utilizando o interrutor ou o diferencial previsto para o efeito.<br>Utilizar um produto de limpeza para placas de indução enquanto a superfície estiver morna (mas não quente!)<br>Enxaguar e secar a placa com um pano limpo ou uma toalha de papel.<br>Voltar a ligar a placa à alimentação | Quando se desliga a placa de cozedura, não há indicação de uma superfície quente, mas a zona de cozedura continua a estar quente!<br>Utilizar esfregões especiais para placas de indução. Não utilize produtos de limpeza agressivos, corrosivos ou abrasivos que possam danificar a placa. Leia sempre a etiqueta para ver se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. Nunca deixe resíduos na superfície, pois o vidro pode manchar. |
| Derrames de alimentos açucarados | Retire-as imediatamente com um raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura:<br>1. Desligar a alimentação da placa utilizando o interrutor ou o diferencial previsto para o efeito.<br>2. Segurar o raspador num ângulo de 30° e raspar a sujidade para uma zona fria da placa.<br>3. Limpe a sujidade ou os derrames com um pano de cozinha ou um toalhete de papel. | Remover o mais rapidamente possível as manchas de alimentos derretidos e açucarados ou de derrames. Se arrefecerem no vidro, podem ser difíceis de limpar ou mesmo danificar permanentemente a superfície da placa.<br>Perigo de corte - Quando a cobertura de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador fica afiada. Utilize-a com muito cuidado e guarde-a sempre em segurança e fora do alcance das crianças. |
| Sujidade e manchas de derrame no painel de controlo | 1. Desligar a alimentação da placa utilizando o interrutor ou o diferencial previsto para o efeito.<br>2. Limpe a área do painel de controlo com uma esponja ou um pano limpo e húmido.<br>3. Secar completamente a área do painel de controlo<br>4. Voltar a ligar a placa à corrente eléctrica. | O derrame de líquidos na zona do painel de controlo pode provocar o mau funcionamento da placa de indução e os botões tácteis podem não funcionar corretamente. Limpar e secar bem a zona do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa à corrente. |

**Resolução de problemas**

| Problema | Causas possíveis | Solução |
|---|---|---|
| A placa não pode ser ligada. | Sem energia. | Certifique-se de que a placa está ligada à rede eléctrica e que está ligada.<br>Verifique se há falta de eletricidade em sua casa ou na sua zona. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado. |
| Os botões tácteis não respondem. | Os botões estão bloqueados. | Desbloquear os botões. Consulte o capítulo “Utilização da placa de indução” para obter instruções. |
| Os botões tácteis não estão a funcionar corretamente | Pode haver uma pequena película de água ou líquido nos botões ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos botões. | Certifique-se de que a área do painel de controlo está limpa e seca. Utilize a almofada do seu dedo quando tocar nos controlos. |
| O vidro está a ser riscado. | Utensílios de cozinha com arestas rugosas.<br>Foram utilizados esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos. | Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e lisas.<br>Ver “Escolher o utensílio de cozinha adequado”.<br>Ver “Cuidados e limpeza”. |
| Algumas frigideiras fazem ruídos de crepitação ou de estalido. | Isto pode ser causado pela construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente). | Isto é normal nos utensílios de cozinha e não indica qualquer avaria. |
| A placa de indução emite um zumbido baixo quando utilizada num nível de aquecimento elevado. | Isto é causado pela tecnologia de cozedura por indução. | Isto é normal, mas o ruído deve acalmar-se ou desaparecer completamente quando se diminui a regulação do aquecimento. |
| Os utensílios de cozinha não aquecem e o visor indica " U ". | O utensílio de cozinha não é adequado para a indução, a base do fogão é demasiado pequena ou não está centrada na zona de cozedura. | Utilize utensílios de cozinha adequados para indução, com uma base suficientemente grande para ser detectada e centrada na zona de cozedura |
| O ruído da ventoinha provém da placa de indução. | A ventoinha de arrefecimento incorporada na placa de indução ligou-se para evitar o sobreaquecimento dos componentes electrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução. | Isto é normal e não requer qualquer ação.<br>Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar. |

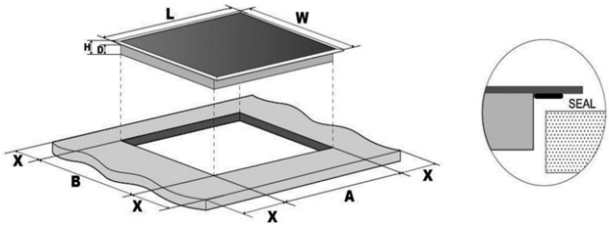
## MENSAGENS DE ERRO

Em caso de anomalia, a placa de indução entra automaticamente no estado de proteção e indica os códigos de erro correspondentes:

| CAIXA DE INDUÇÃO | | |
|---|---|---|
| **Erro** | **Causa possível** | **Solução** |
| E 1 / E 2 | Proteção contra subtensão (<75~95 V) ou sobretensão (> 275~295 V) | Se a tensão na tomada de alimentação for inferior ou superior à especificada, consulte um eletricista qualificado. |
| E 3 | O sensor está em curto-circuito ou em circuito aberto. | Contactar o serviço técnico. |
| E 4 | O IGBT está em curto-circuito ou em circuito aberto. | Contactar o serviço técnico. |
| E 5 | Temperatura elevada (> 280 ºC) do sensor de temperatura da bobina de indução. | Desligar a placa de indução e esperar que arrefeça. |
| E 6 | Temperatura elevada no sensor IGBT | Verificar se a ventilação está correcta e se as ventoinhas não estão obstruídas. |
| Er | Defeito interno dos circuitos de controlo. | Contactar o serviço técnico. |
| Et | Existe excesso de líquido nos botões do painel de controlo | Limpar e secar o painel de controlo |
| U | Não existe uma panela ou a panela não é adequada para a indução. | Mudar a panela. |

### Instalação

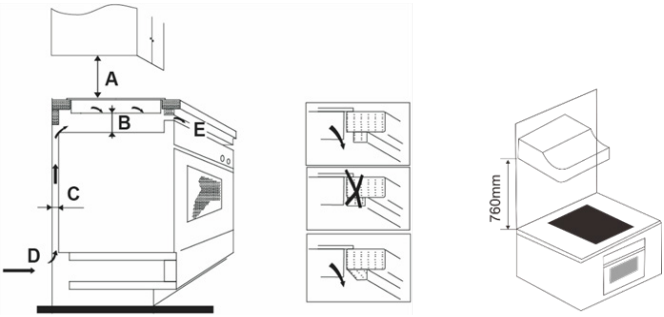
**Seleção do equipamento de instalação**
Recortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho.
Para efeitos de instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm à volta do orifício.
Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30 mm. Seleccione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como indicado abaixo:




| Modelo | L(mm) | L(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Assegurar-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Como indicado abaixo.

**Nota:** A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de, pelo menos, 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Entrada de ar | Saída de ar 10mm |

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

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor
- Se a placa de cozedura estiver instalada por cima de um forno, este último dispõe de um ventilador de cozedura incorporado.
- A instalação deve cumprir todos os requisitos de desobstrução e as normas e regulamentos aplicáveis
- Um interrutor de isolamento adequado, que permite a desconexão total da alimentação eléctrica, é incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais relativos à cablagem.
- O interrutor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores activos, se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- O interrutor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com o fogão instalado
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades locais de construção e os regulamentos
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos de indução) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

**Depois de ter instalado a placa de fogão, certifique-se de que**

- O cabo de alimentação eléctrica não é acessível através de portas ou gavetas de armários
- Existe um fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
- Se a placa estiver instalada por cima de uma gaveta ou de um armário, é instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interrutor de isolamento é facilmente acessível pelo cliente

**Precauções**

1. A instalação da placa de indução deve ser efectuada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao vosso serviço. Por favor, nunca efectue a operação sozinho.
2. A placa não pode ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa ou de uma máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar o sistema eletrónico da placa.
3. A placa de indução e deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.

5. Para evitar qualquer dano, a camada em sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
**LIGAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO À TOMADA ELÉCTRICA.**
Antes de ligar a placa de indução à rede eléctrica, verificar se
1. A instalação eléctrica onde a placa de indução vai ser ligada deve ser adequada à potência consumida pela placa de indução.
2. A tensão deve corresponder ao valor nominal especificado nas características descritas neste manual.

Para ligar a placa de indução à tomada de corrente, não se deve utilizar adaptadores, redutores ou derivações, pois estes dispositivos podem aquecer e provocar um incêndio.
O cabo de alimentação da placa de indução não deve tocar em nenhuma parte ou zona onde se adquiram temperaturas elevadas e deve ser posicionado de modo a que a temperatura não ultrapasse os 75˚C em nenhum ponto.
Consulte um eletricista licenciado e qualificado para uma instalação eléctrica adequada.
Qualquer modificação da instalação eléctrica só pode ser efectuada por um eletricista autorizado.
A ligação eléctrica da placa de indução deve ser efectuada de acordo com as normas em vigor e protegida por um interrutor monopolar magnetotérmico ou automático.
Se o cabo estiver danificado, para ser substituído ou trocado, a operação deve ser efectuada pelo Serviço Técnico.

- O instalador autorizado deve certificar-se de que foi feita a ligação eléctrica correcta e que esta cumpre os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer acidente resultante da utilização de um aparelho que não esteja ligado à terra ou de uma continuidade de ligação à terra incorrecta.
- Se o aparelho tiver uma tomada eléctrica, deve ser instalado de modo a que a tomada eléctrica esteja acessível.

## 1. WICHTIG!:

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.**
- **Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.**
- **Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

## 2. Symbole und Beschreibung:

1 2 3

1- Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Nutzung
2- Warnung vor gefährlichen Situationen in Bezug auf Leben und Eigentum
3- Warnung vor heißen Oberflächen

**Wichtige Hinweise:**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.
  Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

## 3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

### ⚠ Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Produkt ist für den nicht-industriellen, nicht-kommerziellen Gebrauch in Innenräumen und nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Falsche Verwendung oder unsachgemäße Handhabung kann zu Problemen mit dem Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.

- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

### ⚠ Nutzungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf und betreiben Sie es nicht.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder ausstecken, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur in eine autorisierte Servicestelle, bevor Sie es wieder verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn es ein Leck hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, darf es nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung

zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.

### ⚠ Beschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.
- Das Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### ⚠ Hinweise zur Benutzung des Geräts

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen führt zu Rauch und fettigen Rückständen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals irgendwelche Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts ab, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. mit den Berührungstasten). Verlassen Sie sich nicht auf die Funktion zur Erkennung von nicht induktionsfähigem Kochgeschirr, um die

Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfannen herausnehmen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Glaskeramikoberfläche, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Keramikglas verkratzen können.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Der kurzfristige Garprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Um zu verhindern, dass sich die Platte bewegt, müssen die Sicherheitsanker installiert werden. Siehe Montageanleitung.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Küchenschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder vom Hersteller in der entsprechenden Gebrauchsanweisung angegeben sind, oder in das Gerät eingebaute Küchenschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss, der nur zu Funktionszwecken dient.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich eventuell auf dem Induktionskochfeld befindet.
  Halten Sie die Lüftungskanäle offen.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße. Der Druck kann Gläser zum Explodieren bringen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie unter Medikamenten- und/oder Alkoholeinfluss stehen, was Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigen kann.
- Prüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Alkohol in Ihren Lebensmitteln. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es defekt ist oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
- Die Installation und Reparatur sollte immer von einem **"AUTORISIERTEN SERVICE"** durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Arbeiten, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:**
**Gefahr eines elektrischen Schlages**
- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Wenn die Kochfläche gebrochen oder gesprungen ist, schalten

Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, und bringen Sie es zur Reparatur in ein autorisiertes Servicezentrum, wenn die Kochfläche beschädigt ist.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.
- Waschen Sie das Gerät niemals durch Sprühen oder Gießen von Wasser. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.
- **Achtung!** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, bei Herdoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, und berühren Sie es nicht, um ein Schneiden des Keramikglases zu vermeiden.

## ⚠ Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod oder zu erheblichen gesundheitlichen Schäden führen.
- **WARNUNG:** Da die Induktionsflächen ein Magnetfeld erzeugen, kann dies schädliche Auswirkungen auf Personen haben, die medizinische Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.
- **WARNUNG: Beim Betrieb von Induktionsöfen mit hoher Leistung oder aufgrund des Materials des Pfannenbodens können bestimmte Geräusche entstehen. Dies ist normal.**

## Gefahr durch heiße Oberflächen

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit der Glaskeramik in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Jedes Mal, wenn Sie fertig sind, läuft der Lüfter eine Weile weiter, um die Wärme abzuführen. Wenn das Gebläse aufhört zu arbeiten, können Sie das Netzkabel abziehen.

- Seien Sie beim Umgang mit Elektrogeräten vorsichtig, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen des Benutzers und zu Schäden am Gerät führen.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder Handschuhe.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können sich heiß anfühlen. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere Kochstellen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.
- Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

### ⚠ Schnittgefährdung

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Andernfalls kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.

### Brandgefahr

- Bitte legen Sie kein Papier, Handtücher oder andere brennbare Gegenstände auf die Heizfläche, da dies zu Bränden führen kann.
- **WARNUNG: Brandgefahr; lagern Sie die Materialien nicht auf der Kochfläche.**
- Versuchen Sie NIEMALS, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Stromkreis des Geräts ab und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder andere brennbare (entzündliche) Materialien vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.

## 4. Elektrische Sicherheit

1. Lassen Sie die Erdung von einem autorisierten Elektriker vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen

Vorschriften entstehen.
2. Der Befestigungspunkt der Kabel muss geschützt sein.
3. Verwenden Sie keine abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel, die nicht dem Originalkabel entsprechen.
4. Für die Installation ist ein omnipolarer Schalter erforderlich, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung erfolgen, die gemäß den Bauvorschriften in der festen Stromversorgung installiert ist.
5. Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
6. Das Gerät ist mit einem Kabel vom Typ ‘’Y” ausgestattet.
7. Die Schutzschalter des Herdes müssen so angebracht sein, dass der Endverbraucher sie bei der Installation des Herdes erreichen kann.
8. Fest installierte Anschlüsse müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Abschaltung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.
9. Entfernen Sie keine Zündschalter aus dem Gerät. Andernfalls kann auf stromführende Kabel zugegriffen werden. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
10. Die Stromversorgung des Herdes kann während der Bauarbeiten im Haus unterbrochen werden. Nach Beendigung der Arbeiten muss der Herd von einem autorisierten Kundendienst wieder angeschlossen werden.
11. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.
12. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Bringen Sie die Schutzvorrichtungen nach der Reinigung gemäß den Anweisungen an.
13. Der Benutzer sollte den Herd nicht selbst bedienen.
14. Wenn schwerere Lasten auf den Herd gestellt werden, können diese Lasten umfallen. Dies kann zu Personenschäden führen.

## 5. Elektrischer Anschluss

- ⚠ **WARNUNG:** Dieses Kochfeld muss von einem autorisierten Kundendienst und gemäß den Anweisungen des Herstellers korrekt installiert und angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für implizite und explizite Schäden, die auf unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten zurückzuführen sind.
- ⚠ **WARNUNG:** Der Hersteller haftet nicht für Schäden (z. B. Stromschlag), die auf ein fehlendes oder defektes Schutzkabel zurückzuführen sind. Die isolierten Teile sollten nach der Installation überprüft werden.
- Das Gerät ist für eine Stromversorgung von AC 220-240 V / AC 50/60 Hz ausgelegt. Wenn Ihr Stromnetz diese Spezifikationen nicht bietet, wenden Sie sich an einen Elektriker oder einen autorisierten Service.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel des Geräts nicht mit heißen Tei-

len des Geräts in Berührung kommt. Halten Sie es von scharfen Kanten und Ecken fern.

### Stromkreisunterbrecher

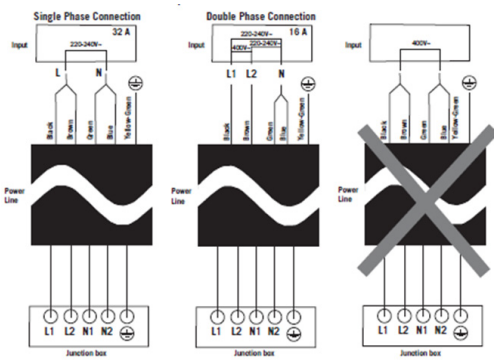
Die Stromversorgung sollte mit einem allpoligen Unterbrecher vom Netz getrennt werden. (Der Kontaktabstand sollte mindestens 3 mm betragen). Dieser Unterbrecher schützt vor Überstrom.

### Trennen vom Netz

So unterbrechen Sie die Netzstromversorgung des Geräts;
**- Sicherungselemente**
Entfernen Sie die Sicherung vollständig aus dem Sockel. Oder:
**- Automatisierte Sicherungen**
Drücken Sie die (rote) Steuertaste, um die mittlere Taste loszulassen. Oder:
**- Eingebaute automatische Sicherungen**
Drehen Sie ihn von der Position 1 (ON) in die Position 0 (OFF). (Leitungsschutzschalter sollte mindestens Typ B oder C sein) oder:
**FI-Schutzschalter (Falsch-Induktions-Schalter)**
Drehen Sie ihn von der Position 1 (ON) in die Position 0 (OFF) oder drücken Sie die Inspektionstaste.
**WARNUNG:** Treffen Sie Sicherheitsvorkehrungen gegen unbeabsichtigtes Einschalten der Stromversorgung.

## 6. Elektrisches Anschlussschema

Schließen Sie die Kabel wie unten beschrieben an.




**WARNUNG:** Die Stromversorgung mit 220-240 V 50/60 Hz ist für den einphasigen Anschluss geeignet, die Stromversorgung mit 380-415 V 50/60 Hz ist für den zweiphasigen Anschluss geeignet.

## SAUBERKEIT UND INSTANDHALTUNG

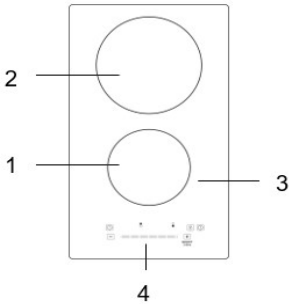
Bitte lesen Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege nach, wie Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können.

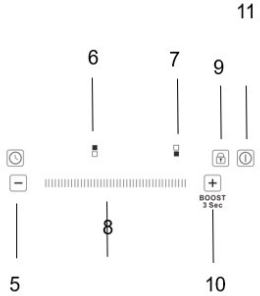
## 7. TECHNISCHE DATEN

| Spannung | Frequenz | Strom | Booster | Kochzonen |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Dieses Produkt entspricht der EU-Verordnung 2023/826 gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung.**
**Stromverbrauch im Aus-Zustand: 0.34W**
**Stromverbrauch im Standby-Modus: N/A**
**Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Zustand wechselt: 5 min.**

## 8. TEILE BESCHREIBUNG




1. Induktionszone: Leistung 1200 W „Boost”-Leistung 1500 W
2. Induktionszone: Leistung 1500 W „Boost”-Leistung 1800 W
3. Glasplatte
4. Bedienfeld
5. Abwärts-Taste
6. Hintere Zone-Taste
7. Vordere Zone-Taste
8. Leistungswahlschieber
9. Sperrtaste
10. Aufwärts-Taste (Boost-Taste)
11. Ein-/Aus-Taste

## 9. HINWEISE ZUR VERWENDUNG VON INDUKTIONSKOCHFELDERN

| | |
|---|---|
| ≥10A | Verwenden Sie dieses Gerät nicht an einer Steckdose mit einer Stromstärke von weniger als 10A, es sollte immer mehr sein (bitte verwenden Sie mindestens 15A, wenn der Herd zwei Brenner und mehrere Brenner hat). Um eine Überlastung des Stromkreises bei der Verwendung dieses Geräts zu vermeiden, sollten Sie auch kein anderes Gerät mit hoher Wattzahl am selben Stromkreis betreiben. |
| 10cm | Achten Sie bei der Verwendung darauf, dass es auf einer glatten und waagerechten Fläche und in einem Abstand von 10 cm von den Wänden steht. |
| | Verwenden Sie den Induktionsherd nicht in der Nähe von Gaskochern und Petroleumkochern. |
| | Tauchen Sie den Induktionsherd zur Reinigung nicht direkt in Wasser, sondern wischen Sie ihn mit einem weichen, feuchten Tuch ab. |
| | Bitte führen Sie die Kabel nicht in den Wind- und Luftauslass ein und bedecken Sie sie nicht mit irgendetwas, da dies zu einem Stromschlag führen kann. |

| | |
|---|---|
| | Um Verbrennungen oder Verbrühungen durch die hohe Temperatur zu vermeiden, legen Sie kein Eisenblech direkt auf das Induktionskochfeld. |
| | Stellen Sie die versiegelten Dosen mit Lebensmitteln nicht zum Erwärmen auf die Induktionsfläche. Um eine Explosion zu vermeiden, öffnen Sie die Dose, nehmen Sie die Lebensmittel heraus und erwärmen Sie sie mit Hilfe eines geeigneten Topfes. |
| | Benutzen Sie das Induktionskochfeld nicht auf einer Eisenoberfläche oder einer Oberfläche mit einer Metallmatte darunter. |
| | Stellen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die Oberfläche des Induktionskochfelds, da dies die Arbeitsleistung des Geräts beeinträchtigen kann. |
| | Halten Sie die Kochfläche immer sauber und vermeiden Sie Fettansammlungen. |
| | Berühren Sie die Kochfläche während des Betriebs nicht mit den Händen, da sie warm wird und Verbrühungen verursachen kann. Lassen Sie es eine Weile abkühlen, bevor Sie es reinigen oder bewegen. |
| | Wenn das Netzkabel beschädigt ist, tauschen Sie es nicht selbst aus, sondern bringen Sie es zum autorisierten Kundendienst oder zu einem qualifizierten Techniker, um es auszutauschen. |
| | Lassen Sie die Kinder nicht das Induktionskochfeld benutzen |
| | Falls Sie einen Herzschrittmacher tragen, wenden Sie sich vor der Verwendung des Geräts an Ihren Arzt. |

**Vorteile des Induktionskochens**

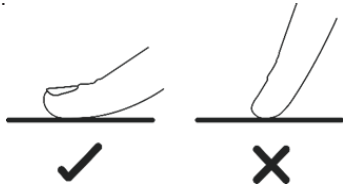
Das Induktionskochen ist eine radikale Veränderung der traditionellen Art des Kochens von Lebensmitteln. Die Wärme wird direkt im Behälter erzeugt, indem der Wärmeverlust zwischen den verschiedenen Elementen (Behälter, Glaskeramikplatten usw.) beseitigt wird. Die verschiedenen Vorteile der Verwendung von Induktionsherden sind wie folgt:

- • Kürzere Garzeit: Die Pfanne wird schneller heiß.
- Energiesparend: durch Verkürzung der Koch- und / oder Bratzeit. Wenn die Pfanne aus der Kochzone entfernt wird, stoppt sie automatisch die Wärmezufuhr.
- Leichte Reinigung: Da die Oberfläche nicht so heiß ist, brennen verschüttete Lebensmittel nicht so schnell an.
- Umweltfreundlich: ungiftig, keine Verschmutzung, keine elektromagnetische Strahlung.
- Schnell erhitzen: Basierend auf dem Prinzip der elektromagnetischen Induktion, wird der Boden des Topfes direkt warm, was auf eine hohe thermische Effizienz und schnelle Geschwindigkeit

zurückzuführen ist.
- Dieses Produkt verwendet die hochharte und hochtemperaturbeständige Kristallplatte, die nicht nur leicht zu reinigen, sondern auch langlebig ist.
- Mikrocomputer-Steuerung, das Feuer Temperaturregelung nach Belieben.
- Sichere Nutzung, es hat viele Schutzfunktionen, wie Überspannung, Unterspannung, Übertemperatur und Lüfter Verzögerung arbeiten.

**Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen**
- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt “Sicherheitshinweise”.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich eventuell noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

**Verwendung der Touch-Buttons**
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie bedeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Tasten erschweren.



**Kochgeschirr für Induktion geeignet**

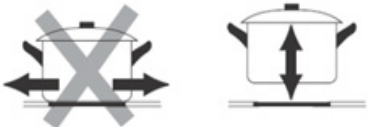
**Ferromagnetische Gefäße**
- Für das Induktionskochen eignen sich vor allem Behälter aus ferromagnetischem Material. Sie können aus emaillliertem Stahl, Gusseisen oder speziellem Edelstahl-Induktionsgeschirr hergestellt werden.
- Um herauszufinden, ob ein Behälter für das Induktionskochen geeignet ist, prüfen Sie, ob er von einem Magneten angezogen wird.
- Es gibt auch andere Arten von Behältern, deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist.
- Prüfen Sie vor der Verwendung den Durchmesser des Bodens und dass diese Pfannen von der Induktionskochplatte erkannt werden.

**Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs**

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

Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik für die gewählte Zone. Wenn Sie einen Kanister verwenden, wird bei maximaler Effizienz etwas mehr Energie verbraucht. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Stellen Sie den Topf immer mittig auf die Kochzone. Der Boden eines Kochgeschirrs kann die Wärmeverteilung und damit das Kochergebnis beeinflussen. Wenn Sie ein Kochgeschirr mit einem hochwertigeren Boden wählen (z. B. ein Sandwichgeschirr), sparen Sie Zeit und Energie beim Kochen.

**Schützen Sie die Glasoberfläche**
Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie es nicht, denn dadurch könnte das Glas zerkratzt werden.



**Kochgeschirr leer oder mit sehr dünnem Boden**
Stellen Sie niemals ein leeres Kochgeschirr auf das Kochfeld und schalten Sie es ein, da dies zu einer Überhitzung des Kochgeschirrs (durch zu große Hitze) führen kann und das Glaskeramikglas oder das Kochfeld selbst beschädigt. Wenn der Boden des Kochgeschirrs sehr dünn ist, kann er ebenfalls überhitzt werden; verwenden Sie diese Art von Kochgeschirr nicht.

**Erkennung von Kochgeschirr**
Das Kochfeld hat eine minimale Erfassungsgrenze der Kochzone, die für jede Kochzone unterschiedlich ist. Aus diesem Grund sollten Sie kein Kochgeschirr verwenden, dessen Boden kleiner als der angegebene Durchmesser ist.
Wenn Sie das Kochfeld ohne Kochgeschirr oder mit Kochgeschirr mit einem niedrigeren Boden als angegeben oder mit einem nicht induktionsgeeigneten Kochfeld einschalten, funktioniert das Kochfeld nicht, auf dem Display wird dies angezeigt.
“ U ”

**Abmessungen des Kochgeschirrs**
Die Kochzonen haben einen minimalen und einen maximalen Betriebsdurchmesser und werden automatisch an den Durchmesser des Topfes angepasst. Der Boden der Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um den besten Wirkungsgrad Ihres Induktionskochfeldes zu erzielen, stellen Sie den Boden des Topfes in die Mitte der Kochzone.

**Verwendung des Inudktionskochfelds**

**So beginnen Sie zu kochen**

| | |
|---|---|
| Berühren Sie die Taste “ON/OFF ⏻”.<br>Beim Einschalten des Kochfeldes ertönt ein akustisches Signal und auf den Displays erscheinen die Anzeigen “0” und “- -”, die darauf hinweisen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und sich im Standby- oder Bereitschaftszustand befindet. | |
| Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochstelle.<br>Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochstelle sauber und trocken sind. | |
| Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone, und die Anzeige 0 neben der Taste blinkt. | |
| Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Tasten „-“ und „+“ drücken. Oder schieben Sie den Schieberegler, um die Kochleistung anzupassen. | |
| Die Leistungsstufe einer Kochzone kann jederzeit während des Kochens verändert werden. Wählen Sie dazu die gewünschte Kochzone aus oder stellen Sie die Leistung mit dem Leistungswahlschalter ein, wenn die Leistungsanzeige zu blinken beginnt. | |

**Wenn auf dem Display die Anzeige blinkt** U
bedeutet das, dass...
- Sie haben eine Pfanne nicht auf die richtige Kochzone gestellt;
- Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochen geeignet;
- Die Pfanne hat einen zu kleinen Boden oder ist nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Deshalb...
- Das Erhitzen erfolgt nur dann, wenn sich ein geeigneter Behälter in der Kochzone befindet.
- Der Bildschirm schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein geeigneter Behälter darauf gestellt wird.

**Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind**

| | |
|---|---|
| Berühren Sie die Auswahltaste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten. | |
| Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste „-“ drücken und bis „0“ scrollen. Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsanzeige „0“ und anschließend „H“ anzeigt. | |
| Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Taste “ON/OFF ⏻” berühren. | |
| Vorsicht bei heißen Oberflächen Das “H” (Oberflächentemperatur>60ºC) zeigt an, welche Kochzone heiß ist und berührt werden kann. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen wollen, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte. | |

**Sperren der Tasten**

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Tasten mit Ausnahme der Taste “ON/OFF “ deaktiviert.

**So sperren Sie die Tasten**

Berühren Sie die Taste für die Tastensperre “ 🔒 ”

**So entriegeln Sie die Tasten**

1. Vergewissern Sie sich, dass der Induktionsherd eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Taste für die Tastensperre “ 🔒 ” 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können nun Ihren Herd in Betrieb nehmen.

Wenn sich der Herd im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Tasten außer der Taste “ON/OFF ⏻”, deaktiviert. Sie können den Induktionsherd im Notfall immer mit der Taste “ON/OFF ⏻” ausschalten, aber Sie müssen den Herd bei der nächsten Bedienung zuerst entriegeln.

**BOOST-FUNKTION**

Die BOOST-Funktion dient dazu, die Leistung der gewählten Kochzone vorübergehend zu erhöhen und so in kurzer Zeit ein stärkeres und schnelleres Kochen zu erreichen. Wir empfehlen Ihnen, die BOOST-Funktion mit Vorsicht und nur vorübergehend zu verwenden, da eine zu hohe Leistung die Speisen verbrennen oder überhitzen kann.

**Verwendung der Funktion BOOST**

| | |
|---|---|
| Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone. | |
| Drücken Sie die Taste „+“ drei Sekunden lang, um die Leistungsstufe „B“ (BOOST-Modus) aus-zuwählen. | |
| Um die BOOST-Funktion zu deaktivieren, berühren Sie die Kochzonenauswahltaste, die der Kochzone im BOOST-Modus entspricht, und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ oder durch Verschieben des Schiebereglers. | |

**Hinweis:** Die BOOST-Funktion erhöht die Leistung beträchtlich, daher empfehlen wir Ihnen, sie mit Vorsicht zu verwenden, da die Garzeiten variieren können und eine zu hohe Temperatur das Essen verbrennen kann.

**Überhitzungsschutz**
Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Induktionskochers. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich der Induktionsherd automatisch ab.

**Automatische Sicherheitsabschaltung**
Es handelt sich um ein Schutzsystem, in das das Induktionskochfeld integriert ist, das sich nach 120 Minuten automatisch ausschaltet, wenn Sie vergessen, es auszuschalten und keine Taste berühren. Wenn die Pfanne entfernt wird, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen.

⚠ Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

**FANS**
Am Boden des Kochfeldes befindet sich ein Gebläse, dessen Aufgabe es ist, die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes stabil zu halten. Jedes Mal, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird und die Leistung oder die Temperatur eingestellt wird, laufen auch die Ventilatoren. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, bleiben die Ventilatoren eingeschaltet und schalten sich automatisch ab, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist.
Wenn Sie das Induktionskochfeld auf der Tischplatte verwenden, legen Sie NIEMALS Küchentücher, Tücher oder andere Gegenstände ab, die die Lüfteröffnungen blockieren könnten, da dies eine ausreichende Belüftung verhindert und zu einer Überhitzung der Schaltkreise führen würde, was wiederum die Sicherheitsvorrichtungen auslösen würde.

**Anmerkung:**
Denken Sie daran, dass das Gebläse nach dem Ausschalten lange genug laufen wird, um den Herd abzukühlen. Das ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.

**Verwendung des Timers**

- Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

### Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

| | |
|---|---|
| Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone. | |
| Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt “30” an. | |
| Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten „+“ „-“ oder den Schieberegler berühren. Oder berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“. Die Zehnerstelle blinkt, stellen Sie die Zehnerstelle des Timers ein, indem Sie die Tasten „+“ „-“ berühren. Nachdem die Zehnerstelle des Timers eingestellt wurde, blinkt sie 3 Sekunden lang, dann hört sie auf zu blinken und die Einerstelle blinkt. Tippen Sie auf die Tasten „+“ „-“, um den Einer-Timer einzustellen. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Hinweis:** Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück. | |
| Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone und dann die Taste “Timer”, wird der Timer abgebrochen und “--” erscheint in der Timeranzeige. | - — |
| Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown und das Display zeigt die verbleibende Zeit an. | 17 |
| **Hinweis:** Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist | 6 |

### Einstellen des Timers, um mehr als eine Kochzone auszuschalten

| | |
|---|---|
| Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion nutzt, zeigt die Timeranzeige die niedrigste Zeit an. (z.B. Zone 3# Einstellzeit 3 Minuten, Zone 1# Einstellzeit 6 Minuten, die Timeranzeige zeigt “3”). HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt. | 6<br>(Einstellung auf 6 Minuten)<br>3<br>(Einstellung auf 3 Minuten) |
| Wenn der Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. | — — |
| HINWEIS: Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie unter Umständen wieder bei Schritt 1 beginnen. | |

### Leitlinien für das Kochen

Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Booster-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett von selbst und es besteht eine große Brandgefahr.

**Energieeinsparung**
- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Leistung, wenn das Essen warm geworden ist.

**Simmer**
- Das Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen, zarten Suppen und Eintöpfen, weil sich die Aromen entfalten, ohne dass die Speisen überhitzt werden. Auch angedickte Soßen auf Ei- und Mehlbasis sollten Sie unterhalb des Siedepunkts kochen.
- Bei einigen Aufgaben, wie z. B. dem Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als eine niedrigere Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig garen.

**Pflege und Reinigung**

| Wie? | Wie? | Wichtig! |
|---|---|---|
| Tägliche Verschmutzungen auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Essensreste oder ungesüßte Verschüttungen) | Trennen Sie die Platine über den dafür vorgesehenen Schalter oder das Differential von der Stromversorgung. Verwenden Sie einen Induktionskochfeldreiniger, solange die Oberfläche warm (aber nicht heiß!) ist. Spülen Sie die Platte ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab. Schließen Sie die Karte wieder an die Stromversorgung an. | Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird keine heiße Oberfläche angezeigt, aber die Kochzone ist noch heiß! Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Induktionskochfelder. Verwenden Sie keine scharfen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Platte beschädigen können. Lesen Sie immer das Etikett, um festzustellen, ob Ihr Reinigungsmittel oder Scheuerschwamm geeignet ist. Hinterlassen Sie keine Rückstände auf der Oberfläche, da das Glas abfärben kann. |
| Verschüttungen von zuckerhaltigen Lebensmitteln | Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen in der Kochzone:<br>1. Trennen Sie die Platine über den dafür vorgesehenen Schalter oder das Differenzial von der Stromversorgung.<br>2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz in einen kühlen Bereich der Platte.<br>3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Küchentuch oder Papiertuch auf. | Entfernen Sie Flecken von schmelzenden und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn man sie auf dem Glas abkühlen lässt, können sie schwer zu reinigen sein oder sogar die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr - Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, wird die Klinge eines Schabers scharf. Verwenden Sie ihn mit großer Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. |
| Verschmutzungen und Flecken auf dem Bedienfeld | 1. Trennen Sie die Platine über den dafür vorgesehenen Schalter oder das Differential von der Stromversorgung.<br>2. Reinigen Sie den Bereich des Bedienfelds mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.<br>3. Trocknen Sie den Bereich des Bedienfelds vollständig ab.<br>4. Schließen Sie die Karte wieder an die Stromversorgung an. | Verschüttete Flüssigkeiten im Bereich des Bedienfelds können zu Fehlfunktionen des Induktionskochfelds führen, die Berührungstasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Achten Sie darauf, den Bereich des Bedienfelds gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie die Platine wieder an die Stromversorgung anschließen. |

**Störungsbeseitigung**

| Problem | Mögliche Ursachen | Lösung |
|---|---|---|
| Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten. | Kein Strom. | Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist.<br>Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung der Strom ausgefallen ist. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker. |
| Die Touch-Tasten reagieren nicht. | Die Tasten sind gesperrt. | Entriegeln Sie die Tasten. Siehe Abschnitt "Benutzung des Induktionskochfelds" für Anweisungen. |
| Berührungstasten funktionieren nicht richtig | Möglicherweise befindet sich ein kleiner Wasser- oder Flüssigkeitsfilm auf den Tasten oder Sie berühren die Tasten mit der Fingerspitze. | Achten Sie darauf, dass der Bereich des Bedienfelds sauber und trocken ist. Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe. |
| Das Glas wird zerkratzt. | Scharfkantiges Kochgeschirr. Es wurden ungeeignete, scheuernde Scheuermittel oder Reinigungsprodukte verwendet. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden.<br>Siehe “Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs”.<br>Siehe “Pflege und Reinigung”. |
| Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche. | Dies kann auf die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen). | Dies ist normal für Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Fehler. |
| Das Induktionskochfeld gibt ein leises Brummen von sich, wenn es auf hoher Heizstufe betrieben wird. | Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen. | Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern. |
| Das Kochgeschirr heizt nicht auf und das Display zeigt " U " an. | Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet, der Boden des Kochers ist zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone. | Verwenden Sie ein für Induktion geeignetes Kochgeschirr, dessen Boden groß genug ist, um erkannt zu werden, und das sich in der Mitte der Kochzone befindet. |
| Das Lüftergeräusch kommt vom Induktionskochfeld. | Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben. | Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen.<br>Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht aus, während das Gebläse läuft. |

## FEHLER-MELDUNGEN

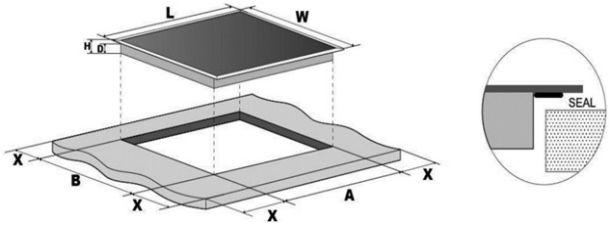
Tritt eine Anomalie auf, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

| INDUKTIONSHUB | | |
|---|---|---|
| **Fehler** | **Mögliche Ursache** | **Lösung** |
| E 1 / E 2 | Schutz gegen Unterspannung (<75~95 V) oder Überspannung (> 275~295 V) | Wenn die Spannung an der Netzsteckdose niedriger oder höher als angegeben ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| E 3 | Der Sensor hat einen Kurzschluss oder einen offenen Stromkreis. | Wenden Sie sich an den technischen Dienst. |
| E 4 | Der IGBT hat einen Kurzschluss oder einen offenen Stromkreis. | Wenden Sie sich an den technischen Dienst. |
| E 5 | Hohe Temperatur (> 280 ºC) des Temperatursensors der Induktionsspule. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. |
| E 6 | Hohe Temperatur am IGBT-Sensor | Prüfen Sie, ob die Belüftung korrekt ist und die Lüfter nicht blockiert sind. |
| Er | Interner Fehler in den Steuerkreisen. | Wenden Sie sich an den technischen Dienst. |
| Und | Auf den Tasten des Bedienfelds befindet sich überschüssige Flüssigkeit | Reinigen und trocknen Sie das Bedienfeld |
| U | Es ist kein Topf vorhanden oder der Topf ist nicht für Induktion geeignet. | Wechseln Sie den Topf. |

## Einrichtung

### Auswahl der Installationsgeräte

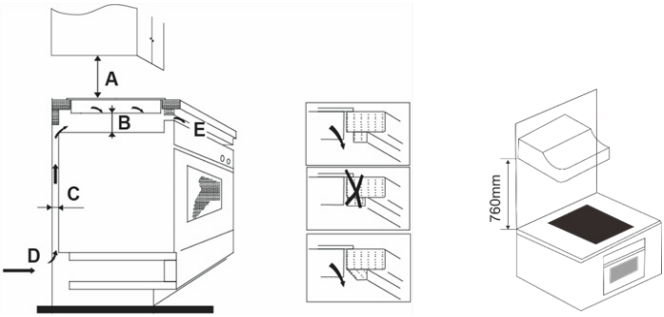
Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für den Einbau und die Benutzung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.
Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie ein hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:




| Modell | L(mm) | B(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass sich das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt.

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




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Luftansaugung | Luftaustritt 10mm |

**Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Kochfelds, dass:**

- Die Arbeitsfläche ist rechtwinklig und eben, und keine strukturellen Elemente beeinträchtigen den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche ist aus einem hitzebeständigen Material gefertigt
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über ein eingebautes Gebläse.
- Die Installation erfüllt alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste Verdrahtung integriert und so angebracht und positioniert, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht.
- Der Trennschalter muss ein zugelassener Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm aufweisen, der alle Pole trennt (oder alle aktiven Leiter, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen).
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich, wenn der Herd installiert ist.
- Im Zweifelsfall konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden und Verordnungen.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Induktionsfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

**Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, vergewissern Sie sich, dass**

- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich
- Die Frischluft strömt in ausreichendem Maße von der Außenseite des Schrankes zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank eingebaut wird, wird unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere angebracht.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich

**Vorsichtsmaßnahmen**

1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie die Operation niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld e ist so einzubauen, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone oberhalb der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.

5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
**ANSCHLUSS DES INDUKTIONSKOCHFELDES AN DIE STECKDOSE.**
Prüfen Sie vor dem Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz, ob:
1. Die Elektroinstallation, an die das Induktionskochfeld angeschlossen werden soll, muss für die vom Induktionskochfeld aufgenommene Leistung geeignet sein.
2. Die Spannung muss dem Nennwert entsprechen, der in den in diesem Handbuch beschriebenen Merkmalen angegeben ist.

Für den Anschluss des Induktionskochfelds an die Steckdose dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen verwendet werden, da diese Geräte heiß werden und einen Brand verursachen können.
Das Netzkabel des Induktionskochfelds darf keine Teile oder Bereiche berühren, in denen es hohe Temperaturen annimmt, und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75˚C übersteigt.
Wenden Sie sich für eine ordnungsgemäße elektrische Installation an einen zugelassenen und qualifizierten Elektriker.
Jegliche Änderungen an der Elektroinstallation dürfen nur von einem zugelassenen Elektriker vorgenommen werden.
Der elektrische Anschluss des Induktionskochfeldes muss nach den geltenden Vorschriften erfolgen und durch einen einpoligen magnetothermischen oder automatischen Schalter geschützt sein.
Wenn das Kabel beschädigt ist und ausgetauscht werden soll, muss dies vom technischen Kundendienst durchgeführt werden.

- Der autorisierte Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die sich aus der Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder aus einem fehlerhaften Erdungsanschluss ergeben.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.

## 1. IMPORTANTE:

- **Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.**
- **Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.**
- **Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.**

## 2. Simboli e descrizione:

1 2 3

1- Informazioni importanti e consigli utili per l'uso
2- Avvisare di situazioni pericolose per la vita e la proprietà.
3- Avvertenza contro le superfici calde

**Note importanti:**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Su questo apparecchio non devono mai essere collocati materiali o prodotti combustibili.
- Si prega di mettere queste informazioni a disposizione del responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto potrebbero ridurre i costi di installazione.
- Per evitare rischi, questo apparecchio deve essere installato secondo le presenti istruzioni per l'installazione.
- L'installazione e la messa a terra di questo apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che garantisca il distacco completo dall'alimentazione.
- La mancata installazione corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di responsabilità.

## 3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

### ⚠ Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Questo prodotto è destinato a un uso interno, non industriale, non commerciale e solo domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso improprio o non corretto può causare problemi

all’apparecchio e provocare lesioni all’utente.
- L’unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Prima di collegare l’apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella di rete.
- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente quando l’apparecchio non è in uso. Non lasciare l’apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l’apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

### ⚠ Limitazioni d’uso per evitare lesioni personali

- Non lasciare che l’apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Non collocare o far funzionare questo apparecchio in prossimità di fonti d’acqua.
- Non collocare o utilizzare l’apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad esempio, piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo intorno all’apparecchio e non piegarlo.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L’uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell’apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Per evitare scosse elettriche, accertarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in presenza di un’atmosfera umida, poiché sussiste il rischio di scosse elettriche.
- Non immergere mai l’apparecchio o la spina nell’acqua o in qualsiasi altro liquido. Se l’apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete di alimentazione e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare l’apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danni o se ha una perdita.
- Non utilizzare l’apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- In caso di malfunzionamento dell’apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l’apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l’esame, la riparazione o la regolazione.

## ⚠ Restrizioni d’uso in caso di utilizzo con bambini e anziani

- L’apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l’apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull’uso dell’apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull’uso dell’apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- La pulizia e la manutenzione degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l’apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l’apparecchio senza supervisione.
- Non collocare sull’apparecchio oggetti che possano essere raggiunti dai bambini.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

## ⚠ Istruzioni da seguire durante l’utilizzo dell’apparecchio

- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito quando è in funzione. L’ebollizione provoca fumo e fuoriuscite di grasso che possono incendiarsi.
- Non utilizzare mai l’apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull’apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino al dispositivo, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l’apparecchio per riscaldare o riscaldare l’ambiente.
- Dopo l’uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè utilizzando i pulsanti a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole non a induzione per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non riparare o sostituire alcun componente dell’apparecchio se non

è espressamente indicato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano di cottura.
- Non collocare o far cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non stare in piedi sul piano di cottura.
- Non utilizzare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le padelle sulla superficie in vetroceramica per non graffiare il vetro.
- Non utilizzare spatole o altri detergenti abrasivi per pulire il piano di cottura, perché potrebbero graffiare il vetro ceramico.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Il processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.
- **AVVERTENZA:** Per evitare che la piastra si sposti, è necessario installare gli ancoraggi di sicurezza. Vedere le istruzioni di installazione.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo protezioni da cucina progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle relative istruzioni per l'uso o protezioni da cucina incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adatte può causare incidenti.
- Questo apparecchio è dotato di un collegamento a terra solo per scopi funzionali.
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente presente sul piano di cottura a induzione.
  Mantenere aperti i canali di ventilazione.
- Non riscaldare barattoli chiusi e vasetti di vetro. La pressione potrebbe far esplodere i barattoli.
- Non utilizzare il prodotto in stati di intossicazione e/o sotto l'influenza di alcolici che possono compromettere la capacità di giudizio.
- Dopo ogni utilizzo, verificare che l'unità sia spenta.
- Fate attenzione quando usate l'alcol negli alimenti. L'alcol evapora ad alte temperature e può prendere fuoco e provocare un incendio se entra in contatto con superfici calde.
- Se l'apparecchio è difettoso o presenta danni visibili, non metterlo in funzione.
- L'installazione e la riparazione devono sempre essere eseguite da un **"SERVIZIO AUTORIZZATO"**. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per operazioni eseguite da persone non autorizzate.

⚠ **ATTENZIONE:**
**Pericolo di scosse elettriche**

- Non cucinare su un piano di cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano di cottura è rotta o incrinata, spegnere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica (interruttore a parete) e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Se il piano di cottura è rotto, non utilizzare l'apparecchio e portarlo al centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Spegnere il piano di cottura prima di procedere alla pulizia o alla

manutenzione.

- La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare scosse elettriche o morte.
- Non lavare mai l'apparecchio spruzzando o versando acqua. C'è il rischio di folgorazione.
- **Attenzione:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche, per le superfici dei fornelli in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti sotto tensione.
- **AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e non toccarlo per evitare di tagliare il vetro ceramico.**

## ⚠ Pericolo per la salute

- Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, i portatori di pacemaker o di altri impianti elettrici (come le pompe per l'insulina) dovrebbero consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo dispositivo, per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questi consigli può causare la morte o danni significativi alla salute.
- **AVVERTENZA:** Poiché le superfici a induzione generano un campo magnetico, possono causare effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi medici come pacemaker o pompe per insulina.
- **AVVERTENZA: quando i forni a induzione funzionano ad alta potenza o in base al materiale della base della pentola, possono emettere alcuni rumori. Questo è normale.**

## Pericolo di superficie calda

- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio possono diventare sufficientemente calde da provocare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto che non sia una pentola adatta entrino in contatto con il vetro ceramico finché la superficie non si è raffreddata.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi.
- Ogni volta che si finisce, la ventola continua a lavorare per un po' per dissipare il calore. Quando la ventola smette di funzionare, è possibile scollegare il cavo di alimentazione.

- Fare attenzione quando si maneggiano apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio può causare potenziali lesioni all'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio perché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece la maniglia o i guanti.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura su cui si trovano. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa indicazione può provocare ustioni e scottature.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

### ⚠ Pericolo di taglio

- La lama affilata di un raschietto per piani di cottura è esposta quando il coperchio di sicurezza è retratto. Usare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa precauzione può provocare lesioni o tagli.

### Pericolo di incendio

- Non mettere carta, asciugamani e altri oggetti infiammabili sulla superficie di riscaldamento, perché potrebbero causare incendi.
- **AVVERTENZA: pericolo di incendio; non conservare i materiali sul piano di cottura.**
- Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua. Spegnere solo il circuito del dispositivo e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, allontanare tende, tulle, carta o qualsiasi materiale infiammabile. Non mettere materiali infiammabili o incendiabili sopra o dentro l'apparecchio.
- **AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un fornello con grassi o oli può essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non riporre oggetti sui piani di cottura.

## 4. Sicurezza elettrica

1. Rivolgersi a un elettricista autorizzato per la messa a terra. La nostra azienda non sarà responsabile dei danni che si verificheranno

a causa dell'utilizzo del prodotto senza messa a terra secondo le normative locali.
2. Il punto di fissaggio dei cavi deve essere protetto.
3. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse da quelle originali.
4. Per l'installazione è necessario un interruttore omni-polare in grado di scollegare l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione deve essere assicurata da un interruttore o da un fusibile integrato installato sull'alimentazione fissa secondo le norme edilizie.
5. Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
6. L'apparecchio è dotato di un cavo di tipo "Y".
7. Gli interruttori della cucina devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando la cucina è installata.
8. I collegamenti fissi devono essere collegati a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.
9. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, è possibile accedere a cavi elettrici sotto tensione. Ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
10. L'alimentazione del fornello può essere interrotta durante i lavori di costruzione in casa. Al termine dei lavori, il ricollegamento del fornello deve essere effettuato da un servizio di assistenza autorizzato.
11. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.
12. Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.
13. L'utente non deve maneggiare la pentola da solo.
14. Se sul fornello vengono collocati carichi più pesanti, questi possono inciampare. Ciò potrebbe causare lesioni personali.

## 5. Collegamento elettrico

- ⚠ **AVVERTENZA:** Questo piano di cottura deve essere installato e collegato correttamente dal servizio di assistenza autorizzato e secondo le istruzioni del produttore. Il produttore non è responsabile di perdite implicite ed esplicite dovute a lavori di installazione e manutenzione non corretti.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Il produttore non è responsabile di eventuali perdite (come scosse elettriche) dovute a un cavo di protezione mancante o difettoso. Le parti isolate devono essere ispezionate dopo l'installazione.
- L'apparecchio è progettato per un'alimentazione elettrica di 220-240 V CA / 50/60 Hz CA. Se la rete elettrica non fornisce queste specifiche, contattare un elettricista o un servizio di assistenza autorizzato.

- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Tenetelo lontano da angoli e spigoli vivi.

**Interruttori automatici**

L'alimentazione deve essere scollegata dalla rete elettrica con un interruttore onnipolare. (La distanza tra i contatti deve essere di almeno 3 mm). Questo interruttore protegge dalle sovracorrenti.

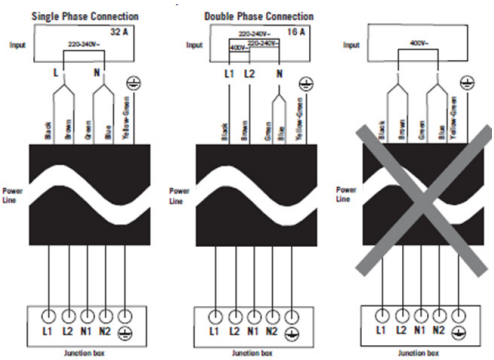
**Disconnessione dalla rete elettrica**

Per scollegare l'alimentazione di rete dell'apparecchio;
**- Elementi di fusione**
Rimuovere completamente il fusibile dalla base. Oppure:
**- Fusibili automatici**
Premere il pulsante di controllo (rosso) per rilasciare il pulsante centrale. Oppure:
**- Fusibili automatici incorporati**
Ruotare in posizione 0 (OFF) dalla posizione 1 (ON).
(L'interruttore di linea deve essere almeno di tipo B o C) Oppure:
**- Interruttore di circuito IF (interruttore a falsa induzione)**
Ruotare in posizione 0 (OFF) da 1 (ON) o premere il pulsante di ispezione.

**AVVERTENZA:** prendere le dovute precauzioni per evitare di accendere involontariamente l'alimentazione.

## 6. Schema di connessione elettrica

Collegare i cavi come specificato di seguito.




**AVVERTENZA:** l'alimentazione a 220-240V 50/60 Hz. è adatta al collegamento monofase, mentre l'alimentazione a 380-415V 50/60 Hz. è adatta al collegamento bifase.

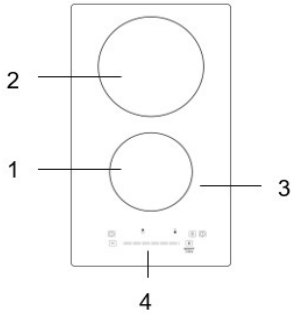
**PULIZIA E MANUTENZIONE**
Per informazioni su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

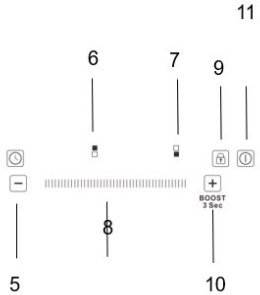
## 7. SPECIFICHE TECNICHE

| Tensione | Frequenza | Potenza | Booster | Zone di cottura |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Questo prodotto è conforme al regolamento UE 2023/826 ai sensi della direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile.**
**Consumo energetico in modalità spento: 0.34W**
**Consumo energetico in modalità standby: N/A**
**Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità spento: 5 min.**

## 8. DESCRIZIONE DELLE PARTI




1. Zona a induzione: potenza 1200 W, potenza “Boost” 1500 W
2. Zona a induzione: potenza 1500 W, potenza “Boost” 1800 W
3. Piastra in vetro
4. Pannello di controllo
5. Pulsante giù
6. Pulsante zona posteriore
7. Pulsante zona anteriore
8. Cursore di selezione della potenza
9. Pulsante di blocco
10. Pulsante su (pulsante Boost)
11. Pulsante On/Off

## 9. ISTRUZIONI PER L’USO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

| | |
|---|---|
| ≥10A | Non utilizzare questo apparecchio con una presa a muro di potenza inferiore a 10A, che deve essere sempre superiore (utilizzare almeno 15A se la pentola ha due o più bruciatori). Inoltre, per evitare un sovraccarico del circuito durante l’uso di questo prodotto, non utilizzare un altro prodotto ad alto wattaggio sullo stesso circuito elettrico. |
| 10cm | Durante l'utilizzo, assicurarsi di tenerlo su una superficie liscia e orizzontale e a una distanza di 10 cm dai lati della parete. |
| | Non utilizzare il fornello a induzione vicino a fornelli a gas o a cherosene. |
| | Non immergere la pentola a induzione direttamente in acqua per pulirla, ma strofinarla con un panno morbido e umido. |
| | Non inserire gli elementi del filo nell'uscita del vento e dell'aria, non coprirlo con nulla, potrebbe causare scosse elettriche. |

| | |
|---|---|
| | Per evitare ustioni o scottature dovute all'alta temperatura, non appoggiare alcun foglio di ferro direttamente sul piano di cottura a induzione. |
| | Non collocare i barattoli sigillati con gli alimenti sulla superficie a induzione per riscaldarli. Per evitare esplosioni, aprire il barattolo, rimuovere il cibo e scaldarlo con l'aiuto di una pentola adatta. |
| | Non utilizzare il piano di cottura a induzione su superfici di ferro o su superfici con tappeti metallici sottostanti. |
| | Non appoggiare pentole o padelle vuote sulla superficie del piano di cottura a induzione, per non compromettere le prestazioni del prodotto. |
| | Mantenere sempre pulita la superficie di cottura e non lasciare che il grasso si accumuli. |
| | Non toccare la superficie di cottura con le mani durante l'uso, poiché si scalda e può causare scottature. Lasciare raffreddare per un po' prima di pulirlo o spostarlo. |
| | Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non sostituirlo da soli e portarlo al centro di assistenza autorizzato o a un tecnico qualificato per la sostituzione. |
| | Non lasciare che i bambini utilizzino il piano di cottura a induzione. |
| | In caso di pacemaker, contattare il medico prima di utilizzare l'apparecchio. |

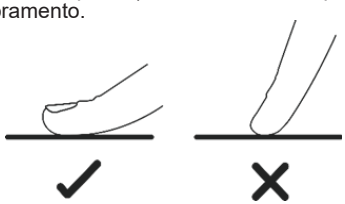
**Vantaggi della cottura a induzione**
La cottura a induzione è un cambiamento radicale nel modo tradizionale di cucinare i cibi, il calore viene generato direttamente nel recipiente eliminando la perdita di calore tra i diversi elementi (recipiente, piastre in vetroceramica, ecc.). Diversi sono i vantaggi dell'utilizzo della cucina a induzione:

- Ridurre il tempo di cottura: la padella si riscalda più velocemente.
- Risparmio energetico: riduce il tempo di cottura e/o di frittura. Quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, smette automaticamente di fornire calore.
- Facile da pulire: Poiché la superficie non è molto calda, i cibi che si rovesciano non si bruciano così rapidamente.
- Rispettoso dell'ambiente: non tossico, non inquinante, privo di radiazioni elettromagnetiche.
- Riscaldamento rapido: Grazie al principio dell'induzione elettromagnetica, il fondo della pentola si riscalda direttamente, grazie all'elevata efficienza termica e alla velocità.

- Questo prodotto utilizza una lastra di cristallo ad alta durezza e resistente alle alte temperature, non solo facile da pulire, ma anche durevole.
- Controllo a microcomputer, controllo della temperatura del fuoco a piacere.
- Uso sicuro, ha molte funzioni di protezione, come sovratensione, sottotensione, sovratemperatura e ritardo di funzionamento della ventola.

**Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione**
- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione “Avvertenze di sicurezza”.
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente presente sul fornello a induzione.

**Utilizzo dei pulsanti a sfioramento**
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Ogni volta che viene registrato un tocco si sente un segnale acustico.
- Assicurarsi che i tasti a sfioramento siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad esempio un utensile o un panno). Anche una sottile pellicola d’acqua può rendere difficile l’utilizzo dei tasti a sfioramento.



**Pentole adatte all’induzione**

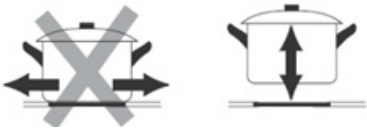
**Vasi ferromagnetici**
- I contenitori adatti alla cottura a induzione sono quelli in materiale ferromagnetico. Possono essere in acciaio smaltato, in ghisa o in speciali piatti a induzione in acciaio inox.
- Per sapere se un contenitore è adatto alla cottura a induzione, verificare che sia attratto da un magnete.
- Esistono altri tipi di contenitori la cui base non è interamente ferromagnetica.
- Prima di utilizzarle, verificare il diametro della base e che queste pentole siano riconosciute dal piano di cottura a induzione.

**Scegliere le pentole giuste**

Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.

Assicurarsi che il fondo della pentola sia liscio, appoggiato al vetro e della stessa dimensione della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro pari a quello della grafica della zona selezionata. Quando si utilizza una pentola, si consuma un po’ più di energia al massimo dell’efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l’efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura. Il fondo di una pentola può influenzare la distribuzione del calore e quindi il risultato della cottura. Scegliere una pentola con un fondo di qualità superiore (ad esempio, un tipo di sandwich) ci farà risparmiare tempo di cottura ed energia.

**Proteggere la superficie del vetro**
Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura a induzione, senza farle scivolare per non graffiare il vetro.



**Pentole vuote o con una base molto sottile**
Non collocare mai una pentola vuota sul piano di cottura e accenderlo, in quanto ciò può causare il surriscaldamento della pentola (a causa dell'eccesso di calore) e danneggiare il vetro ceramico o il piano di cottura stesso. Se il fondo della pentola è molto sottile, può anche surriscaldarsi; evitare di utilizzare questo tipo di pentole.

**Rilevamento delle pentole**
Il piano di cottura ha un limite minimo di rilevamento della zona di cottura che varia per ogni zona di cottura. Per questo motivo, si consiglia di non utilizzare pentole la cui base sia inferiore al diametro specificato.
Se si accende il piano di cottura senza pentole o con pentole con una base inferiore a quella specificata o con un piano di cottura non adatto all'induzione, il piano di cottura non funzionerà e il display indicherà.
"U"

**Dimensioni delle pentole**
Le zone di cottura hanno un diametro minimo e massimo di funzionamento e si adattano automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal vostro piano a induzione, posizionate il fondo della pentola al centro della zona di cottura.

**Utilizzo del piano di cottura a induzione**

**Per iniziare la cottura**

| | |
|---|---|
| Toccare il pulsante "ON/OFF ⏻". Quando il piano di cottura viene acceso, viene emesso un segnale acustico e i display visualizzano le indicazioni "0" e "- -", avvertendo che il piano di cottura è acceso e in stato di attesa o standby. | |
| Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti. | |
| Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento e l'indicatore 0 fino al pulsante lampeggerà. | |
| Impostare il livello di potenza seguendo le operazioni indicate toccando i pulsanti "-" e "+". Oppure far scorrere il cursore per regolare la potenza di cottura. | |
| Il livello di potenza di una zona di cottura può essere variato in qualsiasi momento durante la cottura. A tale scopo, selezionare la zona di cottura desiderata o e quando le cifre dell'indicatore di potenza iniziano a lampeggiare, regolare la potenza utilizzando il selettore del livello di potenza. | |

**Se sul display lampeggia l'indicazione** U
significa che...
- La pentola non è stata posizionata nella zona di cottura corretta;
- Le pentole utilizzate non sono adatte alla cottura a induzione;
- La pentola ha una base troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Pertanto...
- Il riscaldamento viene effettuato solo se nella zona di cottura si trova un recipiente adatto.
- Lo schermo si spegne automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato un contenitore adatto.

**Al termine della cottura**

| | |
|---|---|
| Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento che si desidera disattivare. | |
| Spegnere la zona di cottura toccando il pulsante “-” e scorrendo verso il basso fino a “0”. Assicurarsi che il display della potenza indichi ‘0’, quindi “H”. | |
| Spegnere l’intero piano di cottura toccando il pulsante “ON/OFF ⏻”. | |
| Attenzione alle superfici calde La lettera “H” (TEMP>60º della superficie) indica quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico, se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda. | |

**Blocco dei pulsanti**

- È possibile bloccare i pulsanti per evitare un uso involontario (ad esempio, l’accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando il pannello di controllo è bloccato, tutti i pulsanti, tranne il pulsante “ON/OFF ⏻” sono disabilitati.

**Per bloccare i pulsanti**

Toccare il tasto di blocco “ 🔒 ”

**Per sbloccare i pulsanti**

1. Accertarsi che il fornello a induzione sia acceso.
2. Tenere premuto il tasto di blocco “ 🔒 ” per 3 secondi.
3. Ora è possibile iniziare a utilizzare il fornello.

Quando la pentola è in modalità di blocco, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne quello “ON/OFF ⏻”, in caso di emergenza, è sempre possibile spegnere la pentola a induzione con il pulsante “ON/OFF ⏻” ma è necessario sbloccare la pentola prima dell’operazione successiva.

**FUNZIONE BOOST**

La funzione BOOST serve ad aumentare temporaneamente la potenza della zona di cottura scelta e quindi a ottenere una cottura più potente e più rapida in un breve periodo di tempo. Si consiglia di utilizzare la funzione BOOST con cautela e solo temporaneamente, poiché un eccesso di potenza può bruciare o surriscaldare gli alimenti.

**Utilizzo della funzione BOOST**

| | |
|---|---|
| Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento. | |
| Premere il pulsante “+” per tre secondi per selezionare il livello di potenza ‘B’, che corrisponde alla modalità BOOST. | |
| Per annullare la funzione BOOST, toccare il pulsante di selezione della zona di cottura corrispondente alla zona di cottura in modalità BOOST e selezionare il livello di potenza desiderato toccando i pulsanti “-” o “+” o facendo scorrere il cursore. | |

**Nota:** la funzione BOOST aumenta notevolmente la potenza, pertanto si consiglia di utilizzarla con cautela, poiché i tempi di cottura possono variare e la temperatura eccessiva può bruciare gli alimenti.

**Protezione da sovratemperatura**
Un sensore di temperatura può monitorare la temperatura all’interno della pentola a induzione. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, la pentola a induzione smette di funzionare automaticamente.

**Spegnimento automatico di sicurezza**
Si tratta di un sistema di protezione che incorpora il piano di cottura a induzione, che si spegne automaticamente dopo 120 minuti se si dimentica di spegnerlo e non si tocca alcun pulsante. Quando si toglie la pentola, il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi.

⚠ I portatori di pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

**TIFOSI**
Alla base del piano di cottura si trova una ventola il cui obiettivo è mantenere una temperatura stabile all’interno del piano di cottura a induzione. Ogni volta che si accende il piano cottura e si regola la potenza o la temperatura, anche le ventole entrano in funzione. Quando il piano cottura viene spento, le ventole rimangono accese e si spengono automaticamente quando il piano cottura è sufficientemente freddo.
Se si utilizza il piano di cottura a induzione sul tavolo, non collocare MAI strofinacci, panni o altri oggetti che possano ostruire i fori della ventola, in quanto ciò impedirebbe un’adeguata ventilazione e provocherebbe il surriscaldamento dei circuiti, causando così le protezioni di sicurezza.

**Nota:**
Ricordate che la ventola funzionerà a lungo per raffreddare la pentola dopo averla spenta. Questo è normale e non indica un malfunzionamento.

**Utilizzo del timer**

- È possibile impostare lo spegnimento di una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

**Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura**

| | |
|---|---|
| Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento. | |
| Toccare il pulsante del timer, l'indicatore del timer mostra "30". | |
| Impostare il tempo toccando i pulsanti "+" "-" o tramite il cursore. Oppure toccare il pulsante del timer, l'indicatore del timer mostra '30'. Le decine lampeggiano, impostare il timer delle decine toccando i pulsanti "+" "-".<br>Dopo che il timer delle decine è stato impostato, lampeggia per 3 secondi, quindi smette di lampeggiare e lampeggiano le unità. Toccare i pulsanti "+" "-" per impostare il timer delle unità. | or |
| **Suggerimento:** Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0 minuti. | |
| Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il pulsante "Timer"; il timer viene annullato e sul display del timer viene visualizzato "--". | |
| Quando l'ora è impostata, inizia il conto alla rovescia e il display inizia a visualizzare il tempo rimanente. | |
| **Nota:** il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare che la zona è selezionata. | |

**Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura**

| | |
|---|---|
| Se più zone di riscaldamento utilizzano questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso. (ad esempio, zona 3# tempo di impostazione di 3 minuti, zona 1# tempo di impostazione di 6 minuti, l'indicatore del timer visualizza "3").<br>NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggia. | (Ajustar a 6 minutos)<br>(Ajustar a 3 minutos) |
| Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente. | |
| NOTA: se si desidera modificare l'ora dopo l'impostazione del timer, è necessario ricominciare dal punto 1 | |

**Linee guida per la cottura**

Prestare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Booster. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente, con grave rischio di incendio.

**Risparmio energetico**

- Quando il cibo raggiunge l'ebollizione, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un livello di potenza elevato e poi ridurla quando il cibo si è riscaldato.

**Simmer**

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, circa 85°C, quando le bolle salgono occasionalmente alla superficie del liquido di cottura. È la chiave per ottenere zuppe e stufati teneri e deliziosi, perché i sapori si sviluppano senza surriscaldare il cibo. Anche le salse addensate a base di uova e farina dovrebbero essere cotte al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione più alta che più bassa per garantire una cottura corretta nel tempo consigliato.

**Cura e pulizia**

| Cosa? | Come? | Importante! |
|---|---|---|
| Sporcizia quotidiana sulla superficie del vetro (impronte digitali, segni, macchie di cibo o fuoriuscite non zuccherate) | Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato a tale scopo. Utilizzare un detergente per piani di cottura a induzione quando la superficie è calda (ma non bollente!). Sciacquare e asciugare la piastra con un panno pulito o un tovagliolo di carta.<br>Ricollegare la scheda all'alimentazione | Quando si spegne il piano di cottura, non ci sarà alcuna indicazione di superficie calda, ma la zona di cottura sarà ancora calda!<br>Utilizzare spugne speciali per piani di cottura a induzione. Non utilizzare detergenti aggressivi, corrosivi o abrasivi che possono danneggiare la piastra. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spatola sono adatti. Non lasciare mai residui sulla superficie, il vetro potrebbe macchiarsi. |
| Fuoriuscite da alimenti zuccherati | Rimuoverle immediatamente con un raschietto adatto ai piani di cottura a induzione, facendo però attenzione alle superfici calde della zona di cottura:<br>1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato a tale scopo.<br>2. Tenere il raschietto con un angolo di 30° e raschiare lo sporco in un'area fredda della piastra.<br>3. Pulire lo sporco o le fuoriuscite con un panno da cucina o di carta. | Rimuovere il prima possibile le macchie causate da cibi fondenti e zuccherati o da versamenti. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da pulire o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del piano di cottura.<br>Pericolo di taglio - Quando il coperchio di sicurezza è retratto, la lama del raschietto diventa affilata. Utilizzatelo con grande attenzione e riponetelo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. |
| Macchie di sporco e versamenti sul pannello di controllo | 1. Scollegare l'alimentazione dalla scheda utilizzando l'interruttore o il differenziale abilitato a tale scopo.<br>2. Pulire l'area del pannello di controllo con una spugna o un panno pulito e umido.<br>3. Asciugare completamente l'area del pannello di controllo<br>4. Ricollegare la scheda all'alimentazione. | La fuoriuscita di liquidi nell'area del pannello di controllo può causare il malfunzionamento del piano di cottura a induzione e i pulsanti a sfioramento potrebbero non funzionare correttamente. Assicurarsi di pulire e asciugare accuratamente l'area del pannello di controllo prima di ricollegare la scheda all'alimentazione. |

**Risoluzione dei problemi**

| Problema | Possibili cause | Soluzione |
|---|---|---|
| Il piano di cottura non può essere acceso. | Nessuna potenza. | Assicurarsi che il piano di cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso.<br>Verificate se c'è un'interruzione di corrente nella vostra casa o zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, chiamate un tecnico qualificato. |
| I tasti a sfioramento non rispondono. | I pulsanti sono bloccati. | Sbloccare i pulsanti. Per le istruzioni, vedere la sezione "Uso del piano di cottura a induzione". |
| I pulsanti a sfioramento non funzionano correttamente | È possibile che sui tasti sia presente una piccola pellicola di acqua o di liquido, oppure che si stia usando la punta del dito quando si toccano i tasti. | Assicurarsi che l'area del pannello di controllo sia pulita e asciutta. Per toccare i comandi, utilizzare il polpastrello del dito. |
| Il vetro si graffia. | Pentole con bordo ruvido.<br>Sono stati utilizzati prodotti per la pulizia non adatti e abrasivi. | Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio.<br>Vedere "Scelta delle pentole giuste".<br>Vedere "Cura e pulizia". |
| Alcune pentole producono un rumore di crepitii o di ticchettii. | Questo può essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso). | Questo fenomeno è normale per le pentole e non indica un difetto. |
| Il piano di cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato con un'impostazione di riscaldamento elevata. | Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione. | Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione del riscaldamento. |
| Le pentole non si riscaldano e il display visualizza " U ". | Le pentole non sono adatte all'induzione, la base della pentola è troppo piccola o non è centrata sulla zona di cottura. | Utilizzare pentole adatte all'induzione, con una base abbastanza grande da essere rilevata e centrata nella zona di cottura. |
| Il rumore della ventola proviene dal piano di cottura a induzione. | La ventola di raffreddamento integrata nel piano di cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano di cottura a induzione. | Questo è normale e non richiede alcun intervento.<br>Non spegnere il piano di cottura a induzione mentre la ventola è in funzione. |

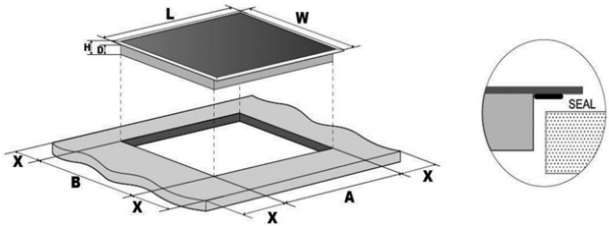
## MESSAGGI DI ERRORE

Se si verifica un'anomalia, il piano di cottura a induzione entra automaticamente nello stato di protezione e visualizza i codici di errore corrispondenti:

| HOB A INDUZIONE | | |
|---|---|---|
| **Errore** | **Possibile causa** | **Soluzione** |
| E 1 / E 2 | Protezione contro la sottotensione (<75~95 V) o la sovratensione (> 275~295 V) | Se la tensione alla presa di corrente è inferiore o superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato. |
| E 3 | Il sensore è in cortocircuito o aperto. | Contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| E 4 | L'IGBT è in cortocircuito o aperto. | Contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| E 5 | Temperatura elevata (> 280 ºC) del sensore di temperatura della bobina a induzione. | Spegnere il piano di cottura a induzione e attendere che si raffreddi. |
| E 6 | Temperatura elevata sul sensore IGBT | Verificare che la ventilazione sia corretta e che le ventole non siano ostruite. |
| Er | Guasto interno dei circuiti di controllo. | Contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| Et | I pulsanti del pannello di controllo sono ricoperti di liquido in eccesso | Pulire e asciugare il pannello di controllo |
| U | Non c'è la pentola o la pentola non è adatta all'induzione. | Cambiare la pentola. |

### Installazione

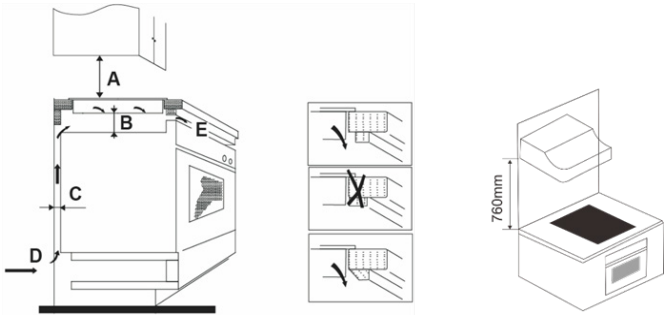
**Selezione dell'attrezzatura di installazione**
Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro.
Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare una maggiore deformazione causata dall'irraggiamento termico della piastra. Come mostrato di seguito:




| Modello | L(mm) | L(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

In ogni caso, accertarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito.

**Nota:** la distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Presa d'aria | Uscita aria 10 mm |

**Prima di installare il piano di cottura, accertarsi che:**

- La superficie di lavoro è quadrata e piana e nessun elemento strutturale interferisce con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro è realizzata in materiale resistente al calore
- Se il piano di cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo è dotato di una ventola di cottura incorporata.
- L'installazione sarà conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è incorporato un sezionatore adeguato che fornisce la disconnessione completa dalla rete di alimentazione, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere di tipo approvato e prevedere una separazione del contatto di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con la cucina installata.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità edilizie e le leggi locali.
- Utilizzate finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle a induzione) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura.

**Una volta installato il piano di cottura, accertarsi che**

- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso le porte o i cassetti dell'armadio.
- Il flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano di cottura è sufficiente.
- Se il piano di cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano di cottura viene installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore è facilmente accessibile da parte del cliente.

**Attenzione**

1. Il piano di cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguite mai l'operazione da soli.
2. Il piano di cottura non può essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano di cottura.
3. Il piano di cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire un migliore irraggiamento del calore per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.

5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
**COLLEGAMENTO DEL PIANO DI COTTURA A INDUZIONE ALLA PRESA DI CORRENTE.**
Prima di collegare il piano cottura a induzione alla rete elettrica, verificare che:
1. L'impianto elettrico a cui deve essere collegato il piano di cottura a induzione deve essere adatto alla potenza consumata dal piano di cottura a induzione.
2. La tensione deve corrispondere al valore nominale specificato nelle caratteristiche descritte in questo manuale.

Per collegare il piano di cottura a induzione alla presa di corrente, non si devono utilizzare adattatori, riduttori o derivazioni, poiché questi dispositivi possono surriscaldarsi e provocare un incendio.
Il cavo di alimentazione del piano di cottura a induzione non deve toccare alcuna parte o area in cui acquisisce temperature elevate e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi i 75˚C in nessun punto.
Per una corretta installazione elettrica, rivolgersi a un elettricista autorizzato e qualificato.
Qualsiasi modifica all'impianto elettrico deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista autorizzato.
Il collegamento elettrico del piano di cottura a induzione deve essere eseguito secondo le norme vigenti e protetto da un interruttore magnetotermico unipolare o automatico.
Se il cavo è danneggiato, da sostituire o rimpiazzare, l'operazione deve essere eseguita dal Servizio Tecnico.

- L'installatore autorizzato deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Il produttore non è responsabile di eventuali incidenti derivanti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o da una continuità di messa a terra difettosa.
- Se il dispositivo è dotato di una presa elettrica, deve essere installato in modo che la presa elettrica sia accessibile.

## 1. DŮLEŽITÉ:

- **Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.**
- **Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.**
- **Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.**

## 2. Symboly a popis:

1 2 3

1 - Důležité informace a užitečné pokyny k použití
2 - Varování před nebezpečnými situacemi z hlediska života a majetku
3 - Varování před horkými povrchy

**Důležité poznámky:**

- Před instalací nebo použitím tohoto spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod.
- Na tento spotřebič by nikdy neměl být pokládán žádný hořlavý materiál nebo výrobky.
- Tyto informace poskytněte osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, protože by mohly snížit vaše náklady na instalaci.
- Aby se zabránilo nebezpečí, musí být tento spotřebič instalován podle tohoto návodu k instalaci.
- Tento spotřebič smí správně instalovat a uzemnit pouze osoba s příslušnou kvalifikací.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který je vybaven odpojovačem zajišťujícím úplné odpojení od zdroje napájení. Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést ke ztrátě platnosti záruky nebo odpovědnosti.

## 3. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

### Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem a způsobit zranění uživatele.
- Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.

- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

### ⚠ Omezení používání, aby nedošlo ke zranění osob

- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Tento spotřebič neumisťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů vody.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel nestavte na horké povrchy (např. plotýnky sporáku) nebo do jejich blízkosti, ani je nepoužívejte v otevřeném ohni.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před zapojením nebo odpojením suché ruce.
- Přístroj nepoužívejte s mokrýma rukama, na vlhkých podlahách nebo ve vlhkém prostředí, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odneste k opravě do autorizovaného servisu.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj teče.
- Pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození kabelu jej smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození odevzdejte spotřebič nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.

### ⚠ Omezení použití u dětí a starších osob

- Spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo nebyly poučeny.

- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud rozumí nebezpečím.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.
- Nepokládejte na spotřebič předměty, na které by mohly dosáhnout děti.
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí.

## ⚠ Pokyny k používání spotřebiče

- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu. Převaření způsobuje kouř a mastné skvrny, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- V blízkosti přístroje nepokládejte ani nenechávejte magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, přehrávače MP3), protože by mohly být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku způsobem popsaným v tomto návodu (tj. pomocí dotykových tlačítek). Nespoléhejte na to, že funkce detekce neindukčního nádobí vypne varné zóny, když vyjmete nádobí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v návodu. Všechny ostatní servisní úkony by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Na varnou desku nepokládejte ani na ni nepouštějte těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte pánve se zubatými hranami ani pánve nepřetáčejte přes keramický skleněný povrch, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly keramické sklo poškrábat.
- Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles.

- **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod neustálým dohledem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Aby se deska nepohybovala, musí být nainstalovány bezpečnostní kotvy. Viz návod k instalaci.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kuchyňské chrániče navržené výrobcem varného spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v příslušném návodu k použití nebo kuchyňské chrániče zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných chráničů může způsobit nehody.
- Tento spotřebič obsahuje uzemňovací přípojku pouze pro funkční účely.
- Odstraňte případnou ochrannou fólii na indukční varné desce. Udržujte větrací kanály otevřené.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Tlak může vést k explozi sklenic.
- Nepoužívejte výrobek ve stavech, kdy jste pod vlivem léků a/nebo alkoholu, což může ovlivnit vaši schopnost úsudku.
- Po každém použití zkontrolujte, zda je přístroj vypnutý.
- Při používání alkoholu v potravinách buďte opatrní. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a při kontaktu s horkými povrchy se může vznítit a způsobit požár.
- Pokud je spotřebič vadný nebo má viditelné poškození, spotřebič nepoužívejte.
- Instalaci a opravy by měl vždy provádět **"AUTORIZOVANÝ SERVIS"**. Výrobce nenese odpovědnost za úkony provedené neoprávněnými osobami.

⚠ **VAROVÁNÍ:**
**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud je povrch varné desky rozbitý nebo prasklý, okamžitě spotřebič vypněte na přívodu elektrické energie (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Pokud je varná plocha poškozená, spotřebič nepoužívejte a odneste jej do autorizovaného servisu k opravě.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypněte.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.
- Spotřebič nikdy neumývejte stříkáním nebo poléváním vodou. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- **Varování:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem, u sporáků se sklokeramickým povrchem nebo podobným materiálem, který chrání části pod napětím.
- **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem, a nedotýkejte se ho,

abyste zabránili pořezání keramického skla.

### ⚠ Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič splňuje elektromagnetické bezpečnostní normy.
- Lidé s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (např. inzulínovými pumpami) by se však měli před použitím tohoto přístroje poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty nejsou elektromagnetickým polem ovlivněny.
- Nedodržení těchto rad může mít za následek smrt nebo vážné poškození zdraví.
- **UPOZORNĚNÍ:** Protože indukční plochy vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivé účinky na osoby používající lékařské přístroje, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulínové pumpy.
- **UPOZORNĚNÍ: Při provozu indukčních pecí s vysokým výkonem nebo v závislosti na materiálu dna pánve mohou vydávat určité zvuky. To je normální.**

### Nebezpečí horkého povrchu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají.
- Během používání se přístupné části tohoto spotřebiče zahřívají natolik, že mohou způsobit popáleniny.
- Dokud povrch keramického skla nevychladne, nedovolte, aby se ho dotýkalo vaše tělo, oblečení nebo jiné předměty než vhodné nádobí.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, by se neměly pokládat na povrch varné desky, protože se mohou zahřát.
- Pokaždé, když skončíte, ventilátor ještě chvíli pracuje, aby odváděl teplo. Když ventilátor přestane pracovat, můžete odpojit napájecí kabel.
- Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a může poškodit spotřebič.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.
- Udržujte děti mimo dosah.
- Rukojeti hrnců mohou být na dotek horké. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřesahují přes ostatní varné zóny, na kterých se nacházejí. Udržujte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popáleninám a opaření.
- Nedotýkejte se topných těles.

### ⚠ Nebezpečí řezu

- Po zasunutí bezpečnostního krytu se odkryje ostrá čepel škrabky na

varnou desku. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení opatrnosti může vést ke zranění nebo pořezání.

### Nebezpečí požáru

- Nepokládejte na ohřívací plochu papír, ručníky a jiné hořlavé předměty, protože mohou způsobit požár.
- **VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru; neskladujte materiály na varné ploše.**
- NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou. Pouze vypněte obvod zařízení a poté plamen zakryjte krytem nebo protipožární přikrývkou.
- Před zahájením používání spotřebiče odložte záclony, tyly, papír nebo jakýkoli hořlavý (vznětlivý) materiál mimo dosah spotřebiče. Na spotřebič ani do něj neodkládejte zápalné nebo hořlavé materiály.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření na sporáku s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: neukládejte předměty na varné plochy.

## 4. Elektrická bezpečnost

1. Uzemňovací zařízení nechte nastavit autorizovaným elektrikářem. Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které vzniknou v důsledku používání výrobku bez uzemnění podle místních předpisů.
2. Upevňovací bod kabelu musí být chráněn.
3. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené šňůry nebo prodlužovací šňůry jiné než originální. .
4. Pro instalaci je nutný všesměrový přepínač, který dokáže odpojit napájení. Odpojení od napájení musí být zajištěno vypínačem nebo integrovanou pojistkou instalovanou na pevném napájení podle stavebních předpisů.
5. Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče.
6. Spotřebič je vybaven kabelem typu ‘‘Y’’.
7. Vypínače sporáku musí být umístěny tak, aby na ně koncový uživatel dosáhl při instalaci sporáku.
8. Pevné spoje musí být připojeny k napájecímu zdroji umožňujícímu všesměrové odpojení. U spotřebičů s kategorií přepětí nižší než III musí být odpojovací zařízení připojeno k pevnému napájení podle elektroinstalačního předpisu.
9. Spínače zapalování ze spotřebiče neodstraňujte. V opačném případě by mohlo dojít k přístupu k elektrickým kabelům pod napětím. To může způsobit úraz elektrickým proudem.
10. Během stavebních prací v domácnosti lze přívod sporáku odpojit. Po dokončení prací musí opětovné připojení sporáku provést auto-

rizovaný servis.
11. Aby se zabránilo přehřátí, neměl by být spotřebič instalován za dekorativním krytem.
12. Před odstraněním ochranných prvků spotřebič vypněte. Po vyčištění nainstalujte ochranné kryty podle pokynů.
13. Uživatel by neměl s vařičem manipulovat sám.
14. Pokud jsou na sporáku umístěna těžší břemena, může dojít k jejich převržení. To může způsobit zranění osob.

## 5. Elektrické připojení

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Tato varná deska musí být správně nainstalována a připojena autorizovaným servisem a podle pokynů výrobce. Výrobce nenese odpovědnost za implicitní a explicitní ztráty způsobené nesprávnou instalací a údržbou.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Výrobce nenese odpovědnost za případné škody (např. úraz elektrickým proudem) způsobené chybějícím nebo vadným ochranným kabelem. Izolované části by měly být po instalaci zkontrolovány.
- Spotřebič je určen pro napájení střídavým proudem 220-240 V / 50/60 Hz. Pokud vaše elektrická síť tyto specifikace neposkytuje, obraťte se na elektrikáře nebo autorizovaný servis.
- Nedovolte, aby se napájecí kabel spotřebiče dotýkal horkých částí spotřebiče. Udržujte jej mimo dosah ostrých hran a rohů.

### Jističe

Napájení by mělo být odpojeno od sítě pomocí jističe se všemi póly. (Mezera mezi kontakty by měla být alespoň 3 mm). Tento jistič chrání před nadproudem.

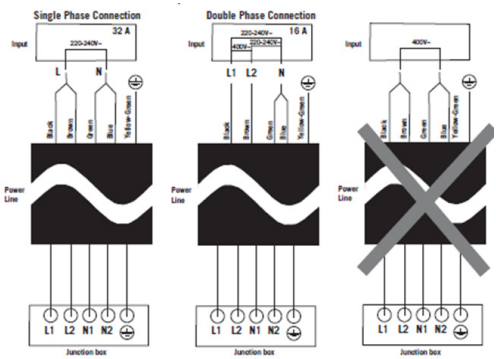
### Desconexión de la red eléctrica

**Odpojení od sítě**
Odpojení napájení spotřebiče ze sítě;
**- Pojistné prvky**
Pojistku zcela vyjměte ze základny. Nebo:
**- Automatické pojistky**
Stisknutím (červeného) ovládacího tlačítka uvolněte prostřední tlačítko. Nebo:
**- Vestavěné automatické pojistky**
Otočte jej z polohy 1 (ON) do polohy 0 (OFF).
(jistič vedení by měl být alespoň typu B nebo C) Nebo:
**- FI-jistič (falešný indukční jistič)**
Otočte jej z polohy 1 (ON) do polohy 0 (OFF) nebo stiskněte kontrolní tlačítko.

**VAROVÁNÍ:** Dbejte na bezpečnostní opatření proti neúmyslnému zapnutí napájení.

## 6. Schéma elektrického připojení

Připojte kabely, jak je uvedeno níže.




**UPOZORNĚNÍ:** Napájecí zdroj 220-240 V 50/60 Hz je vhodný pro jednofázové připojení a napájecí zdroj 380-415 V 50/60 Hz je vhodný pro dvoufázové připojení.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

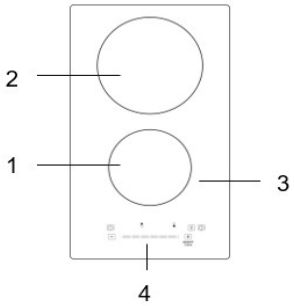
Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

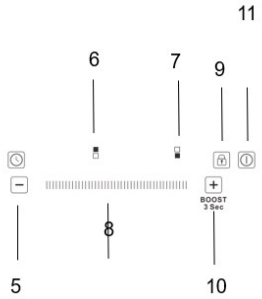
## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

| Napětí | Frekvence | Power | Booster | Varné zóny |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Tento výrobek je v souladu s nařízením EU 2023/826 podle směrnice 2009/125/ES o požadavcích na ekologický design.**
**Spotřeba energie ve vypnutém stavu: 0.34W**
**Spotřeba energie v pohotovostním režimu: N/A**
**Doba, po které výrobek přejde do režimu vypnutí: 5 min.**

## 8. POPIS DÍLŮ




1. Indukční zóna: výkon 1200 W, výkon „Boost“ 1500 W
2. Indukční zóna: výkon 1500 W, výkon „Boost“ 1800 W
3. Skleněná deska
4. Ovládací panel
5. Tlačítko dolů
6. Tlačítko zadní zóny
7. Tlačítko přední zóny
8. Posuvník pro výběr výkonu
9. Tlačítko zámku
10. Tlačítko nahoru (tlačítko Boost)
11. Tlačítko zapnutí/vypnutí

## 9. POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

| | |
|---|---|
| ≥10A | Nepoužívejte tento spotřebič s elektrickou zásuvkou s jmenovitým proudem menším než 10 A, vždy by měl být větší (pokud má sporák dva hořáky a více hořáků, použijte alespoň 15 A). Abyste předešli přetížení obvodu při používání tohoto výrobku, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu jiný výrobek s vysokým příkonem. |
| 10cm | Při používání dbejte na to, aby stál na hladkém a vodorovném povrchu a ve vzdálenosti 10 cm od stěn. |
| | Nepoužívejte indukční vařič v blízkosti plynového vařiče a petrolejového vařiče. |
| | Při čištění neponořujte indukční vařič přímo do vody, ale otřete jej měkkým a vlhkým hadříkem. |
| | Nevkládejte drátěné předměty do větrného a vzduchového výstupu, ničím je nezakrývejte, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem. |

| | |
|---|---|
| | Abyste se nepopálili nebo neopařili vysokou teplotou, nepokládejte na indukční varnou desku přímo železný plech. |
| | Uzavřené plechovky s potravinami nepokládejte na indukční povrch, aby se zahřály. Abyste zabránili explozi, otevřete plechovku, vyjměte potraviny a ohřejte je pomocí jakéhokoli vhodného hrnce. |
| | Nepoužívejte indukční varnou desku na horní části železného povrchu nebo na jakémkoli povrchu s kovovou podložkou. |
| | Nepokládejte prázdné hrnce nebo pánve na povrch indukční varné desky, mohlo by to ovlivnit pracovní výkon výrobku. |
| | Varnou plochu vždy udržujte čistou a nedovolte, aby se na ní hromadil tuk. |
| | Během používání se nedotýkejte varné plochy rukama, protože se zahřívá a může dojít k opaření. Před čištěním nebo přenášením ji nechte chvíli vychladnout. |
| | Pokud je napájecí kabel poškozený, nevyměňujte jej sami a odneste jej k výměně do autorizovaného servisního střediska nebo kvalifikovanému technikovi. |
| | Nedovolte dětem používat indukční varnou desku. |
| | Pokud máte kardiostimulátor, poraďte se před použitím přístroje se svým lékařem. |

**Výhody indukčního vaření**

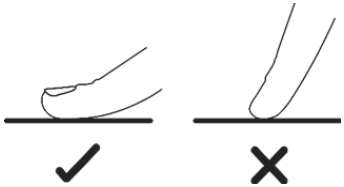
Indukční vaření představuje radikální změnu tradičního způsobu vaření potravin, kdy se teplo vytváří přímo v nádobě a eliminují se tepelné ztráty mezi jednotlivými prvky (nádoba, sklokeramické desky atd.). Různé výhody používání indukčního vařiče jsou následující:

- Zkraťte dobu vaření: pánev se rychleji zahřívá.
- Úspora energie: zkrácení doby vaření a/nebo smažení. Po vyjmutí pánve z varné zóny automaticky přestane dodávat teplo.
- Snadné čištění: Protože povrch není tak horký, rozlité jídlo se tak rychle nepřipálí.
- Šetrné k životnímu prostředí: netoxické, neznečišťující, bez elektromagnetického záření.
- Rychlé zahřátí: Na principu elektromagnetické indukce se dno hrnce zahřívá přímo, což je dáno vysokou tepelnou účinností a rychlostí.
- Tento výrobek používá křišťálovou desku s vysokou tvrdostí a odolností vůči vysokým teplotám, která se nejen snadno čistí, ale je také odolná.

- Řízení mikropočítačem, regulace teploty ohně dle libosti.
- Bezpečné používání, má mnoho ochranných funkcí, jako je přepětí, podpětí, nadměrná teplota a zpoždění ventilátoru.

**Před použitím nové indukční varné desky**
- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části “Bezpečnostní upozornění”.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může být na indukčním vařiči.

**Používání dotykových tlačítek**
- Ovládání reaguje na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Při každém zaregistrování dotyku se ozve pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou dotyková tlačítka vždy čistá, suchá a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo hadřík). I tenká vrstva vody může ztížit ovládání dotykových tlačítek.



**Nádobí vhodné pro indukci**

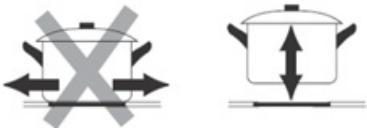
**Feromagnetické nádoby**
- Pro indukční vaření jsou vhodné nádoby z feromagnetického materiálu. Mohou být vyrobeny ze smaltované oceli, litiny nebo speciálního nerezového indukčního nádobí.
- Chcete-li zjistit, zda je nádoba vhodná pro indukční vaření, zkontrolujte, zda je přitahována magnetem.
- Existují i jiné typy nádob, jejichž základna není zcela feromagnetická.
- Před jejich použitím zkontrolujte průměr dna a to, zda jsou tyto pánve rozpoznatelné indukční varnou deskou.

**Výběr správného nádobí**

Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.

Ujistěte se, že je dno pánve hladké, rovně přiléhá ke sklu a je stejně velké jako varná zóna. Použijte nádobí, jehož průměr je stejně velký jako grafické znázornění vybrané zóny. Při použití nádoby se při maximální účinnosti spotřebuje o něco více energie. Pokud použijete menší hrnec, může být účinnost nižší, než se očekává. Nádobu vždy vycentrujte na varnou zónu. Dno nádoby může ovlivnit rozložení tepla, a tím i výsledek vaření. Výběr nádobí s kvalitnějším dnem (například sendvičového typu) nám ušetří čas a energii při vaření.

**Ochrana povrchu skla**
Nádobí z indukční varné desky vždy zvedejte, neposouvejte ho, protože byste mohli sklo poškrábat.



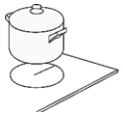
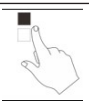
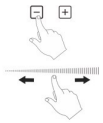
**Nádobí prázdné nebo s velmi tenkým dnem**
Nikdy nepokládejte prázdné nádobí na varnou desku a nezapínejte ji, protože to může způsobit přehřátí nádobí (v důsledku nadměrného tepla) a poškození keramického skla nebo samotné varné desky. Pokud je dno nádobí velmi tenké, může se rovněž přehřát, zdržte se používání tohoto typu nádobí.

**Detekce nádobí**
Varná deska má minimální detekční limit varné zóny, který se liší pro každou varnou zónu. Z tohoto důvodu byste neměli používat varné nádobí, jehož dno je menší než uvedený průměr.
Pokud zapnete varnou desku bez nádobí nebo s nádobím s nižším dnem, než je uvedeno, nebo s varnou deskou nevhodnou pro indukci, varná deska nebude fungovat, na displeji se zobrazí.
“ U ”

**Rozměry nádobí**
Varné zóny mají minimální a maximální provozní průměr a automaticky se přizpůsobují průměru pánve. Dno pánve však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli nejlepší účinnosti indukční varné desky, umístěte dno pánve do středu varné zóny.

**Používání varné desky Inudction**

**Zahájení vaření**

| | |
|---|---|
| Dotkněte se tlačítka “ON/OFF ⏻”.<br>Při zapnutí varné desky zazní akustická výstraha a na displeji se zobrazí údaje “0” a “- -”, které upozorňují, že je varná deska zapnutá a v pohotovostním nebo klidovém stavu. | |
| Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou pánev.<br>Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché. |  |
| Dotkněte se tlačítka volby topné zóny a kontrolka 0 až po tlačítko začne blikat. |  |
| Nastavte úroveň výkonu dotykem tlačítek „-“ a „+“.<br>Nebo posuňte posuvník a nastavte výkon vaření. |  |
| Úroveň výkonu varné zóny lze kdykoli během vaření měnit. Za tímto účelem zvolte požadovanou varnou zónu nebo a jakmile začnou blikat číslice ukazatele výkonu, upravte výkon pomocí voliče úrovně výkonu. | |

**Pokud na displeji bliká indikace** U
to znamená, že...
- Neumístili jste pánev na správnou varnou zónu;
- Nádobí, které používáte, není vhodné pro indukční vaření;
- Pánev má příliš malé dno nebo není správně vycentrovaná na varné zóně.

Proto...
- Ohřev se neprovádí, pokud se ve varné zóně nenachází vhodná nádoba.
- Pokud na obrazovku nepoložíte vhodnou nádobu, po 2 minutách se automaticky vypne.

**Po dokončení vaření**

| | |
|---|---|
| Dotkněte se tlačítka výběru topné zóny, kterou chcete vypnout. | |
| Vypněte varnou zónu dotykem tlačítka „-“ a posunutím dolů na „0“. Ujistěte se, že na displeji výkonu svítí „0“ a poté „H“. | |
| Celou varnou desku vypněte dotykem tlačítka “ON/OFF ⏻”. | |
| Pozor na horké povrchy “H” (povrchová teplota TEMP<60º) zobrazuje, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí, jakmile se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Lze ji také použít jako funkci úspory energie, pokud chcete ohřívat další pánve, použijte ještě horkou plotýnku. | |

**Uzamčení tlačítek**

- Tlačítka můžete uzamknout, abyste zabránili jejich nechtěnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Když je ovládací panel uzamčen, jsou všechna tlačítka kromě tlačítka “ON/OFF ⏻” deaktivována.

**Uzamčení tlačítek**

Dotkněte se tlačítka zámku klávesnice “ 🔒 ”

**Odemknutí tlačítek**

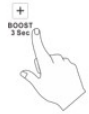
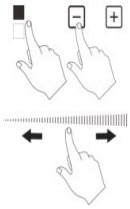
1. Zkontrolujte, zda je indukční vařič zapnutý.
2. Dotkněte se tlačítka zámku klávesnice “ 🔒 ” a podržte je po dobu 3 sekund.
3. Nyní můžete začít vařič používat.

Když je vařič v režimu uzamčení, jsou všechna tlačítka kromě “ON/OFF ⏻”, deaktivována, v případě nouze můžete indukční vařič vždy vypnout tlačítkem “ON/OFF ⏻” ale při dalším provozu musíte vařič nejprve odemknout.

**FUNKCE BOOST**

Funkce BOOST slouží k dočasnému zvýšení výkonu zvolené varné zóny, a tím k dosažení výkonnějšího a rychlejšího vaření v krátkém časovém úseku. Doporučujeme používat funkci BOOST s opatrností a pouze dočasně, protože nadměrný výkon může způsobit spálení nebo přehřátí pokrmu.

**Použití funkce BOOST**

| | |
|---|---|
| Dotkněte se tlačítka pro výběr topné zóny. | |
| Stisknutím tlačítka „+“ po dobu tří sekund vyberte úroveň výkonu „B“, což je režim BOOST. |   |
| Chcete-li funkci BOOST zrušit, dotkněte se tlačítka pro výběr varné zóny odpovídající varné zóně, která je v režimu BOOST, a vyberte požadovanou úroveň výkonu stisknutím tlačítek „-“ nebo „+“ nebo posunutím posuvníku. |  |

**Poznámka:** Funkce BOOST výrazně zvyšuje výkon, proto ji doporučujeme používat s opatrností, protože doba vaření se může lišit a nadměrná teplota může jídlo spálit.

**Ochrana proti přehřátí**
Teplotní čidlo, kterým je indukční vařič vybaven, dokáže sledovat teplotu uvnitř vařiče. Pokud je monitorována nadměrná teplota, indukční vařič automaticky zastaví provoz.

**Automatické bezpečnostní vypnutí**
Jedná se o ochranný systém, který je součástí indukční varné desky a který se automaticky vypne po 120 minutách, pokud ji zapomenete vypnout a nedotknete se žádného tlačítka. Po vyjmutí pánve se indukční varná deska okamžitě přestane zahřívat.

⚠ Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto přístroje poradit se svým lékařem.

**FANOUŠCI**
Ve spodní části varné desky se nachází ventilátor, jehož úkolem je udržovat stabilní teplotu uvnitř indukční varné desky. Při každém zapnutí varné desky a nastavení výkonu nebo teploty se spustí i ventilátory. Když varnou desku vypnete, ventilátory zůstanou zapnuté a automaticky se vypnou, jakmile je varná deska dostatečně chladná.
Pokud používáte indukční varnou desku na desce stolu, NIKDY na ni neumisťujte kuchyňské utěrky, látky nebo jiné předměty, které by mohly zakrýt otvory ventilátoru, protože by to zabránilo dostatečnému větrání a způsobilo přehřátí obvodů, což by vedlo k bezpečnostním ochranám.

**Poznámka:**
Nezapomeňte, že ventilátor po vypnutí vařiče poběží dostatečně dlouho na to, aby ho ochladil. To je normální a neznamená to poruchu.

**Použití časovače**

- Můžete nastavit, aby se jedna varná zóna po uplynutí nastaveného času vypnula.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

### Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

| | |
|---|---|
| Dotkněte se tlačítka pro výběr topné zóny. | |
| Dotkněte se tlačítka časovače, na ukazateli časovače se zobrazí “30”. | |
| Nastavte čas stisknutím tlačítek „+“ „-“ nebo posuvníkem. Nebo stiskněte tlačítko časovače, na displeji se zobrazí „30“. Desítky blikají, nastavte desítky časovače stisknutím tlačítek „+“ „-“.<br>Po nastavení desítek časovače blikají 3 sekundy, poté přestanou blikat a začnou blikat jednotky. Stisknutím tlačítek „+“ „-“ nastavte časovač jednotek. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Nápověda:** Pokud nastavená doba překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut. | |
| Dotkněte se tlačítka pro výběr topné zóny a poté se dotkněte tlačítka “Časovač”, časovač se zruší a na displeji časovače se zobrazí “--”. | - — |
| Po nastavení času se spustí odpočítávání a na displeji se začne zobrazovat zbývající čas. | 17 |
| **Poznámka:** rozsvítí se červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu, což znamená, že je vybrána zóna. | 6 |

### Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

| | |
|---|---|
| Pokud tuto funkci používá více topných zón, zobrazí se na ukazateli časovače nejnižší čas.<br>(např. čas nastavení zóny 3# je 3 minuty, čas nastavení zóny 1# je 6 minut, na ukazateli časovače se zobrazí “3”.)<br>POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu bude blikat. | 6<br>(Nastaveno na 6 minut)<br>3<br>(Nastaveno na 3 minuty) |
| Po uplynutí časovače vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne. | — — |
| POZNÁMKA: Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, můžete začít znovu od kroku 1. | |

### Pokyny pro vaření

⚠ Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci Booster. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné nebezpečí požáru.

### Úspora energie

- Když se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii tím, že udrží teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni výkonu a poté, co se jídlo ohřeje, snižte stupeň výkonu.

### Simmer

- Vaření probíhá pod bodem varu, tedy při teplotě kolem 85 °C, kdy na povrch tekutiny občas vystoupí bublinky. Je to klíč k lahodným jemným polévkám a dušeným pokrmům, protože se v nich rozvíjí chuť, aniž by se jídlo přehřálo. Pod bodem varu byste měli vařit také zahuštěné omáčky na bázi vajec a mouky.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat vyšší než nižší nastavení, aby se jídlo řádně uvařilo v doporučeném čase.

### Péče a čištění

| Cože? | Jak? | Důležité! |
|---|---|---|
| každodenní znečištění povrchu skla (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla nebo rozlité neslazené tekutiny). | Odpojte napájení od desky pomocí přepínače nebo diferenciálu, který je k tomu určen.<br>Používejte čisticí prostředek na indukční varné desky, dokud je povrch teplý (ale ne horký!).<br>Opláchněte a osušte talíř čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.<br>Znovu připojte desku k napájení | Po vypnutí napájení varné desky se neobjeví žádná indikace horkého povrchu, ale varná zóna bude stále horká!<br>Používejte speciální čisticí podložky pro indukční varné desky. Nepoužívejte drsné, žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky, které mohou poškodit desku. Vždy si přečtěte etiketu, abyste zjistili, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. Na povrchu nikdy nezanechávejte zbytky, sklo se může obarvit. |
| Rozlití sladkých potravin | Okamžitě je odstraňte pomocí škrabky vhodné pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy ve varné zóně:<br>1. Odpojte napájení od desky pomocí přepínače nebo diferenciálu, který je k tomu povolen.<br>2. Držte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty na chladné místo desky.<br>3. Nečistoty nebo rozlité tekutiny utřete kuchyňskou utěrkou nebo papírovou utěrkou. | Co nejdříve odstraňte skvrny od tajícího a sladkého jídla nebo rozlité tekutiny. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být obtížné je vyčistit nebo dokonce trvale poškodit povrch varné desky.<br>Nebezpečí pořezání - Když je bezpečnostní kryt zasunutý, ostří škrabky je ostré. Používejte ji s velkou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí. |
| Skvrny od nečistot a rozlitých tekutin na ovládacím panelu | 1. Odpojte napájení od desky pomocí přepínače nebo diferenciálu, který je k tomu povolen.<br>2. Očistěte oblast ovládacího panelu čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.<br>3. Úplně vysušte oblast ovládacího panelu<br>4. Znovu připojte desku k napájení. | Rozlitá tekutina v oblasti ovládacího panelu může způsobit poruchu indukční varné desky, dotyková tlačítka nemusí správně fungovat. Před opětovným připojením desky k napájení nezapomeňte oblast ovládacího panelu důkladně vyčistit a vysušit. |

**Řešení problémů**

| Problém | Možné příčiny | Řešení |
|---|---|---|
| Varnou desku nelze zapnout. | Žádný výkon. | Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k napájení a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda ve vašem domě nebo oblasti nedošlo k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika. |
| Dotyková tlačítka nereagují. | Tlačítka jsou uzamčena. | Odemkněte tlačítka. Pokyny naleznete v části "Používání indukční varné desky". |
| Dotyková tlačítka nefungují správně | Na tlačítkách může být malý film vody nebo tekutiny nebo se tlačítek dotýkáte špičkou prstu. | Ujistěte se, že je oblast ovládacího panelu čistá a suchá. Při dotyku ovládacích prvků používejte polštářek prstu. |
| Sklo je poškrábané. | Nádobí s hrubými hranami. Byly použity nevhodné, abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky. | Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem.<br>Viz “Výběr správného nádobí”.<br>Viz “Péče a čištění”. |
| Některé pánve vydávají praskání nebo cvakání. | To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů vibrují odlišně). | To je u nádobí normální a neznamená to závadu. |
| Indukční varná deska vydává při vysokém stupni ohřevu tichý bzučivý zvuk. | To je způsobeno technologií indukčního vaření. | To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení ohřevu. |
| Varné nádoby se nezahřívají a na displeji se zobrazuje " U ". | Nádobí není vhodné pro indukci, základna vařiče je příliš malá nebo není vycentrovaná na varnou zónu. | Používejte nádobí vhodné pro indukci, s dostatečně velkým dnem, aby bylo možné ho detekovat, a vycentrujte ho do varné zóny. |
| Hluk ventilátoru vychází z indukční varné desky. | zabudovaný do indukční varné desky, aby se zabránilo přehřátí elektroniky. Může běžet i po vypnutí indukční varné desky. | To je normální a není třeba přijímat žádná opatření.<br>Indukční varnou desku nevypínejte, pokud je ventilátor v provozu. |

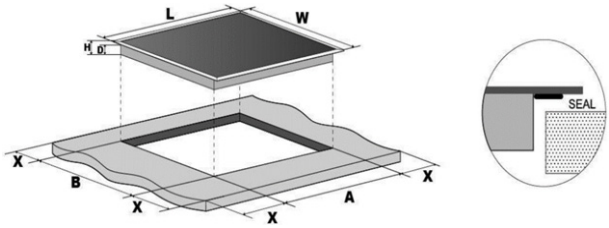
## CHYBOVÉ ZPRÁVY

Pokud dojde k abnormalitě, indukční varná deska automaticky přejde do stavu ochrany a zobrazí příslušné chybové kódy:

| INDUKČNÍ HOB | | |
|---|---|---|
| **Chyba** | **Možná příčina** | **Řešení** |
| E 1 / E 2 | Ochrana proti podpětí (<75~95 V) nebo přepětí (> 275~295 V) | Pokud je napětí v zásuvce nižší nebo vyšší, než je uvedeno, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. |
| E 3 | Snímač je zkratovaný nebo rozpojený. | Obraťte se na technický servis. |
| E 4 | IGBT je zkratovaný nebo rozpojený. | Obraťte se na technický servis. |
| E 5 | Vysoká teplota (> 280 ºC) teplotního čidla indukční cívky. | Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. |
| E 6 | Vysoká teplota na snímači IGBT | Zkontrolujte, zda je ventilace správná a zda nejsou ventilátory zablokovány. |
| Er | Vnitřní závada řídicích obvodů. | Obraťte se na technický servis. |
| Et | Na tlačítkách ovládacího panelu je přebytečná kapalina. | Vyčistěte a vysušte ovládací panel |
| U | Hrnec není k dispozici nebo není vhodný pro indukci. | Vyměňte nádobu. |

### Instalace

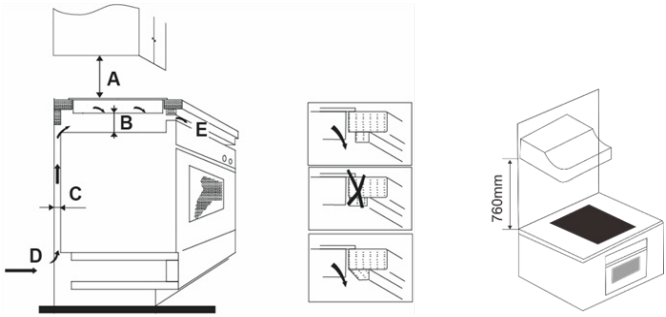
**Výběr instalačního zařízení**
Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na výkresu.
Pro účely instalace a používání musí být kolem otvoru zachován prostor minimálně 5 cm.
Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je uvedeno níže:




| Model | L(mm) | Š(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

V každém případě se ujistěte, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod a odvod vzduchu není zablokován. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Jak je uvedeno níže.

**Poznámka:** Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Přívod vzduchu | Výstup vzduchu 10 mm |

**Před instalací varné desky se ujistěte, že:**

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do požadavků na prostor.
- Pracovní plocha je vyrobena ze žáruvzdorného materiálu.
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, má trouba zabudovaný ventilátor.
- Instalace bude splňovat všechny požadavky na povolení a platné normy a předpisy.
- Vhodný oddělovací spínač, který zajišťuje úplné odpojení od elektrické sítě, je zabudován do trvalé elektroinstalace, namontován a umístěn v souladu s místními předpisy pro elektroinstalaci.
- Oddělovací spínač musí být schváleného typu a musí mít ve všech pólech (nebo ve všech aktivních vodičích, pokud místní předpisy pro elektroinstalaci tuto odchylku od požadavků umožňují) oddělený kontakt se vzduchovou mezerou 3 mm.
- Odpojovací spínač bude pro zákazníka snadno přístupný, když je sporák nainstalován.
- V případě pochybností ohledně instalace se obraťte na místní stavební úřady a předpisy.
- Na povrch stěn kolem varné desky použijte žáruvzdorné a snadno čistitelné povrchy (například indukční dlaždice).

**Po instalaci varné desky se ujistěte.**

- Napájecí kabel není přístupný přes dveře skříně nebo zásuvky.
- Z vnější strany skříně je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu do spodní části varné desky.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, instaluje se pod základnu varné desky tepelná ochranná bariéra.
- Odpojovací spínač je pro zákazníka snadno přístupný.

**Upozornění**

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaní pracovníci nebo technici.
   Máme pro vás profesionály. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varnou desku nelze instalovat přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska e musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla a zvýšila se tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukovaná topná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teplu.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.
   **PŘIPOJENÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY DO ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY.**
   Před připojením indukční varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:
   1. Elektrická instalace, ke které má být indukční varná deska připojena, musí být vhodná pro

příkon indukční varné desky.
2. Napětí musí odpovídat jmenovité hodnotě uvedené v charakteristikách popsaných v tomto návodu.

Pro připojení indukční varné desky k síťové zásuvce nesmíte používat adaptéry, redukce nebo odbočky, protože tato zařízení se mohou zahřát a způsobit požár.
Napájecí kabel indukční varné desky se nesmí dotýkat žádné části nebo oblasti, kde dochází k vysokým teplotám, a musí být umístěn tak, aby teplota v žádném místě nepřekročila 75˚C.
O správné elektrické instalaci se poraďte s licencovaným a kvalifikovaným elektrikářem.
Jakékoli úpravy elektrické instalace smí provádět pouze autorizovaný elektrikář.
Elektrické připojení indukční varné desky musí být provedeno v souladu s platnými předpisy a musí být chráněno jednopólovým magnetotermickým nebo automatickým spínačem.
Pokud je kabel poškozený, je třeba jej vyměnit nebo nahradit, musí tuto operaci provést technický servis.

- Autorizovaný instalatér musí zajistit správné elektrické připojení a jeho soulad s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel by měl být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze autorizovanými techniky.
- Výrobce neodpovídá za nehody způsobené používáním neuzemněného spotřebiče nebo chybným uzemněním.
- Pokud je zařízení vybaveno elektrickou zásuvkou, musí být instalováno tak, aby byla elektrická zásuvka přístupná.

## 1. VIGTIGT:

- **Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.**
- **Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es**
- **Gem disse instruktioner til senere brug.**

## 2. Symboler og beskrivelse:

1 2 3

1- Vigtig information og nyttige råd om brug
2- Advarsel mod farlige situationer med hensyn til liv og ejendom
3- Advarsel mod varme overflader

**Vigtige bemærkninger:**

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Der må aldrig placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Gør disse oplysninger tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal dette apparat installeres i henhold til denne installationsvejledning.
- Dette apparat må kun installeres korrekt og jordes af en person med de rette kvalifikationer.
- Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, som indeholder en afbryder, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen.
  Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan det medføre, at eventuelle garanti- eller ansvarskrav bortfalder.

## 3. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

### ⚠ Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet og skade brugeren.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet

ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.

- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

### ⚠ Begrænsninger i brugen for at undgå personskade

- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Apparatet og dets netledning må ikke placeres eller anvendes på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge i skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer. Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Nedsænk aldrig apparatet eller stikket i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og bringe det til et autoriseret serviceværksted til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.

### ⚠ Begrænsninger i brugen med børn og ældre

- - Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende er-

faring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion.

- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktioner om brug af apparatet på en sikker måde og forstår farerne.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.
- Stil ikke genstande, som børn kan nå, på apparatet.
- Emballagematerialerne er farlige for børn. Hold emballagematerialerne uden for børns rækkevidde.

## ⚠ Instruktioner, der skal følges, når du bruger apparatet

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. En overkogning medfører røg og fedtede rester, som kan antændes.
- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Anbring eller efterlad ikke magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af enheden, da de kan blive påvirket af dens elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig dit apparat til opvarmning eller opvarmning af rummet.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezonerne og kogepladen som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsknapperne). Stol ikke på, at funktionen til registrering af kogegrej uden induktion slukker for kogezonerne, når du fjerner panderne.
- Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke pander med skarpe kanter, og træk ikke pander hen over den keramiske glasoverflade, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da de kan ridse det keramiske glas.
- Man skal passe på, at man ikke rører ved varmeelementerne.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Den kortvarige tilberedningsproces skal overvåges løbende.
- **ADVARSEL:** For at forhindre, at pladen bevæger sig, skal sikkerhedsankrene installeres. Se installationsvejledningen.
- **ADVARSEL:** Brug kun køkkenbeskyttere, der er designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i den relevante brugsanvisning eller køkkenbeskyttere, der er indbygget i apparatet. Brug af uegnede beskyttere kan forårsage ulykker.
- Dette apparat har en jordforbindelse, der kun er beregnet til funktionelle formål.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der måtte være på induktionskogepladen.
  Hold ventilationskanalerne åbne.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glaskrukker. Trykket kan få glassene til at eksplodere.
- Brug ikke produktet, hvis du er påvirket af medicin og/eller alkohol, som kan påvirke din dømmekraft.
- Efter hver brug skal du kontrollere, om enheden er slukket.
- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i dine fødevarer. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.
- Hvis apparatet er defekt eller har synlige skader, må du ikke bruge det.
- Installation og reparation skal altid udføres af **"AUTORISERET SERVICE"**. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for operationer udført af uautoriserede personer.

⚠ **ADVARSEL:**
**Fare for elektrisk stød**

- Lav ikke mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade er ødelagt eller revnet, skal du straks slukke for apparatet på hovedstrømforsyningen (vægafbryderen) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke apparatet, og hvis kogepladen er i stykker, skal du tage det med til et autoriseret servicecenter for at få det repareret.
- Sluk for kogepladen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis du ikke følger dette råd, kan det resultere i elektrisk stød eller død.
- Vask aldrig apparatet ved at sprøjte eller hælde vand på det. Der er risiko for elektrisk stød.
- Advarsler: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød, for komfuroverflader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød og ikke røre ved det for at

undgå at skære i det keramiske glas.

## ⚠ Sundhedsfare

- Dette apparat overholder de elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) bør dog konsultere deres læge eller implantatproducenten, før de bruger denne enhed, for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Hvis du ikke følger disse råd, kan det resultere i død eller betydelig skade på dit helbred.
- **ADVARSEL:** Da induktionsfladerne genererer et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for personer, der bruger medicinsk udstyr som pacemakere eller insulinpumper.
- **ADVARSEL: Når induktionsovne kører med høj effekt eller på grund af grydebundens materiale, kan de afgive visse lyde. Dette er normalt.**

## Fare for varme overflader

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varme nok til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, dit tøj eller andre ting end egnet kogegrej komme i kontakt med det keramiske glas, før overfladen er afkølet.
- Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Hver gang du er færdig, arbejder blæseren videre et stykke tid for at aflede varmen. Når blæseren holder op med at arbejde, kan du tage netledningen ud.
- Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug. Enhver forkert brug kan forårsage potentiel skade på brugeren og kan beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanterne.
- Hold børn væk.
- Grydehåndtagene kan være varme at røre ved. Tjek, at grydehåndtagene ikke hænger ud over andre kogezoner, de står på. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Hvis man ikke følger dette råd, kan det resultere i forbrændinger og skoldninger.
- Man bør undgå at røre ved varmeelementerne.

### ⚠ Skærefare

- Det knivskarpe blad på en kogepladeskraber er blottet, når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Hvis man ikke er forsigtig, kan man komme til skade eller skære sig.

### Brandfare

- Læg ikke papir, håndklæder og andre brændbare ting på varmefladen, da det kan forårsage brand.
- **ADVARSEL: Brandfare; opbevar ikke materialerne på kogepladen.**
- Forsøg ALDRIG at slukke ilden med vand. Sluk kun for enhedens kredsløb, og dæk derefter flammen med et dæksel eller et brandtæppe.
- Læg gardiner, tyl, papir eller andre brændbare (antændelige) materialer væk fra apparatet, før du begynder at bruge det. Læg ikke antændelige eller brændbare materialer på eller i apparatet.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på et komfur med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammen, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL: Brandfare:** Opbevar ikke ting på kogepladerne.

## 4. Elektrisk sikkerhed

1. Få en autoriseret elektriker til at sætte jordingsudstyr op. Vores virksomhed er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af brug af produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale bestemmelser.
2. Kabelfastgørelsespunktet skal beskyttes.
3. Brug ikke afklippede eller beskadigede ledninger eller andre forlængerledninger end den originale ledning. .
4. En omnipolær kontakt, der kan afbryde strømforsyningen, er påkrævet til installationen. Afbrydelse af strømforsyningen skal ske med en kontakt eller en integreret sikring, der er installeret på den faste strømforsyning i henhold til bygningsreglementet.
5. Strømforsyningsledningen må ikke komme i kontakt med apparatets varme dele.
6. Apparatet er udstyret med et ledningskabel af typen ‘’Y’’.
7. Komfurets afbryderkontakter skal placeres, så slutbrugeren kan nå dem, når komfuret er installeret.
8. Faste forbindelser skal tilsluttes en strømforsyning, der muliggør omnipolær frakobling. For apparater med overspændingskategori under III skal frakoblingsanordningen tilsluttes den faste strømforsyning i henhold til ledningsreglementet.
9. Fjern ikke tændingskontakter fra apparatet. Ellers kan der være adgang

til strømførende elektriske kabler. Det kan forårsage elektrisk stød.
10. Komfurets forsyning kan afbrydes under ethvert byggearbejde i hjemmet. Når arbejdet er afsluttet, skal komfuret tilsluttes igen af autoriseret service.
11. For at undgå overophedning bør apparatet ikke installeres bag et dekorativt dæksel.
12. Sluk for apparatet, før du fjerner beskyttelsesanordningerne. Efter rengøring monteres beskyttelsesanordningerne i henhold til instruktionerne.
13. Brugeren bør ikke håndtere komfuret selv.
14. Hvis der placeres tungere byrder på komfuret, kan disse byrder vælte. Det kan medføre personskader.

## 5. Elektrisk forbindelse

- ⚠ **ADVARSEL:** Denne kogeplade skal installeres og tilsluttes korrekt af autoriseret servicepersonale og i henhold til producentens anvisninger. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for implicitte og eksplicitte tab som følge af forkert installation og vedligeholdelse.
- ⚠ **ADVARSEL:** Producenten kan ikke holdes ansvarlig for tab (f.eks. elektrisk stød) som følge af et manglende eller defekt beskyttelseskabel. Isolerede dele skal inspiceres efter installation.
- Apparatet er designet til elektrisk forsyning af AC 220-240 V / AC 50/60 Hz. Hvis dit elnet ikke har disse specifikationer, skal du kontakte en elektriker eller et autoriseret værksted.
- Lad ikke apparatets netledning komme i kontakt med varme dele af apparatet. Hold den væk fra skarpe kanter og hjørner.

### Afbrydere

Strømforsyningen skal afbrydes fra lysnettet ved hjælp af en allpolet afbryder. (Kontaktafstanden skal være mindst 3 mm). Denne afbryder beskytter mod overstrøm.

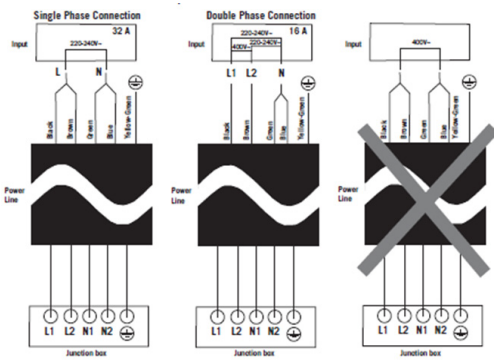
### Frakobling fra lysnettet

For at afbryde strømmen til apparatet;
**- Sikringselementer**
Fjern sikringen helt fra basen. Eller også:
**- Automatiske sikringer**
Tryk på den (røde) kontrolknap for at frigøre den midterste knap. Eller tryk på
**- Indbyggede automatiske sikringer**
Drej den til 0 (OFF) position fra 1 (ON) position.
(Linjeafbryderen skal mindst være af type B eller C) Eller:
**- FI-afbryder (falsk induktionsafbryder)**
Drej den til 0 (OFF) position fra 1 (ON) position eller tryk på inspektionsknappen.

**ADVARSEL:** Tag sikkerhedsforanstaltninger mod at tænde for strømmen utilsigtet.

## 6. Skema for elektrisk forbindelse

Tilslut kablerne som angivet nedenfor.




**ADVARSEL:** 220-240V 50/60 Hz. strømforsyning er egnet til enfaset tilslutning, og 380-415V 50/60 Hz. strømforsyning er egnet til dobbeltfaset tilslutning.

## VEDLIGEHOLDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE

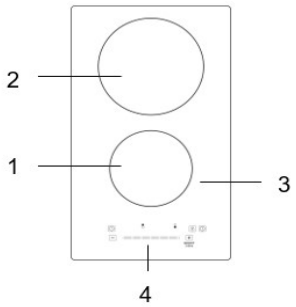
Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan man rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

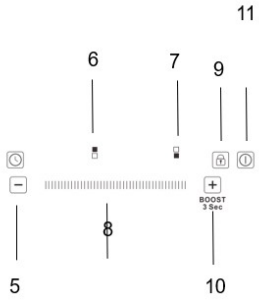
## 7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

| Spænding | Frekvens | Kraft | Booster | Madlavningszoner |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Dette produkt er i overensstemmelse med EU-forordning 2023/826 under direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design.**
**Strømforbrug i slukket tilstand: 0.34W**
**Strømforbrug i standbytilstand: N/A**
**Tid, hvorefter produktet går i slukket tilstand: 5 min.**

## 8. RESERVEDELE BESKRIVELSE




1. Induktionszone: Effekt 1200 W »Boost«-effekt 1500 W
2. Induktionszone: Effekt 1500 W »Boost«-effekt 1800 W
3. Glasplade
4. Betjeningspanel
5. Ned-knap
6. Knap til bageste zone
7. Knap til forreste zone
8. Skyder til valg af effekt
9. Låseknap
10. Op-knap (Boost-knap)
11. Tænd/sluk-knap

## 9. INSTRUKTIONER VED BRUG AF INDUKTIONSKOGEPLADE

| | |
|---|---|
| ≥10A | Brug ikke dette apparat i en stikkontakt med mindre end 10A, det skal altid være mere (brug mindst 15A, hvis komfuret har to brændere og flere brændere). For at undgå overbelastning af kredsløbet, mens du bruger dette produkt, må du heller ikke bruge et andet produkt med høj wattstyrke på det samme elektriske kredsløb. o. |
| 10cm | Når du bruger den, skal du sørge for at holde den på en glat og vandret overflade og i en afstand af 10 cm fra vægsiderne. |
| | Brug ikke induktionskomfuret i nærheden af gaskomfuret og petroleumskomfuret. |
| | Nedsænk ikke induktionskomfuret i vand direkte for at rengøre det, men tør det af med en blød og fugtig klud. |
| | Sæt ikke ledningen ind i vind- og luftudtaget, og dæk den ikke til med noget, det kan give elektrisk stød. |

| | |
|---|---|
| | For at undgå forbrændinger eller skoldninger på grund af den høje temperatur, må du ikke lægge jernplader direkte på induktionskogepladen. |
| | Placer ikke forseglede dåser med madvarer på induktionsoverfladen for at varme dem op. For at undgå eksplosion skal du åbne dåsen, fjerne maden og varme den ved hjælp af en passende gryde. |
| | Brug ikke induktionskogepladen på toppen af en jernoverflade eller en overflade med en metalmåtte under. |
| | Stil ikke tomme gryder eller pander på induktionskogepladens overflade, det kan påvirke produktets ydeevne. |
| | Hold altid kogepladen ren, og lad ikke fedtet samle sig. |
| | Rør ikke ved kogefladen med hænderne, mens den er i brug, da den bliver varm og kan forårsage skoldning. Lad den køle af et stykke tid, før du rengør eller flytter den. |
| | Hvis netledningen er beskadiget, må du ikke selv skifte den, men skal tage den med til et autoriseret servicecenter eller en kvalificeret tekniker for at få den skiftet. |
| | Lad ikke børn bruge induktionskogepladen. |
| | Hvis du har en pacemaker, skal du kontakte din læge, før du bruger apparatet. |

**Fordele ved induktionskøkkener**

Induktionskogning er en radikal ændring i den traditionelle måde at tilberede mad på, idet varmen genereres direkte i beholderen ved at eliminere varmetabet mellem de forskellige elementer (beholder, glaskeramiske plader osv.). Forskellige fordele ved at bruge induktionskomfur er som følger:

- Reducer tilberedningstiden: Panden opvarmes hurtigere.
- Energibesparende: ved at reducere den tid, det tager at tilberede og/eller stege. Når panden fjernes fra kogezonen, stopper den automatisk med at levere varme.
- Nem rengøring: Da overfladen ikke er så varm, brænder mad, der spildes, ikke så hurtigt på.
- Miljøvenlig: ikke-giftig, ikke-forurenende, ingen elektromagnetisk stråling.
- Hurtig opvarmning: Baseret på princippet om elektromagnetisk induktion bliver bunden af gryden varm direkte, hvilket skyldes en høj termisk effektivitet og hurtig hastighed.
- Dette produkt bruger en krystalplade med høj hårdhed og høj temperaturbestandighed, som ikke kun er nem at rengøre, men også holdbar.

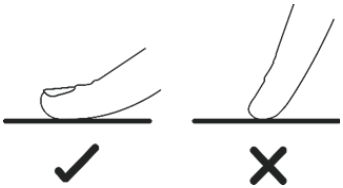
- Mikrocomputerstyring, kontrol af brandtemperaturen efter ønske.
- Sikker brug, den har mange beskyttelsesfunktioner, f.eks. overspænding, underspænding, overtemperatur og blæserforsinkelse.

**Før du bruger din nye induktionskogeplade**

- Læs denne vejledning, og læg især mærke til afsnittet “Sikkerhedsadvarsler”.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig måtte være på induktionskomfuret.

**Brug af touch-knapper**

- Betjeningselementerne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at touch-knapperne altid er rene og tørre, og at de ikke er dækket af noget (f.eks. et redskab eller en klud). Selv en tynd vandfilm kan gøre det svært at betjene touch-knapperne.



**Kogegrej egnet til induktion**

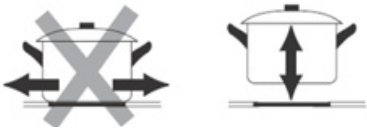
**Ferromagnetiske beholdere**
- De egnede beholdere til induktionskogning er dem, der er lavet af ferromagnetisk materiale. De kan være lavet af emaljeret stål, støbejern eller specielle induktionsfade i rustfrit stål.
- For at finde ud af, om en beholder er egnet til induktion, skal du kontrollere, at den tiltrækkes af en magnet.
- Der findes andre typer beholdere, hvis bund ikke er helt ferromagnetisk.
- Før du bruger dem, skal du kontrollere bundens diameter, og at disse pander registreres af induktionskogepladen.

**At vælge det rigtige køkkengrej**

Brug ikke kogegrej med skarpe kanter eller en buet bund.

Sørg for, at grydens bund er glat, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezonen. Brug kogegrej, hvis diameter er lige så stor som grafikken for den valgte zone. Når du bruger en beholder, vil der blive brugt lidt mere energi ved maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være lavere end forventet. Centrer altid gryden på kogezonen. Kogekarrets bund kan påvirke varmefordelingen og dermed tilberedningsresultatet. Hvis du vælger et kogegrej med en bund af højere kvalitet (f.eks. en sandwich-type), sparer du tilberedningstid og energi.

**Beskyt glasoverfladen**
Løft altid kogegrejet af induktionskogepladen, lad være med at skubbe det, da det kan ridse glasset.



**Kogegrej, der er tomt eller har en meget tynd bund**
Stil aldrig et tomt kogegrej på kogepladen og tænd for den, da det kan få kogegrejet til at blive overophedet (på grund af overskudsvarme) og beskadige det keramiske glas eller selve kogepladen. Hvis bunden af kogegrejet er meget tynd, kan det også blive overophedet, så lad være med at bruge denne type kogegrej.

**Registrering af køkkengrej**
Kogepladen har en mindste detektionsgrænse for kogezonen, der varierer for hver kogezone. Derfor bør du undlade at bruge kogegrej, hvis bund er mindre end den angivne diameter.
Hvis du tænder for kogepladen uden kogegrej eller med kogegrej med en lavere bund end angivet eller med en kogeplade, der ikke er egnet til induktion, vil kogepladen ikke fungere, og displayet vil vise.
“ U ”

**Dimensioner på køkkengrej**
Kogezonerne har en minimums- og maksimumsdiameter og tilpasses automatisk til pandens diameter. Pandens bund skal dog have en minimumsdiameter i henhold til den tilsvarende kogezone. For at få den bedste effektivitet ud af din induktionskogeplade skal du placere bunden af gryden i midten af kogezonen.

**Brug af din Inudction-kogeplade**

**Sådan starter du madlavningen**

| | |
|---|---|
| Tryk på knappen “ON/OFF ⏻”.<br>Når kogepladen tændes, lyder der en akustisk advarsel, og displayet viser “0” og “- -” for at advare om, at kogepladen er tændt og i standby eller standbytilstand. | |
| Placer en passende pande på den kogezone, du ønsker at bruge.<br>Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezonen er ren og tør. | |
| Tryk på knappen til valg af varmezone, og en indikator 0 op til knappen vil blinke. | |
| Indstil effektniveauet ved at følge nedenstående fremgangsmåde ved at trykke på “-” og “+”. Eller skub skyderen for at justere effektniveauet. | |
| Effektniveauet for en kogezone kan varieres på et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen. Det gør du ved at vælge den ønskede kogezone eller, og når effektindikatorerne begynder at blinke, skal du justere effekten med effektniveauvælgeren. | |

**Hvis displayet blinker med indikationen** U
Det betyder, at...
- Du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogezone;
- Det kogegrej, du bruger, er ikke egnet til induktion;
- Panden har en for lille bund eller er ikke centreret korrekt på kogezonen.

Derfor...
- Opvarmning udføres ikke, medmindre der er en passende beholder i kogezonen.
- Skærmen slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke stilles en passende beholder på den.

**Når du er færdig med at lave mad**

| | |
|---|---|
| Tryk på den knap til valg af varmezone, som du ønsker at slukke for. | |
| Sluk for kogepladen ved at trykke på “-” og rulle ned til “0”. Sørg for, at effektdisplayet viser “0” og derefter “H”. | |
| Sluk for hele kogepladen ved at trykke på knappen “ON/OFF ⏻”. | |
| Pas på varme overflader “H” (surface TEMP>60º) viser, hvilken kogezone der er varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibes-parende funktion, hvis du vil opvarme flere pander, skal du bruge den kogeplade, der stadig er varm. | |

**Låsning af knapperne**

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezonerne).
- Når kontrolpanelet er låst, er alle knapper undtagen “ON/OFF ⏻”-knappen deaktiveret.

**Sådan låser du knapperne**

Tryk på keylock-knappen “ 🔒 ”

**Sådan låser du knapperne op**

1. Sørg for, at induktionskomfuret er tændt.
2. Berør og hold keylock-knappen “ 🔒 ” nede i 3 sekunder.
3. Du kan nu begynde at bruge dit komfur.

Når komfuret er i låsetilstand, er alle knapper deaktiveret undtagen “ON/OFF ⏻”, du kan altid slukke for induktionskomfuret med knappen “ON/OFF ⏻” i en nødsituation, men du skal låse komfuret op først i den næste betjening.

**BOOST FUNKTION**

BOOST-funktionen bruges til midlertidigt at øge effekten i den valgte kogezone og dermed opnå en kraftigere og hurtigere tilberedning på kort tid. Vi anbefaler, at du bruger BOOST-funktionen med forsigtighed og kun midlertidigt, da overskydende effekt kan brænde eller overophede maden.

**Brug af BOOST-funktionen**

| | |
|---|---|
| Tryk på knappen til valg af varmezone. | |
| Tryk på knappen »+« i tre sekunder for at vælge effektniveau ›B‹, som er BOOST-tilstand. | |
| For at annullere BOOST-funktionen skal du trykke på den kogezoneknappen, der svarer til den kogezone, der er i BOOST-tilstand, og vælge det ønskede effektniveau ved at trykke på knapperne »-« eller »+« eller ved at skubbe skyderen. | |

**Bemærk:** BOOST-funktionen øger effekten betydeligt, så vi anbefaler, at du bruger den med forsigtighed, da tilberedningstiderne kan variere, og for høj temperatur kan brænde maden.

**Beskyttelse mod overtemperatur**
En temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskomfuret. Når der registreres en for høj temperatur, holder induktionskomfuret automatisk op med at fungere.

**Automatisk sikkerhedsnedlukning**
Det er et beskyttelsessystem, der omfatter induktionskogepladen, som automatisk slukker efter 120 minutter, hvis du glemmer at slukke den og ikke rører ved nogen knap. Når gryden fjernes, holder induktionskogepladen op med at varme med det samme.

⚠ Personer med pacemaker bør konsultere deres læge, før de bruger denne enhed.

**FANS**
I bunden af kogepladen er der en ventilator, hvis formål er at opretholde en stabil temperatur inde i induktionskogepladen. Hver gang kogepladen tændes, og effekten eller temperaturen justeres, kører ventilatorerne også. Når kogepladen slukkes, forbliver ventilatorerne tændt og slukker automatisk, når kogepladen er kølig nok.
Hvis du bruger induktionskogepladen på en bordplade, må du ALDRIG placere viskestykker, klude eller andre genstande, der kan blokere ventilatorhullerne, da det vil forhindre tilstrækkelig ventilation og få kredsløbene til at overophede og dermed udløse sikkerhedsbeskyttelsen.

**Bemærk:**
Husk, at ventilatoren vil køre længe nok til at køle komfuret ned, når du har slukket det. Det er normalt og betyder ikke, at der er en fejl.

**Brug af timeren**

- Du kan indstille den til at slukke for en kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille timeren til op til 99 minutter.

### Indstilling af timeren til at slukke for en kogezone

| | |
|---|---|
| Tryk på knappen til valg af varmezone. | |
| Tryk på timerknappen, timerindikatoren viser “30” | |
| Indstil tiden ved at trykke på knapperne »+« »-« eller ved hjælp af skyderen. Eller tryk på timer-knappen, så viser timerindikatoren ›30‹. Talsiffrene blinker, og du indstiller timeren for talsiffrene ved at trykke på knapperne »+« »-«.<br>Når timeren for talsiffrene er indstillet, blinker den i 3 sekunder, hvorefter den holder op med at blinke, og enere blinker. Tryk på knapperne »+›‹-« for at indstille enetimeren. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Hint:** Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vender timeren automatisk tilbage til 0 minutter. | |
| Tryk på knappen til valg af varmezone, og tryk derefter på knappen “Timer”, så annulleres timeren, og “--” vises i timerdisplayet. | - — |
| Når tiden er indstillet, starter nedtællingen, og displayet begynder at vise den resterende tid. | 17 |
| **Bemærk:** Den røde prik ved siden af strømniveauindikatoren lyser for at vise, at zonen er valgt. | 6 |

### Indstilling af timeren til at slukke for mere end én kogezone

| | |
|---|---|
| Hvis mere end én varmezone bruger denne funktion, vil timerindikatoren vise den laveste tid.<br>(f.eks. zone 3# indstillingstid på 3 minutter, zone 1# indstillingstid på 6 minutter, timerindikatoren viser “3”).<br><br>BEMÆRK: Den røde prik ved siden af strømniveauindikatoren blinker. | 6<br>(Indstil til 6 minutter)<br>3<br>(Indstil til 3 minutter) |
| Når tilberedningstimeren udløber, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk. | — — |
| BEMÆRK: Hvis du vil ændre tiden, efter at timeren er indstillet, kan du blive nødt til at starte forfra fra trin 1. | |

### Retningslinjer for madlavning

Vær forsigtig, når du steger, da olie og fedt opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger Booster-funktionen. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt selvantænde, og det udgør en alvorlig brandfare.

### Energibesparelse

- Når maden koger, skal du skrue ned for strømmen.
- Et låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på et højt effektniveau, og reducer derefter effektniveauet, når maden er varmet op.

### Lad det simre

- Simring sker under kogepunktet, omkring 85 °C, når bobler af og til stiger op til overfladen af kogevæsken. Det er nøglen til lækre, møre supper og gryderetter, fordi smagen udvikles uden at overophede maden. Du bør også tilberede fortykkede æg- og melbaserede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder kogning af ris med absorptionsmetoden, kan kræve en højere indstilling end en lavere for at sikre, at maden koger ordentligt på den anbefalede tid.

### Pleje og rengøring

| Hvad? | Hvordan? | Det er vigtigt! |
|---|---|---|
| Daglig tilsmudsning af glasoverfladen (fingeraftryk, mærker, madpletter eller usødet spild) | Afbryd strømmen fra kortet ved hjælp af kontakten eller differentialet, der er aktiveret til dette.<br>Brug et rengøringsmiddel til induktionskogeplader, mens overfladen er varm (men ikke varm!).<br>Skyl og tør pladen med en ren klud eller køkkenrulle.<br>Tilslut kortet til strømmen igen | Når du slukker for strømmen til kogepladen, vil der ikke være nogen indikation af en varm overflade, men kogezonen er stadig varm!<br>Brug særlige skuresvampe til induktionskogeplader. Brug ikke skrappe, ætsende eller slibende rengøringsmidler, som kan beskadige pladen. Læs altid etiketten for at se, om dit rengøringsmiddel eller skuresvamp er egnet. Efterlad aldrig rester på overfladen, da glasset kan blive plettet. |
| Spild fra sukkerholdige fødevarer | Fjern dem straks med en skraber, der er egnet til induktionskogeplader, men vær forsigtig med varme overflader i kogezonen:<br>1. Afbryd strømmen fra kortet ved hjælp af kontakten eller differentialet, der er aktiveret til dette.<br>2. Hold skraberen i en vinkel på 30°, og skrab snavset hen til et køligt område af pladen.<br>3. Tør snavs og spild op med et viskestykke eller køkkenrulle. | Fjern pletter fra smeltende og sukkerholdige fødevarer eller spild så hurtigt som muligt. Hvis det får lov til at køle af på glasset, kan det være svært at rengøre eller endda skade kogepladens overflade permanent.<br>Skærefare - Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, bliver bladet på en skraber skarpt. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde. |
| Snavs og spildpletter på kontrolpanelet | 1. Afbryd strømmen fra kortet ved hjælp af kontakten eller differentialet, der er aktiveret til dette.<br>2. Rengør kontrolpanelet med en ren, fugtig svamp eller klud.<br>3. Tør kontrolpanelets område helt af<br>4. Tilslut kortet til strømmen igen. | Hvis der spildes væske i nærheden af kontrolpanelet, kan det medføre, at induktionskogepladen ikke fungerer korrekt, og at berøringsknapperne ikke fungerer korrekt. Sørg for at rengøre og tørre området omkring kontrolpanelet grundigt, før du tilslutter det til strømmen igen. |

## Fejlfinding

| Problem | Mulige årsager | Løsning |
|---|---|---|
| Kogepladen kan ikke tændes. | Ingen strøm. | Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Tjek, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker. |
| Touch-knapperne reagerer ikke. | Knapperne er låst. | Lås knapperne op. Se afsnittet "Brug af din induktionskogeplade" for instruktioner. |
| Touch-knapper fungerer ikke korrekt | Der kan være en lille film af vand eller væske på knapperne, eller du kan bruge spidsen af din finger, når du rører ved knapperne. | Sørg for, at området omkring kontrolpanelet er rent og tørt. Brug fingerspidserne, når du rører ved betjeningselementerne. |
| Glasset bliver ridset. | Kogegrej med grove kanter. Der blev brugt uegnede, slibende skure- eller rengørings-produkter. | Brug køkkengrej med flad og glat bund. Se “Valg af det rigtige kogegrej”. Se “Pleje og rengøring”. |
| Nogle pander laver knitrende eller klikkende lyde. | Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt). | Det er normalt for kogegrej og betyder ikke, at der er en fejl. |
| Induktionskogepladen laver en lav brummende lyd, når den bruges på en høj varmeindstilling. | Det skyldes teknologien bag induktionskøkkener. | Det er normalt, men støjen bør dæmpes eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen. |
| Kogegrejet varmes ikke op. og displayet viser " U ". | Kogegrejet er ikke egnet til induktion, bunden af komfuret er for lille, eller det er ikke centreret på kogezonen. | Brug kogegrej, der er egnet til induktion, med en bund, der er stor nok til at blive opdaget, og centrer det i kogezonen. |
| Ventilatorstøjen kommer fra induktionskogepladen. | En indbygget køleventilator i din induktionskogeplade er tændt for at forhindre, at elektronikken bliver overophedet. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slukket for induktionskogepladen. | Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for induktionskogepladen, mens blæseren kører. |

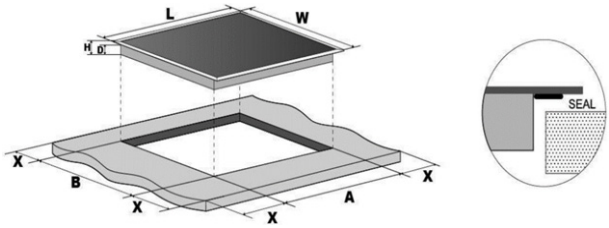
## FEJLBESKEDER

Hvis der opstår en abnormitet, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser de tilsvarende fejlkoder:

| INDUKTIONSHOB | | |
|---|---|---|
| **Fejl** | **Mulig årsag** | **Løsning** |
| E 1 / E 2 | Beskyttelse mod underspænding (<75~95 V) eller overspænding (> 275~295 V) | Hvis spændingen ved stikkontakten er lavere eller højere end angivet, skal du kontakte en kvalificeret elektriker. |
| E 3 | Sensoren er kortsluttet eller har åbent kredsløb. | Kontakt den tekniske service. |
| E 4 | IGBT'en er kortsluttet eller åben. | Kontakt den tekniske service. |
| E 5 | Høj temperatur (> 280 ºC) på induktionsspolens temperatursensor. | Sluk for induktionskogepladen, og vent på, at den køler af. |
| E 6 | Høj temperatur ved IGBT-sensor | Kontrollér, at ventilationen er korrekt, og at ventilatorerne ikke er blokeret. |
| Er | Intern fejl i kontrolkredsløbene. | Kontakt den tekniske service. |
| Et | Der er overskydende væske på knapperne på kontrolpanelet | Rengør og tør kontrolpanelet |
| U | Der er ingen gryde, eller gryden er ikke egnet til induktion. | Skift potten ud. |

## Installation

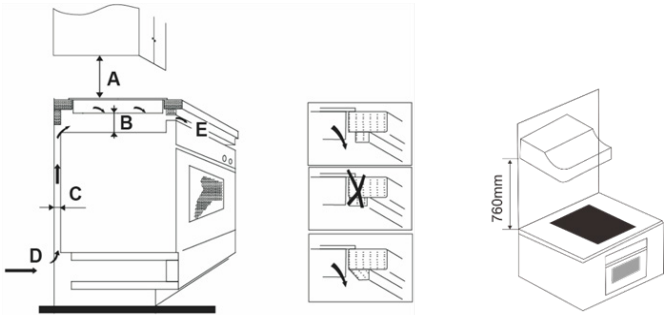
**Valg af installationsudstyr**
Skær arbejdsfladen ud i de størrelser, der er vist på tegningen.
Af hensyn til installation og brug skal der være mindst 5 cm plads omkring hullet.
Sørg for, at arbejdsfladens tykkelse er mindst 30 mm. Vælg et varmebestandigt materiale til arbejdsfladen for at undgå større deformationer forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:




| Model | L(mm) | B(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget og -udtaget ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor

**Bemærk:** Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal være mindst 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Luftindtag | Luftudgang 10 mm |

**Før du installerer kogepladen, skal du sikre dig, at:**

- Arbejdsoverfladen er kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer forstyrrer pladskravene.
- Arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt materiale
- Hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget blæser.
- Installationen skal overholde alle krav til frihøjde og gældende standarder og regler.
- En passende isolationsafbryder, der giver fuld afbrydelse af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring, monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og forskrifter for ledningsføring.
- Skilleafbryderen skal være af en godkendt type og have en 3 mm luftspaltekontakt i alle poler (eller i alle aktive ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).
- Isolationsafbryderen vil være let tilgængelig for kunden, når komfuret er installeret.
- Rådfør dig med de lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. induktionsfliser) til vægfladerne omkring kogepladen.

**Når du har installeret kogepladen, skal du sørge for, at**

- Strømforsyningskablet er ikke tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer
- Der er tilstrækkelig tilførsel af frisk luft fra skabets yderside til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skab, er der installeret en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladens bund.
- Skillekontakten er let tilgængelig for kunden

**Forsigtighedsregler**

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere.
Vi har fagfolk til at hjælpe dig. Udfør aldrig operationen på egen hånd.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, et køleskab, en fryser, en vaskemaskine eller en tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
3. Induktionskogepladen skal installeres på en sådan måde, at der sikres bedre varmestråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordets overflade skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være modstandsdygtigt over for varme.
**TILSLUTNING AF INDUKTIONSKOGEPLADEN TIL STIKKONTAKTEN.**
Før du tilslutter induktionskogepladen til lysnettet, skal du kontrollere, at:
1. Den elektriske installation, hvor induktionskogepladen skal tilsluttes, skal være egnet til den strøm, som induktionskogepladen bruger.
2. Spændingen skal svare til den nominelle værdi, der er angivet i de egenskaber, der er

beskrevet i denne manual.

For at tilslutte induktionskogepladen til stikkontakten må du ikke bruge adaptere, reduktionsstykker eller afgreninger, da disse enheder kan blive varme og forårsage brand.
Induktionskogepladens strømkabel må ikke berøre nogen del eller noget område, hvor det får høje temperaturer, og skal placeres, så temperaturen ikke overstiger 75˚C på noget tidspunkt.
Kontakt en autoriseret og kvalificeret elektriker for at få en korrekt elektrisk installation.
Enhver ændring af den elektriske installation må kun udføres af en autoriseret elektriker.
Den elektriske tilslutning af induktionskogepladen skal udføres i overensstemmelse med gældende regler og beskyttes af en enpolet magnetotermisk eller automatisk afbryder.
Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes eller erstattes af teknisk service.

- Den autoriserede installatør skal sikre, at den korrekte elektriske tilslutning er foretaget, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.
- Producenten er ikke ansvarlig for ulykker som følge af brug af et apparat, der ikke er jordforbundet, eller som følge af fejl i jordforbindelsen.
- Hvis enheden har en stikkontakt, skal den installeres, så der er adgang til stikkontakten.

## 1. POMEMBNO:

- **Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.**
- **Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.**
- **Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.**

## 2. Simboli in opis:

1 2 3

1- Pomembne informacije in koristni napotki za uporabo
2 - Opozarjanje na nevarne situacije z vidika življenja in premoženja
3- Opozorilo pred vročimi površinami

**Pomembne opombe:**

- Pred namestitvijo ali uporabo te naprave natančno preberite ta navodila.
- Na to napravo ne smete nikoli postavljati gorljivega materiala ali izdelkov.
- Te informacije dajte na voljo osebi, odgovorni za namestitev naprave, saj lahko zmanjšajo stroške namestitve.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba to napravo namestiti v skladu s temi navodili za namestitev.
- Napravo lahko pravilno namesti in ozemlji le ustrezno usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na tokokrog z ločilnim stikalom, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja.
  Če naprave ne namestite pravilno, lahko pride do razveljavitve garancijskih zahtevkov ali zahtevkov iz naslova odgovornosti.

## 3. Varnostna navodila za uporabnika

### ⚠ Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjsko uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v druge namene. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v napravi in poškodb uporabnika.

- Enota se sme uporabljati samo za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne prevzemamo nobene odgovornosti.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz električne vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

### ⚠ Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Naprave ne puščajte delovati brez nadzora.
- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v njihovo bližino ali v bližino odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih in ga hranite stran od vročih predmetov in ognja. Napajalnega kabla ne ovijte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopite vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.

### ⚠ Omejitve uporabe pri otrocih in starejših

- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali

osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so bile nadzorovane ali poučene.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Naprave lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali z navodili za varno uporabo naprave in razumejo nevarnosti.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otrokom ne dovolite uporabe naprave brez nadzora.
- Na napravo ne postavljajte predmetov, ki bi jih lahko dosegli otroci.
- Embalažni materiali so nevarni za otroke. Embalažne materiale hranite stran od otrok.

### ⚠ Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave

- Kadar aparat uporabljate, ga nikoli ne puščajte brez nadzora. Prekipevanje povzroča kajenje in mastno razlitje, ki se lahko vžge.
- Naprave nikoli ne uporabljajte kot delovno ali odlagalno površino.
- Na napravi nikoli ne puščajte predmetov ali pripomočkov.
- V bližino naprave ne postavljajte in ne puščajte predmetov, ki jih je mogoče magnetizirati (npr. kreditnih in spominskih kartic), ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko nanje vpliva elektromagnetno polje naprave.
- Naprave nikoli ne uporabljajte za segrevanje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v tem priročniku (npr. z gumbi na dotik). Ne zanašajte se na funkcijo zaznavanja neindukcijske posode, da bo izklopila kuhalna območja, ko boste odstranili posodo.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela naprave, razen če je to posebej priporočeno v priročniku. Vsa druga vzdrževalna dela naj opravi usposobljen tehnik.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilca.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte ali spuščajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte ponev z nazobčanimi robovi in ne vlečite ponev po steklokeramični površini, saj lahko steklo opraskate.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte čistil ali drugih grobih abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo keramično steklo.
- Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.

- **OPOZORILO:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba stalno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Da bi preprečili premikanje plošče, je treba namestiti varnostna sidra. Glejte navodila za namestitev.
- **OPOZORILO**: Uporabljajte samo kuhinjske ščitnike, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhinjskega aparata ali jih je proizvajalec aparata navedel v ustreznih navodilih za uporabo, ali kuhinjske ščitnike, vgrajene v aparat. Uporaba neprimernih ščitnikov lahko povzroči nesreče.
- Ta naprava ima ozemljitveni priključek samo za funkcionalne namene.
- Odstranite morebitno zaščitno folijo na indukcijski plošči.

Prezračevalni kanali naj bodo odprti.

- Ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Zaradi pritiska lahko kozarci eksplodirajo.
- Izdelka ne uporabljajte pod vplivom zdravil in/ali alkohola, kar lahko vpliva na vašo sposobnost presoje.
- Po vsaki uporabi preverite, ali je enota izklopljena.
- Pri uporabi alkohola v živilih bodite previdni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapeva in se lahko vname ter povzroči požar, če pride v stik z vročimi površinami.
- Če je naprava okvarjena ali ima vidne poškodbe, je ne uporabljajte.
- Namestitev in popravilo mora vedno opraviti **“pooblaščeni serviser”**. Proizvajalec ni odgovoren za posege, ki jih opravijo nepooblaščene osebe.

⚠ **OPOZORILO:**
**Nevarnost električnega udara**

- Ne kuhajte na pokvarjeni ali razpokani kuhalni plošči. Če je površina kuhalne plošče zlomljena ali razpokana, napravo takoj izklopite iz električnega omrežja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega tehnika.
- Naprave ne uporabljajte, če je kuhalna površina poškodovana, jo odnesite na popravilo v pooblaščeni servisni center.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalno ploščo.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.
- Naprave nikoli ne umivajte tako, da jo pršite ali polijete z vodo. Obstaja nevarnost električnega udara.
- Opozorilo: Če je površina razpokana, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara, pri površinah štedilnikov iz steklokeramike ali podobnega materiala, ki ščiti dele pod napetostjo.
- **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara, in se je ne dotikajte, da ne bi porezali keramičnega stekla

## ⚠ Nevarnost za zdravje

- Ta naprava je skladna z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar se morajo ljudje s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo te naprave posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne vpliva na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt ali veliko škodo za vaše zdravje.
- **OPOZORILO:** Ker indukcijske površine ustvarjajo magnetno polje, lahko to škodljivo vpliva na ljudi, ki uporabljajo medicinske pripomočke, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.
- **OPOZORILO:** Kadar indukcijske peči delujejo z visoko močjo ali glede na material dna ponve, lahko oddajajo določene zvoke. To je normalno.

## Nevarnost vroče površine

- **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Med uporabo bodo dostopni deli te naprave dovolj vroči, da lahko povzročijo opekline.
- Dokler se površina ne ohladi, ne dovolite, da bi se telo, oblačila ali kateri koli drug predmet, razen primerne posode, dotaknil keramičnega stekla.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na površino kuhalne plošče, saj se lahko segrejejo.
- Vsakič, ko končate, ventilator še nekaj časa deluje, da odvaja toploto. Ko ventilator preneha delovati, lahko izključite napajalni kabel.
- Pri ravnanju z električnimi napravami bodite previdni, saj je površina grelnega elementa po uporabi izpostavljena preostali vročini. Vsaka napačna uporaba lahko povzroči morebitne poškodbe uporabnika in lahko poškoduje napravo.
- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- Otroke držite stran.
- Ročaji posod so lahko na dotik vroči. Preverite, ali ročaji ponev ne segajo čez druga kuhališča, na katerih so. Ročaji naj bodo zunaj dosega otrok.
- Če tega nasveta ne upoštevate, lahko pride do opeklin in opeklin.
- Ne smete se dotikati grelnih elementov.

### Nevarnost rezanja

- Ko je varnostni pokrov umaknjen, je ostro rezilo strgala za kuhalno ploščo izpostavljeno. Uporabljajte ga zelo previdno in ga vedno shranjujte na varnem ter izven dosega otrok.
- Če niste previdni, se lahko poškodujete ali porežete.

### Nevarnost požara

- Na grelno površino ne polagajte papirja, brisač in drugih vnetljivih predmetov, saj lahko povzročijo požar.
- **OPOZORILO: nevarnost požara; materialov ne shranjujte na kuhalni površini.**
- NIKOLI ne poskušajte pogasiti požara z vodo. Izklopite samo tokokrog naprave in nato plamen pokrijte s pokrovom ali protipožarno odejo.
- Preden začnete uporabljati napravo, odmaknite zavese, til, papir ali druge vnetljive (vnetljive) materiale stran od naprave. Vnetljivih ali vnetljivih materialov ne odlagajte na ali v aparat.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na štedilniku z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali protipožarno odejo.
- **OPOZORILO: Nevarnost požara:** ne odlagajte predmetov na kuhalno površino.

### 4. Električna varnost

1. Pooblaščenemu električarju naročite namestitev ozemljitvene opreme. Naše podjetje ni odgovorno za škodo, ki bi nastala zaradi uporabe izdelka brez ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.
2. Točka za pritrditev kabla mora biti zaščitena.
3. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov ali podaljškov, ki niso originalni kabli. .
4. Za namestitev je potrebno vsesmerno polarno stikalo, ki lahko odklopi napajanje. Odklop od napajanja mora biti zagotovljen s stikalom ali vgrajeno varovalko, nameščeno na fiksno napajanje v skladu z gradbenimi predpisi.
5. Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov naprave.
6. Naprava je opremljena s kablom tipa ‘’Y’’.
7. Stikala odklopnika štedilnika morajo biti nameščena tako, da jih končni uporabnik lahko doseže, ko je štedilnik nameščen.
8. Fiksni priključki morajo biti povezani z napajalnikom, ki omogoča omnipolarni odklop. Pri napravah s prenapetostno kategorijo pod III je treba napravo za odklop priključiti na fiksno napajanje v skladu s pravilnikom o ožičenju.
9. Stikal za vžig ne odstranjujte iz naprave. V nasprotnem primeru

lahko dostopate do električnih kablov pod napetostjo. To lahko povzroči električni udar.
10. Napajanje štedilnika lahko med gradbenimi deli na domu prekinete. Po končanih delih ponovno priključitev štedilnika opravi pooblaščeni servis.
11. Da bi preprečili pregrevanje, naprave ne smete namestiti za okrasnim pokrovom.
12. Pred odstranitvijo zaščitnih elementov napravo izklopite. Po čiščenju namestite varovala v skladu z navodili.
13. Uporabnik ne sme sam ravnati s štedilnikom.
14. Če so na štedilniku težji predmeti, se lahko prevrnejo. To lahko povzroči telesne poškodbe.

## 5. Električna povezava

- ⚠ **OPOZORILO:** To kuhalno ploščo mora pravilno namestiti in priključiti pooblaščeni servis in v skladu z navodili proizvajalca. Proizvajalec ne odgovarja za implicitno in eksplicitno nastalo škodo zaradi nepravilne namestitve in vzdrževalnih del.
- ⚠ **OPOZORILO:** Proizvajalec ni odgovoren za kakršno koli škodo (na primer električni udar) zaradi manjkajočega ali okvarjenega zaščitnega kabla. Izolirane dele je treba po namestitvi pregledati.
- Naprava je zasnovana za električno napajanje 220-240 V / AC 50/60 Hz. Če vaše električno omrežje ne zagotavlja teh specifikacij, se obrnite na električarja ali pooblaščeni servis.
- Ne dovolite, da bi se napajalni kabel naprave dotaknil vročih delov naprave. Hranite ga stran od ostrih robov in vogalov

### Odklopniki električnega tokokroga

Napajanje je treba iz omrežja izključiti z odklopnikom z vsemi polji. (Vrzel med kontakti mora biti vsaj 3 mm). Ta odklopnik ščiti pred prevelikim tokom.

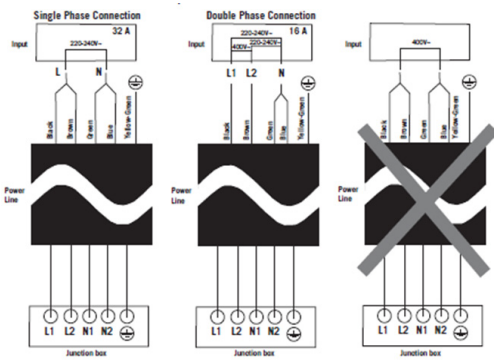
### Odklop iz električnega omrežja

Odklop električnega napajanja naprave;
**- Elementi varovalke**
V celoti odstranite varovalko iz podstavka. Ali:
**- Avtomatizirane varovalke**
Pritisnite (rdeči) kontrolni gumb, da sprostite srednji gumb. Ali:
**- Vgrajene samodejne varovalke**
Iz položaja 1 (ON) ga obrnite v položaj 0 (OFF).
(linijski odklopnik mora biti vsaj tipa B ali C) Ali:
**- FI-obvodni odklopnik (napačni indukcijski odklopnik)**
Iz položaja 1 (ON) ga obrnite v položaj 0 (OFF) ali pritisnite gumb za pregled.

**OPOZORILO:** Sprejmite varnostne ukrepe, da ne bi nenamerno vklopili napajanja.

## 6. Shema električnih priključkov

Kable povežite, kot je navedeno spodaj.




**OPOZORILO:** Napajanje 220-240 V 50/60 Hz je primerno za enofazni priključek, napajanje 380-415 V 50/60 Hz pa je primerno za dvofazni priključek.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

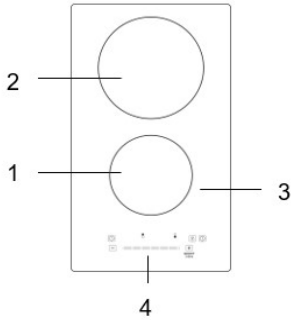
Podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik s hrano, najdete v razdelku o čiščenju in vzdrževanju.

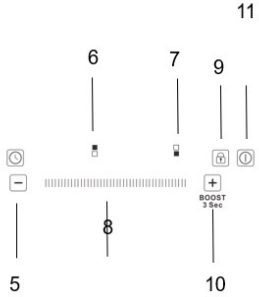
## 7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

| Napetost | Frekvenca | Napajanje | Spodbujanje | Kuharske cone |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Ta izdelek je skladen z Uredbo EU 2023/826 v skladu z Direktivo 2009/125/ES o zahtevah za okoljsko primerno zasnovo.**
**Poraba energije v izklopljenem načinu: 0.34W**
**Poraba energije v stanju pripravljenosti: N/A**
**Čas, po katerem izdelek preide v način izklopa: 5 min.**

## 8. DELI OPIS




1. Indukcijska cona: moč 1200 W, moč „Boost“ 1500 W
2. Indukcijska cona: moč 1500 W, moč „Boost“ 1800 W
3. Steklena plošča
4. Nadzorna plošča
5. Gumb za znižanje
6. Gumb za zadnjo cono
7. Gumb za sprednjo cono
8. Drsnik za izbiro moči
9. Gumb za zaklepanje
10. Gumb za povečanje (gumb Boost)
11. Gumb za vklop/izklop

## 9. NAVODILA ZA UPORABO INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE

| | |
|---|---|
| ≥10A | Naprave ne uporabljajte z električno vtičnico z nazivno močjo manj kot 10 A, vedno mora biti večja (če ima štedilnik dva gorilnika in več gorilnikov, uporabite vsaj 15 A). Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga med uporabo tega izdelka, v istem električnem tokokrogu ne uporabljajte drugega visokozmogljivega izdelka. |
| 10cm | Pri uporabi se prepričajte, da stoji na gladki in vodoravni površini ter da je od stene oddaljen 10 cm. |
| | Indukcijskega štedilnika ne uporabljajte v bližini plinskega štedilnika in petrolejke. |
| | Za čiščenje indukcijskega kuhališča ne potapljajte neposredno v vodo, temveč ga obrišite z mehko in vlažno krpo. |
| | Ne vstavljajte žičnih elementov v izhod za veter in zrak, ne pokrivajte jih z ničemer, saj lahko to povzroči električni udar. |

| | |
|---|---|
| | Da se zaradi visoke temperature ne bi opekli ali opekli, na indukcijsko kuhalno ploščo ne postavljajte železne pločevine neposredno. |
| | Zaprtih pločevink s hrano ne postavljajte na indukcijsko površino, da se segrejejo. Da bi se izognili eksploziji, odprite pločevinko, odstranite hrano in jo segrejte s pomočjo primerne posode. |
| | Indukcijske kuhalne plošče ne uporabljajte na zgornji strani železne površine ali na kateri koli površini s kovinsko podlogo pod njo. |
| | Na površino indukcijske kuhalne plošče ne postavljajte praznih loncev ali ponev, saj to lahko vpliva na delovanje izdelka. |
| | Kuhalno površino vedno vzdržujte čisto in ne dovolite, da se na njej nabira maščoba. |
| | Med uporabo se kuhalne površine ne dotikajte z rokami, saj se segreje in lahko povzroči opekline. Pred čiščenjem ali premikanjem jo pustite, da se nekoliko ohladi. |
| | Če je napajalni kabel poškodovan, ga ne menjajte sami in ga odnesite v pooblaščeni servisni center ali k usposobljenemu tehniku, da ga zamenja. |
| | Otrokom ne dovolite uporabljati indukcijske kuhalne plošče |
| | Če imate srčni spodbujevalnik, se pred uporabo aparata posvetujte z zdravnikom. |

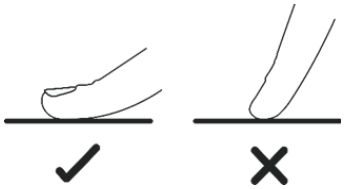
**Prednosti indukcijskega kuhanja**
Indukcijsko kuhanje je korenita sprememba tradicionalnega načina kuhanja hrane, saj se toplota ustvarja neposredno v posodi, s čimer se odpravi izguba toplote med različnimi elementi (posoda, steklokeramične plošče itd.). Različne prednosti uporabe indukcijskega kuhališča so naslednje:

- Skrajšajte čas kuhanja: ponev se hitreje segreje.
- Varčevanje z energijo: skrajša čas kuhanja in/ali cvrtja. Ko ponev odstranite s kuhališča, se samodejno preneha segrevati.
- Enostavno čiščenje: Ker površina ni tako vroča, se razlita hrana ne zažge tako hitro.
- Okolju prijazno: ni strupeno, ne onesnažuje, ni elektromagnetnega sevanja.
- Hitro segrevajte: Na podlagi načela elektromagnetne indukcije se dno posode segreje neposredno, kar je posledica visoke toplotne učinkovitosti in visoke hitrosti.
- Ta izdelek uporablja kristalno ploščo z visoko trdoto in visoko temperaturno odpornostjo, ki je ne le enostavna za čiščenje, temveč tudi vzdržljiva.

- Nadzor z mikroračunalnikom, nadzor temperature ognja po želji.
- Varna uporaba, ima številne zaščitne funkcije, kot so prenapetost, prenizka napetost, previsoka temperatura in zakasnitev delovanja ventilatorja.

**Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče**
- Preberite ta priročnik in si posebej oglejte poglavje “Varnostna opozorila”.
- Odstranite morebitno zaščitno folijo, ki je še vedno na indukcijskem kuhalniku.

**Uporaba gumbov na dotik**
- Krmilniki se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Vsakič, ko se zabeleži dotik, se oglasi zvočni signal.
- Prepričajte se, da so gumbi na dotik vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Že tanka plast vode lahko oteži upravljanje gumbov na dotik.



**Kuhinjska posoda, primerna za indukcijo**

**Feromagnetne posode**

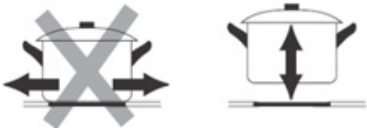
- Za indukcijsko kuhanje so primerne posode iz feromagnetnega materiala. Izdelane so lahko iz emajliranega jekla, litega železa ali posebnih indukcijskih posod iz nerjavečega jekla.
- Če želite ugotoviti, ali je posoda primerna za indukcijsko kuhanje, preverite, ali jo privlači magnet.
- Obstajajo tudi druge vrste posod, katerih osnova ni v celoti feromagnetna.
- Pred uporabo preverite premer dna in ali indukcijska kuhalna plošča zazna te posode.

**Izbira prave posode za kuhanje**

Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.

Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enako veliko kot kuhalno polje. Uporabite posodo za kuhanje, katere premer je enako velik kot grafika za izbrano območje. Pri uporabi posode za kuhanje se bo pri največji učinkovitosti porabilo nekoliko več energije. Če uporabljate manjšo posodo, bo učinkovitost morda nižja od pričakovane. Posodo vedno postavite v središče kuhalnega območja. Podstavek posode lahko vpliva na porazdelitev toplote in s tem na rezultat kuhanja. Če izberemo posodo z bolj kakovostnim dnom (na primer sendvič tip), bomo prihranili čas in energijo pri kuhanju.

**Zaščita steklene površine**
Posodo vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče in je ne drsite, saj lahko tako opraskate steklo.



**Kuhinjska posoda je prazna ali ima zelo tanko dno**
Na kuhalno ploščo nikoli ne postavite prazne posode in je ne vklopite, saj se lahko posoda pregreje (zaradi prekomerne toplote) in poškoduje keramično steklo ali samo kuhalno ploščo. Če je dno posode zelo tanko, se lahko prav tako pregreje, zato te vrste posode ne uporabljajte.

**Odkrivanje kuhinjske posode**
Kuhalna plošča ima minimalno mejo zaznavanja kuhališča, ki je različna za vsako kuhališče. Zato ne smete uporabljati posode, katere dno je manjše od določenega premera.
Če vklopite kuhalno ploščo brez posode ali s posodo z nižjim
“ ” 

**Dimenzije posode za kuhanje**
Kuhalna območja imajo najmanjši in največji delovni premer in se samodejno prilagodijo premeru posode. Vendar pa mora imeti dno ponve najmanjši premer glede na ustrezno kuhalno cono. Če želite doseči najboljši izkoristek indukcijske kuhalne plošče, dno ponve postavite na sredino kuhalne cone.

**Uporaba kuhalne plošče Inudction Hob**

**Začetek kuhanja**

| | |
|---|---|
| Dotaknite se gumba “ON/OFF ⏻”.<br>Ob vklopu kuhalne plošče se oglasi zvočno opozorilo, na zaslonih pa se prikažeta podatka “0” in “- -”, ki opozarjata, da je plošča vklopljena in v stanju pripravljenosti ali stanja pripravljenosti. | |
| Postavite ustrezno posodo na želeno kuhalno površino.<br>Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha. | |
| Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja in indikator 0 do gumba bo utripal. | |
| Nastavite moč tako, da se dotaknete gumbov „-“ in „+“. Ali pa drsnik pomaknite, da nastavite moč kuhanja. | |
| Med kuhanjem lahko kadar koli spremenite stopnjo moči kuhališča. To storite tako, da izberete želeno kuhalno območje ali in ko začnejo utripati številke indikatorja moči, prilagodite moč s stikalom za izbiro stopnje moči. | |

**Če na zaslonu utripa napis** 
to pomeni, da...
- Posode niste postavili na pravo kuhalno območje;
- Posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje;
- Ponev ima premajhno dno ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Zato...
- Segrevanje se ne izvede, če v območju kuhanja ni ustrezne posode.
- Zaslon se samodejno izklopi po dveh minutah, če nanj ne položite ustrezne posode.

**Ko končate s kuhanjem**

| | |
|---|---|
| Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, ki ga želite izklopiti. | |
| Kuhalno območje izklopite tako, da se dotaknete gumba „-“ in pomaknete navzdol do „0“. Preverite, ali je na zaslonu moči prikazano „0“, nato pa „H“. | |
| Celotno kuhalno ploščo izklopite z dotikom gumba “ON/OFF ⏻”. | |
| Pazite na vroče površine “H” (površina TEMP>60º) prikazuje, katero kuhalno območje je vroče na dotik. Ko se površina ohladi na varno temperaturo, bo izginila. Uporablja se lahko tudi kot funkcija za varčevanje z energijo, če želite segreti nadaljnje ponve, uporabite še vročo kuhalno ploščo. | |

**Zaklepanje gumbov**

- Gumbe lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (na primer, da bi otroci pomotoma vklopili kuhališča).
- Ko je nadzorna plošča zaklenjena, so vsi gumbi, razen gumba “ON/OFF ⏻” onemogočeni.

**Zaklepanje gumbov**

Dotaknite se gumba za zaklepanje “ 🔒 ”

**Odklepanje gumbov**

1. Prepričajte se, da je indukcijski kuhalnik vklopljen.
2. Dotaknite se gumba za zaklepanje “ 🔒 ” in ga držite 3 sekunde.
3. Kuhalnik lahko začnete uporabljati.

Ko je kuhalnik v načinu zaklepanja, so vsi gumbi, razen gumba “ON/OFF ⏻”, onemogočeni.V nujnih primerih lahko indukcijski kuhalnik vedno izklopite z gumbom “ON/OFF ⏻” vendar ga morate pri naslednjem postopku najprej odkleniti.

**FUNKCIJA BOOST**

Funkcija BOOST se uporablja za začasno povečanje moči izbranega kuhalnega območja, s čimer lahko v kratkem času dosežemo močnejše in hitrejše kuhanje. Priporočamo, da funkcijo BOOST uporabljate previdno in le začasno, saj lahko prevelika moč zažge ali pregreje hrano.

**Uporaba funkcije BOOST**

| | |
|---|---|
| Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja. | |
| Pritisnite gumb „+“ tri sekunde, da izberete stopnjo moči „B“, ki je način BOOST. | |
| Če želite preklicati funkcijo BOOST, dotaknite se gumba za izbiro kuhalne cone, ki ustreza kuhalni coni v načinu BOOST, in izberite želeno stopnjo moči s pritiskom na gumba „-“ ali „+“ ali s pomikanjem drsnika. | |

**Opomba:** Funkcija BOOST močno poveča moč, zato priporočamo, da jo uporabljate previdno, saj se čas kuhanja lahko razlikuje, previsoka temperatura pa lahko zažge hrano.

**Zaščita pred previsoko temperaturo**
S senzorjem temperature lahko spremljate temperaturo v indukcijskem štedilniku. Če je zaznana previsoka temperatura, indukcijski kuhalnik samodejno preneha delovati.

**Samodejni varnostni izklop**
Gre za zaščitni sistem, ki vključuje indukcijsko kuhalno ploščo, ki se samodejno izklopi po 120 minutah, če jo pozabite izklopiti in se ne dotaknete nobenega gumba. Ko odstranite ponev, se indukcijska plošča takoj preneha segrevati.

⚠ Osebe s srčnim spodbujevalnikom naj se pred uporabo te enote posvetujejo s svojim zdravnikom.

**NAVIJAČI**

Na dnu kuhalne plošče je ventilator, ki skrbi za ohranjanje stabilne temperature v indukcijski plošči. Ob vsakem vklopu kuhalne plošče in nastavitvi moči ali temperature se zaženejo tudi ventilatorji. Ko je kuhalna plošča izklopljena, ventilatorji ostanejo vklopljeni in se samodejno izklopijo, ko se kuhalna plošča dovolj ohladi.
Če indukcijsko kuhalno ploščo uporabljate na namizni plošči, NIKOLI ne postavljajte kuhinjskih brisač, krp ali drugih predmetov, ki bi lahko ovirali odprtine ventilatorja, saj bi s tem preprečili ustrezno prezračevanje in povzročili pregrevanje tokokrogov ter s tem varnostne zaščite.

**Opomba:**
Ne pozabite, da bo ventilator deloval dovolj dolgo, da se kuhalnik po izklopu ohladi. To je normalno in ne pomeni okvare.

**Uporaba časovnika**

- Nastavite ga lahko tako, da po izteku nastavljenega časa izklopi eno kuhalno območje.
- Časovnik lahko nastavite do 99 minut.

### Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

| | |
|---|---|
| Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja. | |
| Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikaže “30”. | |
| Čas nastavite s pritiskom na gumbe „+“ „-“ ali s pomikanjem drsnika. Ali pa pritisnite gumb za časovnik, indikator časovnika prikaže „30“. Desetine utripajo, nastavite desetine s pritiskom na gumbe „+“ „-“.<br>Ko so desetine nastavljene, utripajo 3 sekunde, nato prenehajo utripati in utripajo enice. Dotaknite se gumbov „+“ „-“, da nastavite časovnik za enice. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Namig:** Če nastavljeni čas presega 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 0 minut. | |
| Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja in nato gumba “Timer”, časovnik se prekliče, na prikazovalniku časovnika pa se prikaže “--”. | - — |
| Ko je čas nastavljen, se začne odštevanje in na zaslonu se prikaže preostali čas. | 17 |
| **Opomba:** rdeča pika ob indikatorju stopnje moči bo svetila, kar pomeni, da je izbrano območje. | 6 |

### Nastavitev časovnika za izklop več kot enega kuhališča

| | |
|---|---|
| Če to funkcijo uporablja več ogrevalnih območij, bo kazalnik časovnika prikazoval najnižji čas.<br>(npr. čas nastavitve območja 3# je 3 minute, čas nastavitve območja 1# je 6 minut, indikator časovnika kaže “3”.)<br>OPOMBA: Rdeča pika ob indikatorju stopnje napajanja bo utripala. | 6<br>(Nastavite na 6 minut)<br>3<br>(Nastavite na 3 minute) |
| Po izteku časa za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi. | — — |
| OPOMBA: Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti znova od koraka 1. | |

### Smernice za kuhanje

Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, še posebej če uporabljate funkcijo Booster. Pri izredno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja resno nevarnost požara.

### Varčevanje z energijo

- Ko hrana zavre, zmanjšajte moč.
- Uporaba pokrova skrajša čas kuhanja in prihrani energijo, saj zadržuje toploto.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Kuhanje začnite na visoki stopnji moči in nato zmanjšajte stopnjo moči, ko se hrana segreje.

### Simmer

- Kuhanje poteka pod temperaturo vrelišča, približno 85 °C, ko se na površini tekočine za kuhanje občasno pojavijo mehurčki. To je ključ do okusnih mehkih juh in enolončnic, saj se okusi razvijejo, ne da bi se hrana pregrela. Pod vreliščem morate kuhati tudi zgoščene omake na osnovi jajc in moke.
- Pri nekaterih opravilih, med drugim pri kuhanju riža z metodo absorpcije, je morda potrebna višja kot nižja nastavitev, da se hrana pravilno skuha v priporočenem času.

### Nega in čiščenje

| Kaj? | Kako? | Pomembno! |
|---|---|---|
| vsakodnevno umazanijo na stekleni površini (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali nesladkana razlitja). | Odklopite napajanje s plošče s stikalom ali diferencialom, ki je za to omogočen.<br>Čistilo za indukcijsko ploščo uporabite, ko je površina topla (vendar ne vroča!)<br>Ploščo sperite in posušite s čisto krpo ali papirnato brisačo.<br>Ponovno priključite ploščo na napajanje | Ko izklopite napajanje kuhalne plošče, ne bo indikatorja vroče površine, vendar bo kuhališče še vedno vroče!<br>Uporabite posebne blazinice za čiščenje indukcijskih kuhalnih plošč.<br>Ne uporabljajte ostrih, jedkih ali abrazivnih čistil, ki lahko poškodujejo ploščo. Vedno preberite etiketo, da preverite, ali je vaše čistilo ali ščetka primerna. Nikoli ne puščajte ostankov na površini, saj se lahko steklo obarva. |
| Razlitja iz sladke hrane | Takoj jih odstranite s strgalom, primernim za indukcijske kuhalne plošče, vendar pazite na vroče površine v območju kuhanja:<br>1. Odklopite napajanje s plošče s stikalom ali diferencialom, ki je za to omogočen.<br>2. Strgalo držite pod kotom 30° in strgajte umazanijo na hladnem delu plošče.<br>3. S kuhinjsko ali papirnato brisačo obrišite umazanijo ali razlite tekočine. | Čim prej odstranite madeže topljive in sladke hrane ali razlitja. Če jih pustite, da se ohladijo na steklu, jih je težko očistiti ali pa lahko celo trajno poškodujejo površino kuhalne plošče.<br>Nevarnost porezanja - Ko je varnostni pokrov umaknjen, je rezilo strgala ostro. Uporabljajte ga zelo previdno in ga vedno shranjujte na varnem ter izven dosega otrok. |
| Razlitja iz sladke hrane umazanija in madeži razlitja na nadzorni plošči | 1. Odklopite napajanje s plošče s stikalom ali diferencialom, ki je za to omogočen.<br>2. S čisto, vlažno gobo ali krpo očistite območje nadzorne plošče.<br>3. Popolnoma posušite območje nadzorne plošče<br>4. Ponovno priključite ploščo na napajanje. | Razlitje tekočine na območju nadzorne plošče lahko povzroči nepravilno delovanje indukcijske plošče, gumbi na dotik pa ne delujejo pravilno. Preden ploščo ponovno priključite na napajanje, temeljito očistite in posušite območje nadzorne plošče. |

**Odpravljanje težav**

| Problem | Možni vzroki | Rešitev |
|---|---|---|
| Kuhalna plošča se ne more vklopiti. | Brez moči. | Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na električno omrežje in da je vklopljena.<br>Preverite, ali je na vašem domu ali območju prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težava še vedno obstaja, pokličite usposobljenega tehnika. |
| Gumbi na dotik se ne odzivajo. | Gumbi so zaklenjeni. | Odklenite gumbe. Za navodila glejte poglavje “Uporaba indukcijske kuhalne plošče”. |
| Gumbi na dotik ne delujejo pravilno | Na gumbih je lahko majhna plast vode ali tekočine ali pa se gumbov dotikate s konico prsta. | Prepričajte se, da je območje nadzorne plošče čisto in suho. Pri dotikanju upravljalnih elementov uporabljajte blazinico prsta. |
| Steklo je opraskano. | Kuhinjska posoda s hrapavimi robovi.<br>Uporabljena so bila neprimerna, abrazivna čistila ali čistilna sredstva. | Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom.<br>Oglejte si “Izbira prave posode za kuhanje”.<br>Glejte “Nega in čiščenje”. |
| Nekatere ponve povzročajo praskетanje ali klikanje. | To je lahko posledica konstrukcije vaše posode (plasti različnih kovin, ki različno vibrirajo). | To je normalno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake. |
| Indukcijska kuhalna plošča pri visoki stopnji gretja povzroča šumenje. | To je posledica tehnologije indukcijskega kuhanja. | To je normalno, vendar se mora hrup utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate nastavitev ogrevanja. |
| Kuhalna posoda se ne segreje in na zaslonu se prikaže " U ". | Kuhalna posoda ni primerna za indukcijo, podstavek kuhalnika je premajhen ali pa ni postavljen na sredino kuhališča. | Uporabite posodo, primerno za indukcijo, z dovolj velikim dnom, da jo lahko zaznate, in jo postavite v središče kuhališča. |
| Hrup ventilatorja povzroča indukcijska kuhalna plošča. | V indukcijsko kuhalno ploščo je vgrajen hladilni ventilator, ki preprečuje pregrevanje elektronike. Ventilator lahko deluje tudi po tem, ko ste indukcijsko ploščo izklopili. | To je normalno in ni potrebno ukrepanje. Indukcijske plošče ne izklopite, ko ventilator deluje. |

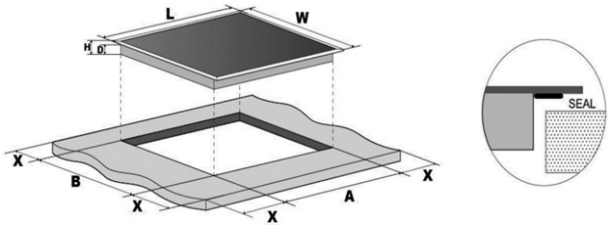
## SPOROČILA O NAPAKAH

Če pride do nepravilnosti, indukcijska kuhalna plošča samodejno preide v stanje zaščite in prikaže ustrezne kode napak:

| INDUCTION HOB | | |
|---|---|---|
| **Napaka** | **Možen vzrok** | **Rešitev** |
| E 1 / E 2 | Zaščita pred prenizko (<75~95 V) ali previsoko napetostjo (> 275~295 V) | Če je napetost v omrežni vtičnici nižja ali višja od predpisane, se posvetujte z usposobljenim električarjem. |
| E 3 | Senzor je kratek ali odprt. | Obrnite se na tehnično službo. |
| E 4 | IGBT je kratek ali odprt krog. | Obrnite se na tehnično službo. |
| E 5 | Visoka temperatura (> 280 ºC) senzorja temperature indukcijske tuljave. | Izklopite indukcijsko ploščo in počakajte, da se ohladi. |
| E 6 | Visoka temperatura na senzorju IGBT | Preverite, ali je prezračevanje pravilno in ali ventilatorji niso ovirani. |
| Er | Notranja napaka krmilnih vezij. | Obrnite se na tehnično službo. |
| Et | Na gumbih na nadzorni plošči je odvečna tekočina. | Očistite in posušite nadzorno ploščo |
| U | Lonca ni ali pa ni primeren za indukcijo. | Zamenjajte posodo. |

### Namestitev

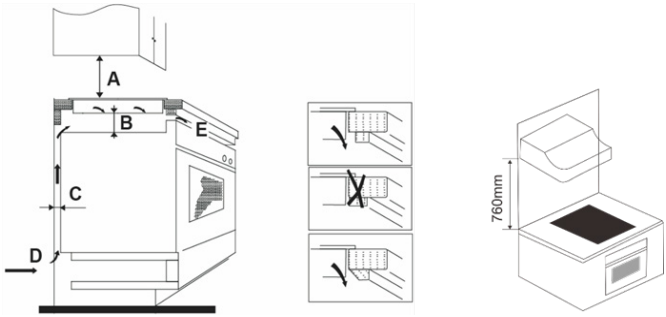
**Izbira namestitvene opreme**
Izrežite delovno površino v skladu z velikostjo, prikazano na risbi.
Za namestitev in uporabo je treba okoli odprtine ohraniti najmanj 5 cm prostora.
Prepričajte se, da je debelina delovne površine vsaj 30 mm. Izberite toplotno odporen material delovne površine, da se izognete večjim deformacijam zaradi toplotnega sevanja vroče plošče. Kot je prikazano spodaj:




| Model | L(mm) | Š(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

V vsakem primeru poskrbite, da je indukcijska plošča dobro prezračevana ter da dovod in odvod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da je indukcijska plošča v dobrem delovnem stanju. Kot je prikazano spodaj

**Opomba:** Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omarico nad kuhalno ploščo mora biti vsaj 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Vnos zraka | Izhod zraka 10 mm |

**Pred namestitvijo kuhalne plošče se prepričajte, da:**

- Delovna površina je pravokotna in ravna, noben konstrukcijski element pa ne ovira prostorskih zahtev.
- Delovna površina je izdelana iz materiala, odpornega proti vročini
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen ventilator.
- Namestitev bo skladna z vsemi zahtevami glede razdalje ter veljavnimi standardi in predpisi.
- Ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja, je vgrajeno v stalno napeljavo, nameščeno in postavljeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o napeljavi.
- Izolacijsko stikalo mora biti odobrenega tipa in mora zagotavljati 3 mm zračne reže za kontaktno ločitev na vseh polih (ali na vseh aktivnih vodnikih, če lokalni predpisi o ožičenju dovoljujejo takšno spremembo zahtev).
- Izolacijsko stikalo bo stranki z nameščenim štedilnikom lahko dostopno.
- Če dvomite o namestitvi, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in podzakonskimi akti.
- Za stenske površine okoli kuhalne plošče uporabite toplotno odporne in lahko čistljive obloge (kot so indukcijske ploščice).

**Ko ste namestili kuhalno ploščo, se prepričajte, da**

- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata omare ali predale.
- Zagotovljen je ustrezen pretok svežega zraka z zunanje strani omarice v spodnji del kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico, je pod podnožje kuhalne plošče nameščena toplotna zaščitna pregrada.
- Izolacijsko stikalo je stranki lahko dostopno.

**Opozorila**

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali tehniki.
   Na voljo so vam strokovnjaki. Nikoli ne izvajajte operacije sami.
2. Kuhalna plošča ne sme biti nameščena neposredno nad pomivalnim strojem, hladilnikom, zamrzovalnikom, pralnim strojem ali sušilnikom perila, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijska kuhalna plošča e mora biti nameščena tako, da je zagotovljeno boljše toplotno sevanje, kar poveča njeno zanesljivost.
4. Stena in inducirano ogrevalno območje nad površino mize morata biti odporna na toploto.
5. Da bi se izognili poškodbam, morata biti plast sendviča in lepilo odporna na toploto.
   **PRIKLJUČITEV INDUKCIJSKE KUHALNE PLOŠČE NA ELEKTRIČNO VTIČNICO.**
   Preden indukcijsko kuhalno ploščo priključite na električno omrežje, preverite, ali:

1. Električna napeljava, na katero bo indukcijska plošča priključena, mora biti primerna za moč, ki jo porabi indukcijska plošča.
2. Napetost mora ustrezati nazivni vrednosti, določeni v značilnostih, opisanih v tem priročniku.

Za priključitev indukcijske kuhalne plošče na omrežno vtičnico ne smete uporabljati adapterjev, reduktorjev ali odcepov, saj se te naprave lahko segrejejo in povzročijo požar.
Napajalni kabel indukcijske kuhalne plošče se ne sme dotikati nobenega dela ali območja, kjer se segreva na visoke temperature, in mora biti nameščen tako, da temperatura na nobeni točki ne presega 75˚C.
Za pravilno električno napeljavo se posvetujte z licenciranim in usposobljenim električarjem.
Vsako spremembo električne napeljave lahko opravi le pooblaščeni električar.
Električni priključek indukcijske kuhalne plošče mora biti izveden v skladu z veljavnimi predpisi in zaščiten z enopolnim magnetotermičnim ali avtomatskim stikalom.
Če je kabel poškodovan, ga je treba nadomestiti ali zamenjati, mora postopek opraviti tehnična služba.

- Pooblaščeni monter mora zagotoviti, da je bila izvedena pravilna električna povezava in da je v skladu z varnostnimi predpisi.
- Kabla ne smete upogibati ali stiskati.
- Kabel je treba redno preverjati, zamenjati pa ga smejo le pooblaščeni serviserji.
- Proizvajalec ni odgovoren za nesrečo, ki bi nastala zaradi uporabe naprave, ki ni ozemljena, ali zaradi nepravilne ozemljitve.
- Če ima naprava električno vtičnico, mora biti nameščena tako, da je električna vtičnica dostopna.

## 1. VAŽNO:

- Prije uporabe uvijek pažljivo pročitajte knjižicu s uputama.
- Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es.
- Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

## 2. Simboli i opis:

1 2 3

1 - Važne informacije i savjeti za uporabu
2 - Upozorenje na situacije opasne po život i imovinu
3 - Upozorenje na vruće površine

**Važne napomene:**

- Pažljivo pročitajte ove upute prije postavljanja ili korištenja ovog uređaja.
- Ni u kojem trenutku ne smijete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Ovu informaciju učinite dostupnom osobi odgovornoj za instalaciju uređaja, jer to može smanjiti vaše troškove instalacije.
- Kako biste izbjegli opasnosti, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim uputama za postavljanje.
- Ovaj uređaj smije instalirati i pravilno uzemljiti samo kvalificirana osoba. propisno kvalificirani.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na krug koji uključuje izolacijski prekidač koji omogućuje potpuno odspajanje od izvora napajanja. Neispravna instalacija uređaja može poništiti jamstvo ili potraživanje odgovornosti.

## 3. Sigurnosne upute za korisnika

### Opće mjere opreza pri korištenju električne opreme

- Nemojte koristiti uređaj u svrhe koje nisu opisane u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti niti držati uređaj na otvorenom.
- Ovaj proizvod namijenjen je za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu upotrebu i samo za kućnu upotrebu. Nemojte ga koristiti na otvorenom ili u bilo koje druge svrhe. Nepravilna uporaba ili nepravilno rukovanje može uzrokovati probleme s uređajem i uzrokovati ozljede korisnika.
- Uređaj se smije koristiti samo u svrhu za koju je namijenjen. Ne prihvaća se odgovornost za štetu nastalu nepravilnom uporabom ili nepravilnim rukovanjem.

- Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici naponu mreže prije nego što uključite uređaj.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite uređaj. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je uključen.
- Potreban je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili u blizini djece. oni.
- Uređaji nisu dizajnirani za rad pomoću vanjskog mjerača vremena ili sustava neovisno daljinsko upravljanje.

### ⚠ Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede

- Ne dopuštajte da uređaj radi bez nadzora.
- Nemojte postavljati niti koristiti ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i njegov kabel za napajanje na ili blizu površina vrući predmeti (npr. ploče štednjaka) ili otvoreni plamen.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s oštrih rubova i držite ga podalje od predmeta vrelo i plamen. Nemojte omotavati kabel oko uređaja niti ga savijati.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač.
- Korištenje dodataka koje proizvođač uređaja ne preporučuje ili ne prodaje može uzrokovati požara, strujnog udara ili osobne ozljede.
- Kako biste izbjegli strujni udar, provjerite jesu li vam ruke suhe prije uključivanja ili isključivanja iz utičnice.
- Nemojte koristiti uređaj mokrih ruku, na mokrim podovima ili kada je okolina vlažna, postoji opasnost od strujnog udara.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ako uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz električne mreže i odnesite u ovlašteni tehnički servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako vam je pao, ako ima vidljiva oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. Ako je kabel oštećen, smije ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegli rizici.
- Ako uređaj ne radi ispravno ili je pretrpio bilo kakvu štetu, vratite ga u najbliži ovlašteni tehnički servis na pregled, popravak ili podešavanje.

### ⚠ Ograničenja primjene u djece i starijih osoba

- Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) s tjelesnim invaliditetom, smanjene osjetilne ili mentalne sposobnosti, ili nedostatak iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili podučavani.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se spriječilo da se igraju s uređajem.
- Aparate mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su

pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju uključene opasnosti.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ne dopustite djeci da koriste uređaj bez nadzora.
- Ne stavljajte na uređaj predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Materijali pakiranja opasni su za djecu. Držite materijale za pakiranje izvan dohvata djece.

## ⚠ Upute za uporabu uređaja

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u uporabi. Kuhanje proizvodi dim i rasipanje masti koja se može zapaliti.
- Nikada nemojte koristiti uređaj kao radnu ili skladišnu površinu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili posuđe na uređaju.
- Ne stavljajte niti ostavljajte predmete koji se mogu magnetizirati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, MP3 playeri) u blizini uređaja, jer na njih može utjecati njegovo elektromagnetsko polje.
- Nikada nemojte koristiti uređaj za grijanje ili zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe uvijek isključite polja za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću tipki na dodir). Nemojte se oslanjati na značajku detekcije neindukcijskog posuđa za isključivanje zona za kuhanje kada uklanjate lonce.
- Nemojte popravljati niti mijenjati bilo koji dio uređaja osim ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve druge popravke mora izvršiti kvalificirani tehničar.
- Ne koristite čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima niti vući posude po staklokeramičkoj površini jer to može izgrebati staklo.
- Ne koristite spužvice za ribanje ili druge abrazivne proizvode za čišćenje ploče za kuhanje, npr koji mogu ogrebati keramičko staklo.
- Morate paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- **OPREZ:** Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuhanja mora se stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Kako biste spriječili pomicanje ploče, moraju se postaviti sigurnosna sidra. Pogledajte upute za instalaciju.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo kuhinjske štitnike koje je dizajnirao

proizvođač aparata za kuhanje ili koje je proizvođač aparata naveo u odgovarajućim uputama za uporabu ili kuhinjske štitnike ugrađene u aparat. Korištenje neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nesreće.

- Ovaj uređaj ima uzemljenje isključivo u funkcionalne svrhe.
- Uklonite zaštitnu foliju koja se može nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje. Držite ventilacijske kanale otvorenima.
- Nemojte zagrijavati zatvorene limenke ili staklenke. Pritisak može uzrokovati eksploziju staklenki.
- Nemojte koristiti proizvod u stanjima kao što su lijekovi i/ili pod utjecajem alkohola koji bi mogli utjecati na vašu prosudbu.
- Nakon svake uporabe provjerite je li uređaj isključen.
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako dođe u dodir s vrućim površinama.
- Ako je uređaj neispravan ili ima vidljiva oštećenja, nemojte ga koristiti.
- Montažu i popravak mora uvijek izvršiti **“OVLAŠTENI SERVIS”**. Proizvođač nije odgovoran za radnje koje izvode neovlaštene osobe.

⚠ **UPOZORENJE:**
**Opasnost od strujnog udara**

- Ne kuhajte na slomljenoj ili napuknutoj površini za kuhanje. Ako je površina ploče za kuhanje slomljena ili napuknuta, odmah isključite uređaj iz utičnice (zidnim prekidačem) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Ne koristite uređaj, ako je ploča za kuhanje slomljena, odnesite ga u ovlašteni tehnički servis na popravak.
- Isključite ploču za kuhanje prije čišćenja ili održavanja.
- Nepoštivanje ovog upozorenja može dovesti do strujnog udara ili smrti.
- Nikada nemojte prati uređaj prskanjem ili polijevanjem vode. Postoji opasnost od strujnog udara.
- **Pažnja:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za površine za kuhanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara i ne dirajte ga kako biste izbjegli rezanje keramičkog stakla.

## ⚠ Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu s propisima o elektromagnetskoj sigurnosti.
- Međutim, osobe s srčanim stimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata prije korištenja ovog

uređaja kako bi bili sigurni da elektromagnetsko polje ne utječe na njihove implantate.
- Nepoštivanje ovih savjeta može uzrokovati smrt ili ozbiljne štete vašem zdravlju.
- **UPOZORENJE:** Budući da indukcijske površine stvaraju magnetsko polje, ono može uzrokovati štetne učinke na ljude koji koriste medicinske uređaje kao što su srčani stimulatori ili inzulinske pumpe.
- **UPOZORENJE: Kada indukcijske pećnice rade velikom snagom ili ovisno o materijalu dna lonca, mogu emitiratiodređene zvukove. Ovo je normalno.**

## Opasnost od vruće površine

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da izazovu opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet osim prikladnog kuhinjskog pribora dođe u dodir s keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površine za kuhanje, jer se mogu zagrijati.
- Svaki put kad završite, ventilator radi neko vrijeme kako bi raspršio toplinu.
  Kada ventilator prestane raditi, možete isključiti kabel za napajanje.
- Budite oprezni pri rukovanju električnim uređajima, jer je površina otpornika podložna zaostaloj toplini nakon uporabe. Svaka nepravilna uporaba može uzrokovati moguće ozljede korisnika i oštetiti uređaj.
- Nemojte dodirivati vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. funkcioniranje. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.
- Držite djecu podalje.
- Ručke posude mogu biti vruće na dodir. Provjerite da ručke lonca ne vire iz drugih zona za kuhanje na kojima se nalaze. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepoštivanje ovog savjeta može uzrokovati opekline i opekline.
- Treba izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata.

## Opasnost od posjekotina

- Oštra oštrica strugača za radnu površinu je izložena kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite ga s iznimnom pažnjom i uvijek ga čuvajte na sigurnom mjestu i izvan dohvata djece.
- Nedostatak opreza može uzrokovati ozljede ili posjekotine.

## Opasnost od požara

- Ne stavljajte papir, ručnike ili druge zapaljive predmete na grijaću površinu jer to može izazvati požar.
- **UPOZORENJE: opasnost od požara; Nemojte skladištiti materijale na površini kuhanje.**
- NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom. Jednostavno isključite strujni krug uređaja i zatim pokrijte plamen vatrostalnim pokrivačem ili pokrivačem.
- Prije pokretanja stavite zavjese, til, papir ili bilo koji zapaljivi materijal dalje od uređaja. koristiti ga. Ne stavljajte zapaljive materijale na ili u uređaj.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora u kuhinji s mašću ili uljem može biti opasno i izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice poklopcem ili protupožarnom dekom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuhanje.

## 4. Električna sigurnost

1. Neka ovlašteni električar instalira opremu za uzemljenje. Naša tvrtka nije odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu korištenjem proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.
2. Točka pričvršćivanja kabela mora biti zaštićena.
3. Nemojte koristiti odrezane ili oštećene kabele ili produžne kabele osim originalnog kabela. .
4. Za ugradnju je potreban višepolni prekidač koji može isključiti napajanje električnom energijom. Odspajanje s izvora napajanja mora biti putem prekidača ili integriranog osigurača ugrađenog u fiksni izvor napajanja u skladu s građevinskim propisima.
5. Kabel za napajanje ne smije doći u dodir s vrućim dijelovima uređaja.
6. Uređaj je opremljen kabelom tipa ‘’Y’’.
7. Kuhinjski prekidači bit će smješteni tako da krajnji korisnik može doći do njih prilikom postavljanja kuhinje.
8. Fiksni priključci bit će spojeni na izvor napajanja koji omogućuje omnipolarno odspajanje. Za uređaje s kategorijom prenapona nižom od III, uređaj za isključivanje mora biti spojen na fiksni izvor napajanja u skladu s kodom ožičenja.
9. Ne uklanjajte prekidače napajanja s uređaja. Inače se može pristupiti električnim kabelima pod naponom. Moglo bi izazvati strujni udar.
10. Kuhinjsko napajanje može biti isključeno tijekom bilo kakvih građevinskih radova u kući. Nakon završetka radova, ovlašteni tehnički servis će izvršiti ponovno spajanje kuhinje.

11. Kako biste izbjegli pregrijavanje, uređaj ne smijete postavljati iza poklopca dekorativni.
12. Isključite uređaj prije skidanja zaštite. Nakon čišćenja, instalirajte zaštite prema uputama.
13. Korisnik ne smije sam rukovati kuhinjom.
14. Ako na štednjak stavite veće terete, oni se mogu spotaknuti. Može uzrokovati ozljede osobni.

## 5. Električni priključak

- ⚠ **UPOZORENJE:** Ovu ploču za kuhanje mora ispravno instalirati i spojiti ovlašteni servisni centar iu skladu s uputama proizvođača. Proizvođač nije odgovoran za implicitne i eksplicitne gubitke zbog neispravne instalacije i održavanja.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Proizvođač nije odgovoran za gubitke (kao što je strujni udar) zbog nedostatka ili neispravnosti zaštitnog kabela. Izolirane dijelove treba pregledati nakon ugradnje.
- Uređaj je dizajniran za napajanje AC 220-240 V / AC 50/60 Hz Ako vaša električna mreža ne zadovoljava ove specifikacije, obratite se električaru ili ovlaštenom servisu.
- Nemojte dopustiti da kabel za napajanje vašeg uređaja dođe u dodir s vrućim dijelovima. istoga. Držite ga dalje od oštrih kutova i rubova.

### Automatski prekidači Električno

Napajanje mora biti isključeno iz mreže pomoću višepolnog prekidača. (Razmak između kontakata mora biti najmanje 3 mm). Ovaj prekidač štiti od prekomjerne struje.

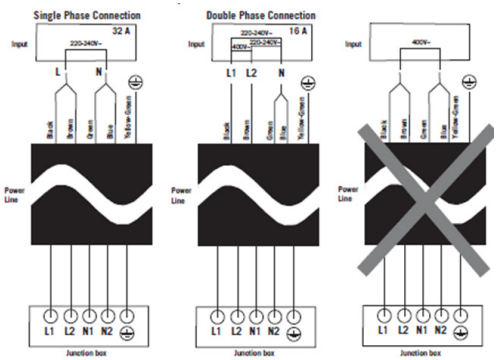
### Isključivanje iz električne mreže

Za isključivanje električnog napajanja uređaja;
**- Taljivi elementi**
Potpuno uklonite osigurač iz baze. Ili:
**- Automatski osigurači**
Pritisnite kontrolnu tipku (crvenu) da otpustite središnju tipku. Ili:
**- Ugrađeni automatski osigurači**
Okrenite ga u položaj 0 (ISKLJUČENO) iz položaja 1 (UKLJ.).
(Okidač mora biti najmanje tipa B ili C) Ili:
**- FI-prekidač (lažni indukcijski prekidač)**
Okrenite ga u položaj 0 (ISKLJUČENO) iz položaja 1 (UKLJUČENO) ili pritisnite tipku za pregled.

**UPOZORENJE:** Poduzmite sigurnosne mjere kako biste izbjegli nenamjerno uključivanje struje.

## 6. Dijagram električnog povezivanja

Spojite kabele kako je prikazano u nastavku.




**UPOZORENJE:** Napajanje 220-240V 50/60 Hz prikladno je za spajanje monofazni, a napajanje 380-415V 50/60 Hz pogodno za priključak dvofazni.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

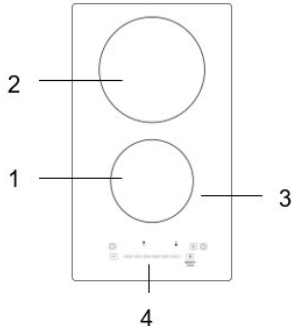
Pogledajte odjeljak za čišćenje i održavanje za detaljne informacije o tome kako Očistite površine koje dolaze u dodir s hranom.

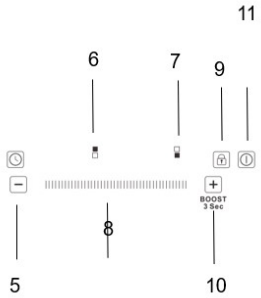
## 7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

| naprezanje | Frekvencija | Snaga | Booster | Zone za kuhanje |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Ovaj je proizvod u skladu s EU uredbom 2023/826 prema Direktivi 2009/125/EC o zahtjevima ekološkog dizajna.**
**Potrošnja energije u isključenom stanju: 0.34W**
**Potrošnja energije u stanju pripravnosti: N/A**
**Vrijeme nakon kojeg proizvod ulazi u način rada isključeno: 5 min.**

## 8. OPIS




1. Indukcijska zona: Snaga 1200 W “Boost” Snaga 1500 W
2. Indukcijska zona: Snaga 1500 W “Boost” Snaga 1800 W
3. Staklena ploča
4. Upravljačka ploča
5. Tipka za dolje
6. Tipka za stražnju zonu
7. Tipka za prednju zonu
8. Klizač za odabir snage
9. Tipka za zaključavanje
10. Tipka za gore (tipka za pojačanje)
11. Tipka za uključivanje/isključivanje

## 9. UPUTE ZA UPORABU INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE

| | |
|---|---|
| ≥10A | Nemojte koristiti ovaj uređaj s električnom utičnicom manjom od 10 A, ona bi uvijek trebala biti veća (molimo koristite najmanje 15 A ako štednjak ima dva plamenika i više plamenika). Nadalje, kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga tijekom korištenja ovog proizvoda, nemojte pokretati drugi visokonaponski proizvod na istom električnom krugu. |
| 10cm | Kada ga koristite, pazite da ga držite na glatkoj i vodoravnoj površini i na udaljenosti od 10 cm od stranica zida. |
| | Ne koristite indukcijsko kuhalo u blizini plinskog štednjaka i štednjaka na petrolej. |
| | Ne uranjajte indukcijsku ploču za kuhanje izravno u vodu kako biste je očistili, obrišite je mekom, vlažnom krpom. |
| | Molimo nemojte umetati žičane predmete u otvor za vjetar i zrak, nemojte ga ničime pokrivati, to može uzrokovati strujni udar. |

| | |
|---|---|
| | Kako biste izbjegli opekline ili opekline zbog visoke temperature, ne stavljajte glačalo izravno na indukcijsku ploču za kuhanje. |
| | Ne stavljajte zatvorene limenke s hranom na indukcijsku površinu kako biste ih zagrijali. Kako biste izbjegli eksplozije, otvorite limenku, izvadite hranu i zagrijte je uz pomoć bilo koje prikladne posude. |
| | Ne koristite indukcijsku ploču za kuhanje na željeznoj površini ili na bilo kojoj površini ispod koje se nalazi metalna podloga. |
| | Ne stavljajte prazne lonce ili tave na površinu indukcijske ploče za kuhanje, to može utjecati na rad proizvoda. |
| | Uvijek održavajte površinu za kuhanje čistom i ne dopustite nakupljanje masnoće. |
| | Ne dirajte površinu za kuhanje rukama dok je u upotrebi jer postaje vruća i može uzrokovati opekline. Pustite da se neko vrijeme ohladi prije čišćenja ili premještanja. |
| | Ako je kabel za napajanje oštećen, nemojte ga sami mijenjati i odnesite ga u ovlašteni servis ili kvalificiranom tehničaru na zamjenu. |
| | Ne dopustite djeci da koriste indukcijsku ploču za kuhanje |
| | Ako imate srčani stimulator, obratite se svom liječniku prije uporabe aparata. |

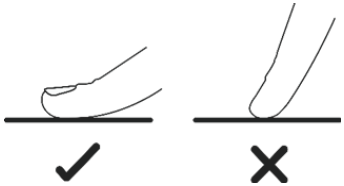
**Prednosti indukcijskog štednjaka**
Indukcijsko kuhanje predstavlja radikalnu promjenu u tradicionalnom načinu kuhanja hrane, toplina se stvara izravno u posudi eliminiranje gubitka topline između različitih elemenata (posude, staklokeramičke ploče, itd.). Različite prednosti korištenja kuhinje indukcije su sljedeći:

- Smanjuje vrijeme kuhanja: tava se brže zagrijava.
- Ušteda energije: skraćuje vrijeme kuhanja i/ili prženja. Kada se posuda makne sa zone kuhanja, prestaje dobavljati toplinu automatski.
- Jednostavno čišćenje: Budući da površina nije toliko vruća, prolivena hrana ne izgori tako brzo.
- Ekološki prihvatljivo: netoksično, ne zagađuje okoliš, nema elektromagnetskog zračenja.
- Brzo zagrijavanje: Na temelju principa elektromagnetske indukcije, dno posude se zagrijava izravno, što je posljedica visoke učinkovitosti toplinska i velika brzina.
- Ovaj proizvod koristi staklenu ploču visoke tvrdoće i visoke temperature, koja nije samo laka za čišćenje, već je i izdržljiva.

- Upravljanje mikroračunalom, kontrolirajte temperaturu vatre po želji.
- Sigurna uporaba, ima mnogo zaštitnih funkcija, kao što su prenapon, podnapon, pretemperatura i odgođeni rad ventilatora.

**Prije uporabe vaše nove indukcijske ploče za kuhanje**
- Pročitajte ovaj vodič, obraćajući posebnu pozornost na odjeljak “Sigurnosna upozorenja”.
- Uklonite zaštitnu foliju koja još uvijek postoji na vašem indukcijskom kuhalu.

**Korištenje tipki na dodir**
- Kontrole reagiraju na dodir, tako da ne morate primjenjivati pritisak.
- Svaki put kada se registrira dodir, čut ćete zvučni signal.
- Uvjerite se da su dodirne tipke uvijek čiste, suhe i da nema nikakvih predmeta (na primjer, posuđe ili krpa) pokrivajući ih. Čak i tanki sloj vode može otežati rukovanje tipkama na dodir.



**Posuđe prikladno za indukciju**

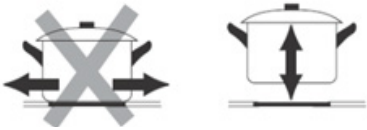
**Feromagnetske posude**
- Prikladne posude za indukcijsko kuhanje su one izrađene od feromagnetskog materijala. Mogu biti izrađene od emajliranog čelika, ploče od lijevanog željeza ili posebne indukcijske ploče od nehrđajućeg čelika.
- Kako biste saznali je li posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje, provjerite privlači li ga magnet.
- Postoje i druge vrste spremnika čija baza nije potpuno feromagnetska.
- Prije uporabe provjerite promjer dna i prepoznaje li te posude indukcijska ploča.

**Odabir pravog posuđa**

Nemojte koristiti posuđe s neravnim rubovima ili zakrivljenim dnom.

Uvjerite se da je dno lonca glatko, da leži ravno na staklu i da je iste veličine kao zona za kuhanje. Koristite posuđe kuhinja čiji je promjer velik kao grafikon odabrane zone. Ako koristite lonac, maksimalno će se koristiti nešto više energije
učinkovitost. Ako koristite manji lonac, učinkovitost može biti niža od očekivane. Lonac uvijek centrirajte na zonu za kuhanje. osnova od Posuđe može utjecati na raspodjelu topline, a time i na rezultat kuhanja. Odabirom posuđa s kvalitetnijom bazom (na primjer tipa sendvič) uštedjet ćete vrijeme i energiju kuhanja.

**Zaštitite staklenu površinu**
Uvijek podižite posuđe s indukcijske ploče za kuhanje, nemojte ga kliziti jer biste time mogli ogrebati staklo.



**Prazno posuđe ili posuđe s vrlo tankim dnom**
Nikada ne stavljajte prazno posuđe na ploču za kuhanje i uključite je jer se može pregrijati (zbog pretjerane topline) i oštetiti staklokeramiku ili samu ploču za kuhanje. Ako je podloga lonca vrlo tanka, također se može pregrijati, pa se suzdržite od korištenja ove vrste lonca.

**Detekcija posuđa**
Ploča za kuhanje ima minimalnu granicu detekcije zone kuhanja koja se razlikuje za svaku zonu kuhanja. Iz tog razloga, trebali biste se suzdržati od korištenja kuhinjskog pribora čije je dno promjera manje od navedenog.
Ako uključite ploču za kuhanje bez posuđa ili s posuđem s nižim dnom od navedenog ili s pločom za kuhanje koja nije prikladna za indukciju, ploča za kuhanje neće raditi, to će biti prikazano na zaslonu.
“ U ”

**Dimenzije posuđa**
Zone za kuhanje imaju minimalni i maksimalni radni promjer i automatski se prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno posude mora imati minimalni promjer u skladu s odgovarajućom zonom za kuhanje. Kako biste maksimalno iskoristili svoju indukcijsku ploču za kuhanje, dno posude postavite u sredinu zone za kuhanje.

**Korištenje indukcijske ploče za kuhanje**

**Za početak kuhanja**

| | |
|---|---|
| Dodirnite tipku “ON/OFF ⏻”.<br>Kada uključite ploču za kuhanje, začut će se zvučno upozorenje, a zasloni će prikazati oznake “0” i “- -”, upozoravajući da je ploča za kuhanje uključena iu stanju pripravnosti. | |
| Stavite odgovarajuću tavu na polje za kuhanje koje želite koristiti.<br><br>Provjerite jesu li dno posude i površina zone za kuhanje čisti i suhi. | |
| Dodirnite tipku za odabir zone grijanja i indikator 0 će treperiti dok tipka. | |
| Podesite razinu snage dodirom na “-” i “+”. Ili pomaknite klizač za podešavanje snage kuhanja. | |
| Razina snage polja za kuhanje može se mijenjati u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Da biste to učinili, odaberite željenu zonu za kuhanje ili, kada znamenke indikatora snage počnu treptati, podesite snagu pomoću birača razine snage. | |

**Ako indikator treperi na ekranu** U
to znači da...
- Niste stavili posudu na odgovarajuću zonu za kuhanje;
- Posuđe koje koristite nije prikladno za indukcijsko kuhanje;
- Posuda ima premalo dno ili nije pravilno centrirano na zonu za kuhanje

Stoga...
- Grijanje se ne odvija osim ako se na zoni kuhanja ne nalazi odgovarajuća posuda.
- Zaslon će se automatski isključiti nakon 2 minute ako se na njega ne stavi odgovarajuća posuda.

**Kad završite s kuhanjem**

| | |
|---|---|
| Dodirnite gumb za odabir zone grijanja koje želite isključiti. | |
| Isključite zonu za kuhanje dodirom na “-” i pomicanjem prema dolje do “0”. Provjerite prikazuje li zaslon snage “0”, a zatim “H”. | |
| Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirom gumba “ON/OFF ⏻”. | |
| Budite oprezni s vrućim površinama “H” (TEMP>60º površine) pokazat će koja je zona za kuhanje vruće na dodir. Nestat će kada površina se ohladio na sigurnu temperaturu. također znam može se koristiti kao funkcija za uštedu energije ako Ako želite zagrijati više tava, koristite ringlu koji je još vruć. | |

**Zaključavanje gumba**

- Možete zaključati tipke kako biste spriječili nenamjerno korištenje (na primjer, da djeca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kad je upravljačka ploča zaključana, sve tipke osim tipke “ON/OFF ⏻” su onemogućeni.

**Za zaključavanje gumba**

Dodirnite gumb za zaključavanje “ 🔒 ”

**Za otključavanje gumba**

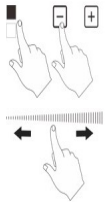
1. Provjerite je li indukcijska ploča uključena.
2. Pritisnite i držite tipku za zaključavanje “ 🔒 ” 3 sekunde.
3. Sada možete početi koristiti svoju kuhinju.

Kada je raspon u zaključanom načinu rada, svi gumbi su onemogućeni osim “ON/OFF ⏻”, uvijek možete ugasiti štednjak indukcija tipkom “ON/OFF ⏻” u slučaju nužde, ali morat ćete prvo otključati kuhinju u sljedećoj operaciji.

**FUNKCIJA POJAČANJA**

Funkcija BOOST služi za privremeno povećanje snage odabrane zone za kuhanje, kako bi se postiglo jače kuhanje i brzo u kratkom vremenskom periodu. Preporučujemo da funkciju BOOST koristite s oprezom i samo privremeno, jer je pretjerana napajanje može zagorjeti ili pregrijati hranu.

**Korištenje funkcije BOOST**

| | |
|---|---|
| Dodirnite gumb za odabir zone grijanja. | |
| Pritisnite tipku “+” tri sekunde za odabir razine snage “B”, što je BOOST način rada. | |
| Za otkazivanje funkcije BOOST, dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koja odgovara zoni za kuhanje koja je u BOOST načinu rada i odaberite željenu razinu snage dodirom na tipke “-” ili “+” ili pomicanjem klizača. |   |

**Napomena:** Funkcija BOOST značajno povećava snagu, stoga se preporučuje oprezna uporaba jer vrijeme izgaranja kuhanje može varirati, a višak temperature može zagorjeti.

**Zaštita od pregrijavanja**
Opremljen senzor temperature može pratiti temperaturu unutar indukcijske ploče za kuhanje. Kada se otkrije previsoka temperatura, indukcijska ploča automatski prestaje raditi.

**Automatsko sigurnosno isključivanje**
Ovo je zaštitni sustav koji uključuje indukcijsku ploču za kuhanje, koja se automatski isključuje nakon 120 minuta ako je zaboravite isključiti i ne dodirnete nijedan gumb. Nakon uklanjanja posude, indukcijska ploča za kuhanje odmah prestaje grijati.

⚠ Osobe s srčanim stimulatorom trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije korištenja ove jedinice.

**VENTILATORI**
U podnožju ploče za kuhanje nalazi se ventilator čiji je cilj održavanje stabilne temperature unutar indukcijske ploče. Svaki put kada se ploča uključi i podesi snaga ili temperatura, ventilatori će također raditi.
Kada je ploča isključena, ventilatori će ostati uključeni i automatski će se isključiti kada se ploča dovoljno ohladi.

Ako koristite indukcijsku ploču za kuhanje na radnoj ploči, NIKADA ne stavljajte kuhinjske krpe, krpe ili druge predmete koji bi mogli začepiti otvore ventilatora, jer bi spriječili odgovarajuću ventilaciju i uzrokovali pregrijavanje strujnih krugova, čime bi se aktivirala sigurnosna zaštita.

**Napomena:** zapamtite da će ventilator raditi dovoljno dugo da ohladi raspon nakon što se isključi. To je normalno i ne ukazuje na kvar.

**Korištenje mjerača vremena**
- Možete ga programirati da isključi zonu za kuhanje nakon isteka programiranog vremena.
- Tajmer možete postaviti do 99 minuta.

**Postavljanje timera za isključivanje zone za kuhanje**

| | |
|---|---|
| Dodirnite tipku za odabir zone grijanja | |
| Dodirnite gumb timera, indikator timera pokazuje “30”. | |
| Podesite vrijeme dodirom na tipke “+” i “-” ili klizačem. Ili dodirnite tipku timera, indikator timera prikazuje “30”. Desetine trepere, postavite timer za desetice dodirom na tipke “+” i “-”.<br>Nakon što je timer za desetice postavljen, treperi 3 sekunde, a zatim prestaje treperiti i trepere jedinice. Dodirnite tipke “+” i “-” za postavljanje timera za jedinice. | or |
| **Savjet:** Ako postavljeno vrijeme prijeđe 99 minuta, mjerač vremena automatski će se vratiti na 0 minuta. | |
| Dodirnite gumb za odabir zone grijanja, a zatim dodirnite gumb “Timer”, mjerač vremena će se poništiti i na zaslonu mjerača vremena pojavit će se “--”. | |
| Nakon što je vrijeme postavljeno, počinje odbrojavanje i zaslon počinje prikazivati preostalo vrijeme | |
| **Napomena:** Crvena točka pored indikatora razine snage će zasvijetliti kako bi označila da je zona odabrana. | |

**Postavljanje timera za isključivanje više od jedne zone za kuhanje**

| | |
|---|---|
| Ako više od jedne grijaće zone koristi ovu funkciju, indikator timera će pokazati najniže vrijeme. (npr. vrijeme podešavanja zone 3# 3 minute, vrijeme podešavanja zone 1# 6 minuta, indikator timera pokazuje “3”).<br><br>NAPOMENA: Crvena točka pored indikatora razine snage će treperiti. | (Prilagodite na 6 minuta)<br>(Prilagodite na 3 minute) |
| Kada tajmer za kuhanje istekne, odgovarajuće polje za kuhanje će se automatski isključiti. | |
| NAPOMENA: Ako želite promijeniti vrijeme nakon postavljanja mjerača vremena, morat ćete početi ispočetka od koraka 1. | |

**Smjernice za kuhanje**

Budite oprezni pri prženju jer se ulje i mast vrlo brzo zagrijavaju, pogotovo ako koristite funkciju Booster. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast se spontano zapale, što predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

**Ušteda energije**

- Kad hrana počne kuhati, smanjite snagu.
- Korištenje poklopca skratit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj razini snage, a zatim smanjite razinu snage kada se hrana zagrije.

**Kuhajte na laganoj vatri**

- Kuhanje se događa ispod točke vrenja, oko 85°C, kada se mjehurići povremeno dižu na površinu tekućine za kuhanje. To je ključ za ukusne, nježne juhe i variva jer se okusi razvijaju bez pregrijavanja hrane. Guste umake od jaja i brašna također treba kuhati ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže metodom apsorpcije, mogu zahtijevati višu postavku umjesto niže kako bi se osiguralo da je hrana pravilno kuhana u preporučenom vremenu

**Njega i čišćenje**

| Kao? | Kao? | Važno! |
|---|---|---|
| Svakodnevna prljavština na staklenoj površini (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili izlijevanja bez šećera | Odspojite napajanje s ploče pomoću prekidača ili diferencijala omogućenog za ovu svrhu.<br>Koristite sredstvo za čišćenje indukcijske ploče dok je površina vruća (ali ne vruća!)<br>Isperite i osušite ploču čistom krpom ili papirnatim ručnikom.<br>Ponovno spojite ploču na napajanje | Kada isključite struju ploče za kuhanje, neće<br>biti znakova vruće površine, ali će zona za kuhanje i dalje biti vruća.<br>Koristite posebne spužvice za ribanje indukcijskih ploča. Nemojte koristiti jaka, korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje koja mogu oštetiti ploču. Uvijek pročitajte etiketu kako biste znali je li<br>vaše sredstvo za čišćenje ili ribanje prikladno. Nikada ne ostavljajte talog na površini, staklo može ostaviti mrlje. |
| Prolijevanje od slatke hrane | Odmah ih uklonite strugalicom prikladnom za indukcijske ploče za kuhanje, ali budite oprezni s vrućim površinama polja za kuhanje:<br>1. Isključite struju ploče za kuhanje pomoću diferencijalnog prekidača koji je u tu svrhu aktiviran<br>2. Držite strugač pod k°utom od 30° i sastružite prljavštinu na hladno područje ploče.<br>3. Obrišite svu prljavštinu ili prolivenu tekućinu kuhinjskim ručnikom ili kuhinjskim papirom | Uklonite mrlje od otopljene i slatke hrane ili prolivenu hranu što je prije moguće. Ako se ohlade na staklu, teško ih je očistiti ili čak trajno oštetiti površinu ploče za kuhanje.<br>Opasnost od posjekotina - Kada se sigurnosni poklopac uvuče, oštrica strugača postaje oštra. Koristite ga s velikom pažnjom i uvijek ga čuvajte na sigurnom mjestu i izvan dohvata djece. |
| Mrlje i prolivena prljavština na upravljačkoj ploči | 1. Isključite napajanje ploče pomoću diferencijalne sklopke koja je omogućena za ovu svrhu.<br>2. Očistite područje upravljačke ploče čistom, vlažnom spužvom ili krpom<br>3. Potpuno osušite područje upravljačke ploče<br>4. Ponovno spojite ploču na napajanje. | Prolivene tekućine u području upravljačke ploče mogu uzrokovati kvar indukcijske ploče za kuhanje, dodirni gumbi možda neće raditi ispravno.<br>Pazite da temeljito očistite i osušite područje upravljačke ploče prije ponovnog uključivanja ploče u napajanje. |

**Rješavanje problema**

| Problem | Mogući uzroci | Riješenje |
|---|---|---|
| La placa de cocción no se puede encender. | Nema struje. | Provjerite je li ploča za kuhanje priključena na električnu mrežu i je li lit. Provjerite postoji li nestanak struje u vašem domu ili u blizini. Ako ste sve provjerili, a problem i dalje postoji, nazovite kvalificiranog tehničara. |
| Tipke na dodir ne reagiraju. | Oni gumbi su blokirani | Otključajte gumbe. Pogledajte upute u odjeljku “Korištenje indukcijske ploče za kuhanje”. |
| Gumbi na dodir ne rade ispravno | Na gumbima može biti mali sloj vode ili tekućine ili ih možda dodirujete vrhom prsta. | Provjerite je li područje upravljačke ploče čisto i suho. Koristite jastučić prsta kada dodirujete kontrole. |
| Staklo grebe. | Kuhinjski pribor grubog ruba. Korištene su neprikladne spužvice za ribanje ili abrazivni proizvodi za čišćenje. | Koristite posuđe s ravnim, glatkim dnom. Pogledajte “Odabir pravog posuđa”. Pogledajte “Njega i čišćenje”. |
| Neke tave proizvode pucketanje ili škljocanje. | To može biti zbog konstrukcije vašeg posuđa (slojevi različitih metala koji različito vibriraju). | Ovo je normalno za kuhinjski pribor i ne ukazuje na grešku. |
| Indukcijska ploča Proizvodi lagano zujanje kada se koristi na visokoj temperaturi. | To je zbog indukcijske tehnologije kuhanja. | To je normalno, ali buka bi trebala nestati ili potpuno nestati kada smanjite postavku grijanja. |
| Kuhinjski pribor se ne zagrijava i zaslon prikazuje " U ". | Posuđe nije prikladno za indukciju, dno ploče za kuhanje je premalo ili nije centrirano na zonu za kuhanje. | Upotrijebite posuđe prikladno za indukciju, s dnom dovoljno velikim da se može otkriti i centrirajte ga na zonu za kuhanje |
| Zvuk ventilatora dolazi iz indukcijske ploče za kuhanje. | Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcijsku ploču uključen je kako bi se spriječilo pregrijavanje elektroničkih komponenti. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja ploče indukcija. | To je normalno i ne zahtijeva nikakvu radnju. Ne isključujte indukcijsku ploču dok ventilator radi. |

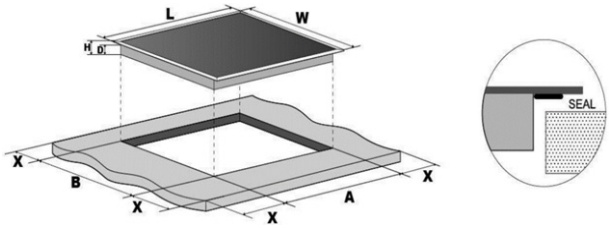
## PORUKE O POGREŠKAMA

Ako dođe do abnormalnosti, indukcijska ploča će automatski ući u stanje zaštite i prikazati odgovarajuće kodove grešaka**:**

| **INDUKCIJSKI ŠTEDNJAK** | | |
|---|---|---|
| **Greška** | **Mogući uzrok** | **Rješenje** |
| E 1 / E 2 | Podnaponska zaštita (<75~95) ili prenapon (> 275~295 V) | Ako je napon na utičnici niži ili viši od navedenog, obratite se kvalificiranom električaru. |
| E 3 | Senzor je kratko spojen ili otvoreni krug. | Služba za kontakt Tehničar. |
| E 4 | IGBT je kratko spojen ili otvoreni krug. | Služba za kontakt Tehničar. |
| E 5 | Visoka temperatura (> 280 ºC) od senzor temperature zavojnice indukcija. | Isključite indukcijsku ploču i pričekajte da se ohladi. |
| E 6 | Visoka temperatura na IGBT osjetniku | Provjerite radi li ventilacija ispravan i da navijači nisu Začepljeni su |
| Er | Unutarnji kvar strujnih krugova kontrolirati | Služba za kontakt Tehničar. |
| Et | Postoji višak tekućine u tipke upravljačke ploče | Očistite i osušite upravljačku ploču |
| U | Nema lonca ili lonac nije prikladan za indukciju. | Promijenite lonac. |

### Montaža

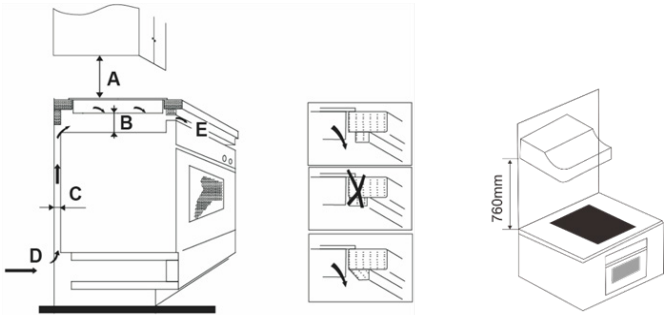
**Izbor instalacijske opreme**
Izrežite radnu površinu prema mjerama navedenim na crtežu.
U svrhu ugradnje i korištenja, oko rupe mora biti minimalno 5 cm prostora.
Pazite da debljina radne površine bude najmanje 30 mm. Odaberite materijal za radnu površinu otporan na toplinu kako biste spriječili daljnje deformacije uzrokovane toplinskim zračenjem s ploče za kuhanje. Kao što je prikazano u sljedećem:




| Model | L(mm) | široka (mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

U svakom slučaju, pazite da indukcijska ploča za kuhanje ima dobru ventilaciju i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Provjerite radi li indukcijska ploča za kuhanje. Kako slijedi

**Napomena:** Sigurnosna udaljenost između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje mora biti najmanje 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Usis zraka | Otvor za zrak 10 mm |

**Prije postavljanja ploče za kuhanje provjerite sljedeće:**

- Radna površina je pravokutna i ravna, a nikakvi strukturni elementi ne ometaju potrebe prostora.
- Radna površina je izrađena od materijala otpornog na toplinu
- Ako je ploča za kuhanje postavljena na pećnicu, ona ima ugrađeni ventilator.
- Objekt će biti u skladu sa svim zahtjevima za izdavanje dozvola i primjenjivim pravilima i propisima.
- Odgovarajuća izolacijska sklopka ugrađena je u trajno ožičenje koje omogućuje potpuno odspajanje od električne mreže, montirano i postavljen u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrenog tipa i osiguravati razmak od 3 mm između zračnih kontakata na svim polovima (ili na svim aktivnim vodičima ako lokalni kodovi ožičenja dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Kupac će imati jednostavan pristup izolacijskom prekidaču s instaliranom peći.
- Ako ste u nedoumici oko postavljanja, konzultirajte lokalne građevinske vlasti i općinske uredbe.
- Koristite završne slojeve otporne na toplinu koji se lako čiste (kao što su indukcijske pločice) za zidne površine oko ploče za kuhanje kuhanje

**Kada postavite ploču za kuhanje, provjerite je li**

- Kabel za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili ladica
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka s vanjske strane ormarića do dna ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje postavljena na vrh ladice ili ormarića, toplinska zaštitna barijera bit će postavljena ispod baze ploče za kuhanje.
- Kupci mogu lako pristupiti izolacijskom prekidaču

**Mjere predostrožnosti**

1. Indukcijsku ploču za kuhanje mora postaviti kvalificirano osoblje ili tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Nikada ne izvodite operaciju sami.
2. Ploča za kuhanje ne smije se postavljati neposredno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice rublja ili sušilice rublja, jer Vlaga može oštetiti elektroničke komponente na ploči.
3. Indukcijska ploča za kuhanje bit će instalirana na način koji jamči bolje zračenje topline kako bi se povećala njezina pouzdanost.
4. Zid i zona induciranog grijanja iznad površine stola moraju izdržati toplinu.
5. Kako biste izbjegli bilo kakvu štetu, sloj sendviča i ljepilo moraju biti otporni na toplinu. **SPAJANJE INDUKCIJSKE PLOČE ZA KUHANJE NA UTIČNICU.**

   Prije spajanja indukcijske ploče na električnu mrežu provjerite:

1. Električna instalacija na koju se spaja indukcijska ploča mora biti prikladna za snagu koju troši indukcijska ploča.
2. Napon mora odgovarati nazivnoj vrijednosti navedenoj u karakteristikama opisanim u ovom priručniku.

Da biste spojili indukcijsku ploču za kuhanje na utičnicu, ne biste trebali koristiti adaptere, reduktore ili slavine, jer ovi uređaji Mogu se zagrijati i izazvati požar.
Kabel za napajanje indukcijske ploče za kuhanje ne smije dodirivati niti jedan dio ili područje gdje se zagrijava i mora se postaviti tako da temperatura ni u jednom trenutku ne prijeđe 75˚C.
Posavjetujte se s ovlaštenim i kvalificiranim električarom za pravilnu električnu instalaciju. Sve izmjene na električnoj instalaciji smije izvoditi samo ovlašteni električar.
Električni priključak indukcijske ploče za kuhanje mora biti izveden u skladu s važećim propisima i zaštićen prekidačem unipolarni ili automatski magnetotermalni.
Ako je kabel oštećen, treba ga zamijeniti ili zamijeniti, radnju mora izvršiti tehnička služba.

- Ovlašteni instalater mora osigurati ispravan električni priključak i poštivanje sigurnosnih propisa.
- Kabel ne smije biti savijen ili stisnut.
- Kabel treba povremeno provjeravati i mijenjati samo ovlašteni tehničar.
- Proizvođač nije odgovoran za nesreće koje proizlaze iz uporabe uređaja koji nije uzemljen ili zbog greške u kontinuitet uzemljenja.
- Ako uređaj ima utičnicu, ona mora biti instalirana tako da je dostupna.

## 1. WAŻNE:

- **Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.**
- **Zachowaj te instrukcje do wykorzystania w przyszłości.**

## 2. Symbole i opis:

1 2 3

1- Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania
2- Ostrzeganie przed sytuacjami niebezpiecznymi dla życia i mienia
3- Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami

**Ważne uwagi:**

- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Należy udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania. Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

## 3. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

### Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.

- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

### ⚠ Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Nie umieszczaj ani nie używaj tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w ich pobliżu, ani też w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. W przypadku wpadnięcia urządzenia do wody należy natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie.
- Nie używaj urządzenia, jeśli spadło ono na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, musi on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.

## ⚠ Ograniczenia dotyczące stosowania u dzieci i osób starszych

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją zagrożenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Na urządzeniu nie należy umieszczać przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

## ⚠ Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Przegotowanie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać namagnesowanych przedmiotów (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ może na nie oddziaływać pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń nieindukcyjnych w celu wyłączenia pól grzewczych po wyjęciu garnków.

- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać myjki parowej.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
- Nie stawaj na płycie grzewczej.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po powierzchni ze szkła ceramicznego, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać zmywaków ani innych ostrych, ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale monitorowany.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przemieszczaniu się płyty, należy zainstalować kotwy zabezpieczające. Patrz instrukcje montażu.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie ochraniaczy kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta urządzenia w odpowiedniej instrukcji obsługi lub ochraniaczy kuchennych wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich ochraniaczy może być przyczyną wypadków.
- To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.
- Usuń folię ochronną, która może znajdować się na płycie indukcyjnej. wentylacyjne powinny być otwarte.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do eksplozji słoików.
- Nie używaj produktu w stanach takich jak leki i/lub pod wpływem alkoholu, które mogą wpływać na zdolność oceny.
- Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.
- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do żywności. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może się zapalić, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
- Jeśli urządzenie jest wadliwe lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
- Instalacja i naprawa powinny być zawsze wykonywane przez **“AUTORYZOWANY SERWIS”**. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieupoważnione.

**⚠ OSTRZEŻENIE:**
**Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym**

- Nie wolno gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia płyty grzewczej jest uszkodzona lub pęknięta, należy natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli powierzchnia do gotowania jest uszko-

dzona, zanieś je do autoryzowanego centrum serwisowego w celu naprawy.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć płytę grzewczą.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.
- Nigdy nie myj urządzenia, spryskując je lub polewając wodą. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, w przypadku powierzchni kuchenek ze szkła-ceramiki lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem i nie dotykaj go, aby uniknąć przecięcia szkła ceramicznego.

## ⚠ Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) powinny skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie są narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować śmiercią lub znacznym uszczerbkiem na zdrowiu.
- **OSTRZEŻENIE:** Ponieważ powierzchnie indukcyjne generują pole magnetyczne, może to mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń medycznych, takich jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe.
- **OSTRZEŻENIE: Gdy piece indukcyjne działają z dużą mocą lub w zależności od materiału podstawy patelni, mogą emitować pewne dźwięki. Jest to normalne zjawisko.**

## Zagrożenie związane z gorącymi powierzchniami

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia mogą nagrzać się do temperatury powodującej oparzenia.
- Nie dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów ze szkłem ceramicznym, dopóki jego powierzchnia nie ostygnie.
- Na powierzchni płyty grzewczej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.

- Za każdym razem, gdy skończysz, wentylator pracuje przez chwilę, aby rozproszyć ciepło. Gdy wentylator przestanie działać, można odłączyć przewód zasilający.
- Podczas obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu. Każde niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwytu lub rękawiczek.
- Trzymać dzieci z daleka.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Należy sprawdzić, czy uchwyty rondli nie wystają poza inne strefy gotowania, na których się znajdują. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.
- Należy unikać dotykania elementów grzejnych.

### ⚠ Zagrożenie przecięciem

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy pokrywa zabezpieczająca jest schowana. Z urządzenia należy korzystać z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać je w bezpiecznym i niedostępnym dla dzieci miejscu.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

### Zagrożenie pożarowe

- Nie kładź papieru, ręczników i innych łatwopalnych przedmiotów na powierzchni grzewczej, ponieważ może to spowodować pożar.
- **OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem; nie przechowywać materiałów na powierzchni kuchenki.**
- NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą. Należy jedynie wyłączyć obwód urządzenia, a następnie przykryć płomień osłoną lub kocem gaśniczym.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy odsunąć od niego zasłony, tiule, papier lub inne łatwopalne materiały. Nie umieszczać łatwopalnych materiałów na urządzeniu ani w jego wnętrzu.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru:** nie przechowywać przedmiotów na powierzchni do gotowania.

## 4. Bezpieczeństwo elektryczne

1. Ustawienie uziemienia należy zlecić autoryzowanemu elektrykowi. Nas-

za firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku używania produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi przepisami.

2. Punkt mocowania kabla powinien być chroniony.
3. Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów lub przedłużaczy innych niż oryginalny przewód. .
4. Do instalacji wymagany jest przełącznik wielobiegunowy umożliwiający odłączenie zasilania. Odłączenie od zasilania powinno być zapewnione za pomocą przełącznika lub zintegrowanego bezpiecznika zainstalowanego na stałym zasilaniu zgodnie z przepisami budowlanymi.
5. Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
6. Urządzenie jest wyposażone w przewód typu “Y”.
7. Wyłączniki automatyczne kuchenki powinny być umieszczone w taki sposób, aby użytkownik końcowy mógł do nich dotrzeć po zainstalowaniu kuchenki.
8. Połączenia stałe powinny być podłączone do zasilacza umożliwiającego odłączenie omnipolarne. W przypadku urządzeń o kategorii przepięcia poniżej III, urządzenie odłączające powinno być podłączone do stałego źródła zasilania zgodnie z kodem okablowania.
9. Nie wolno wyjmować wyłączników zapłonu z urządzenia. W przeciwnym razie można uzyskać dostęp do przewodów elektrycznych pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem.
10. Zasilanie kuchenki może zostać odłączone podczas jakichkolwiek prac budowlanych w domu. Po zakończeniu prac, ponowne podłączenie kuchenki powinno zostać wykonane przez autoryzowany serwis.
11. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za dekoracyjną osłoną.
12. Przed zdjęciem zabezpieczeń należy wyłączyć urządzenie. Po wyczyszczeniu zainstaluj zabezpieczenia zgodnie z instrukcjami.
13. Użytkownik nie powinien obsługiwać kuchenki samodzielnie.
14. Jeśli na kuchence zostaną umieszczone cięższe ładunki, mogą się one potknąć. Może to spowodować obrażenia ciała.

## 5. Połączenie elektryczne

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Płyta powinna być prawidłowo zainstalowana i podłączona przez autoryzowany serwis zgodnie z instrukcjami producenta. Producent nie ponosi odpowiedzialności za pośrednie i bezpośrednie straty spowodowane nieprawidłową instalacją i konserwacją.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek straty (takie jak porażenie prądem) spowodowane brakiem lub uszkodzeniem przewodu ochronnego. Po instalacji należy sprawdzić izolowane części.
- Urządzenie jest przeznaczone do zasilania prądem zmiennym 220-240 V / AC 50/60 Hz. Jeśli sieć zasilająca nie zapewnia takich parametrów, należy skontaktować się z elektrykiem lub autoryzowanym serwisem.
- Przewód zasilający urządzenia nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Należy trzymać go z dala od ostrych krawędzi i narożników.

## Wyłączniki automatyczne

Zasilanie należy odłączyć od sieci za pomocą wyłącznika wszystkich biegunów. (Odstęp między stykami powinien wynosić co najmniej 3 mm). Wyłącznik ten chroni przed nadmiernym prądem.

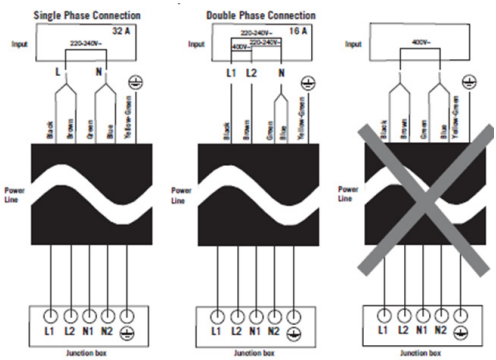
## Desconexión de la red eléctrica

**Odłączanie od sieci**
Aby odłączyć zasilanie sieciowe urządzenia;
**- Elementy bezpiecznikowe**
Całkowicie wyjmij bezpiecznik z podstawy. Lub:
**- Zautomatyzowane bezpieczniki**
Naciśnij (czerwony) przycisk sterowania, aby zwolnić środkowy przycisk. Lub:
**- Wbudowane automatyczne bezpieczniki**
Obróć go do pozycji 0 (OFF) z pozycji 1 (ON).
(Wyłącznik liniowy powinien być co najmniej typu B lub C) Lub:
**- Wyłącznik różnicowo-prądowy (wyłącznik indukcyjny)**
Obróć go do pozycji 0 (OFF) z pozycji 1 (ON) lub naciśnij przycisk inspekcji.

**OSTRZEŻENIE:** Należy podjąć środki ostrożności zapobiegające przypadkowemu włączeniu zasilania.

## 6. Schemat połączeń elektrycznych

Podłącz kable zgodnie z poniższymi instrukcjami.




**OSTRZEŻENIE:** Zasilanie 220-240 V 50/60 Hz jest odpowiednie dla połączeń jednofazowych, a zasilanie 380-415 V 50/60 Hz jest odpowiednie dla połączeń dwufazowych.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

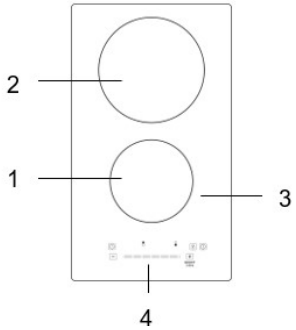
Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością można znaleźć w sekcji dotyczącej czyszczenia i konserwacji.

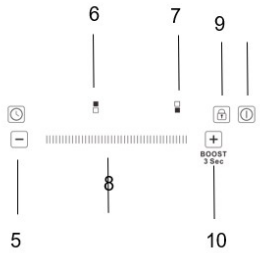
## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

| Napięcie | Częstotliwość | Moc | Wzmacniacz | Strefy gotowania |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Ten produkt jest zgodny z rozporządzeniem UE 2023/826 na mocy dyrektywy 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.**
**Zużycie energii w trybie wyłączenia: 0.34W**
**Zużycie energii w trybie czuwania: N/A**
**Czas, po którym produkt przechodzi w tryb wyłączenia: 5 min.**

## 8. OPIS CZĘŚCI




1. Pole indukcyjne: Moc 1200 W „Boost” Moc 1500 W
2. Pole indukcyjne: Moc 1500 W „Boost” Moc 1800 W
3. Szklana płyta
4. Panel sterowania
5. Przycisk w dół
6. Przycisk tylnej strefy
7. Przycisk przedniej strefy
8. Suwak wyboru mocy
9. Przycisk blokady
10. Przycisk w górę (przycisk Boost)
11. Przycisk włączania/wyłączania

## 9. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

| | |
|---|---|
| ≥10A | Nie używaj tego urządzenia z gniazdkiem ściennym o natężeniu mniejszym niż 10A, zawsze powinno być większe (pls używaj co najmniej 15A, jeśli kuchenka ma dwa palniki i wiele palników). Ponadto, aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy używać innego produktu o dużej mocy w tym samym obwodzie elektrycznym. |
| 10cm | Podczas użytkowania upewnij się, że trzymasz go na gładkiej i poziomej powierzchni oraz w odległości 10 cm od ścian. |
| | Nie używaj kuchenki indukcyjnej w pobliżu kuchenki gazowej i kuchenki na naftę. |
| | Nie zanurzaj kuchenki indukcyjnej w wodzie bezpośrednio w celu wyczyszczenia, przetrzyj ją miękką i wilgotną ściereczką. |
| | Nie wkładaj przewodów do wylotu wiatru i powietrza, nie przykrywaj ich niczym, ponieważ może to spowodować porażenie prądem. |

| | |
|---|---|
| | W celu uniknięcia poparzeń lub oparzeń spowodowanych wysoką temperaturą, nie należy umieszczać arkuszy żelaza bezpośrednio na płycie indukcyjnej. |
| | Nie należy umieszczać zamkniętych puszek z żywnością na powierzchni indukcyjnej w celu podgrzania. Aby uniknąć eksplozji, należy otworzyć puszkę, wyjąć żywność i podgrzać ją za pomocą odpowiedniego naczynia. |
| | Nie używaj płyty indukcyjnej na żelaznej powierzchni lub jakiejkolwiek powierzchni z metalową matą pod spodem. |
| | Nie należy umieszczać pustych garnków lub patelni na powierzchni płyty indukcyjnej, ponieważ może to wpłynąć na działanie produktu. |
| | Należy zawsze utrzymywać w czystości powierzchnię do gotowania i nie dopuszczać do gromadzenia się tłuszczu. |
| | Nie dotykać powierzchni grzewczej rękami podczas użytkowania, ponieważ nagrzewa się ona i może spowodować oparzenia. Przed czyszczeniem lub przenoszeniem należy odczekać chwilę, aż ostygnie. |
| | Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, nie należy wymieniać go samodzielnie i należy zanieść go do autoryzowanego centrum serwisowego lub wykwalifikowanego technika w celu jego wymiany. |
| | Nie pozwalaj dzieciom korzystać z płyty indukcyjnej |
| | W przypadku posiadania rozrusznika serca, przed użyciem urządzenia należy skontaktować się z lekarzem. |

**Zalety gotowania indukcyjnego**

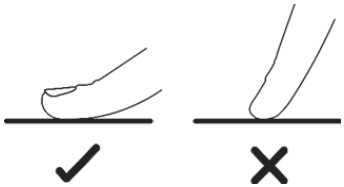
Gotowanie indukcyjne to radykalna zmiana w tradycyjnym sposobie gotowania żywności, ciepło jest generowane bezpośrednio w pojemniku, eliminując straty ciepła między różnymi elementami (pojemnik, szklane płyty ceramiczne itp.). Różne zalety korzystania z kuchenki indukcyjnej są następujące:

- Skrócenie czasu gotowania: patelnia nagrzewa się szybciej.
- Oszczędność energii: poprzez skrócenie czasu gotowania i/lub smażenia. Gdy patelnia zostanie usunięta ze strefy gotowania, automatycznie przestaje dostarczać ciepło.
- Łatwe czyszczenie: Ponieważ powierzchnia nie jest tak gorąca, rozlane jedzenie nie przypala się tak szybko.
- Przyjazny dla środowiska: nietoksyczny, niezanieczyszczający, bez promieniowania elektromagnetycznego.
- Szybkie nagrzewanie: W oparciu o zasadę indukcji elektromagnetycznej, dno garnka nagrzewa

się bezpośrednio, co wynika z wysokiej wydajności cieplnej i szybkiej prędkości.
- Produkt ten wykorzystuje kryształową płytkę o wysokiej twardości i odporności na wysoką temperaturę, która jest nie tylko łatwa do czyszczenia, ale także trwała.
- Sterowanie mikrokomputerem, dowolna regulacja temperatury ognia.
- Bezpieczne użytkowanie, posiada wiele funkcji zabezpieczających, takich jak przepięcie, zbyt niskie napięcie, nadmierna temperatura i opóźnienie pracy wentylatora.

**Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej**
- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję “Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może znajdować się na kuchence indukcyjnej.

**Korzystanie z przycisków dotykowych**
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Za każdym razem, gdy dotknięcie zostanie zarejestrowane, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że przyciski dotykowe są zawsze czyste, suche i nie są przykryte żadnym przedmiotem (np. naczyniem lub ściereczką). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków dotykowych.



**Naczynia nadające się do indukcji**

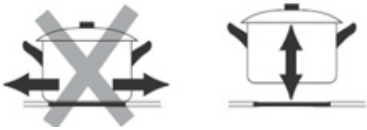
**Naczynia ferromagnetyczne**
- Odpowiednie pojemniki do gotowania indukcyjnego to te, które są wykonane z materiału ferromagnetycznego. Mogą być wykonane z emaliowanej stali, żeliwa lub specjalnych naczyń indukcyjnych ze stali nierdzewnej.
- Aby dowiedzieć się, czy pojemnik nadaje się do gotowania indukcyjnego, należy sprawdzić, czy jest on przyciągany przez magnes.
- Istnieją inne rodzaje pojemników, których podstawa nie jest całkowicie ferromagnetyczna.
- Przed ich użyciem należy sprawdzić średnicę podstawy oraz czy patelnie te są wykrywane przez płytę indukcyjną

**Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania**

Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą.

Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Należy używać naczyń, których średnica jest taka sama jak grafika dla wybranej strefy. W przypadku korzystania z pochłaniacza nieco więcej energii zostanie zużyte przy maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszego naczynia wydajność może być niższa niż oczekiwana. Naczynie należy zawsze ustawiać na środku strefy gotowania. Dno naczynia może mieć wpływ na rozprowadzanie ciepła, a tym samym na wyniki gotowania. Wybór naczynia z dnem wyższej jakości (na przykład typu sandwich) pozwoli nam zaoszczędzić czas i energię podczas gotowania.

**Ochrona powierzchni szkła**
Zawsze podnoś naczynie z płyty indukcyjnej, nie przesuwaj go, ponieważ może to porysować szkło.



**Naczynia puste lub z bardzo cienką podstawą**
Nigdy nie kładź pustego naczynia na płycie i nie włączaj jej, ponieważ może to spowodować przegrzanie naczynia (z powodu nadmiaru ciepła) i uszkodzenie szkła ceramicznego lub samej płyty. Jeśli dno naczynia jest bardzo cienkie, może ono również ulec przegrzaniu, dlatego nie należy używać tego typu naczyń.

**Wykrywanie naczyń kuchennych**
Płyta posiada minimalną granicę wykrywania pola grzejnego, która jest różna dla każdego pola grzejnego. Z tego powodu należy powstrzymać się od używania naczyń, których podstawa jest mniejsza niż określona średnica.
Jeśli płyta grzewcza zostanie włączona bez naczynia lub z naczyniem o niższej podstawie niż podano lub z płytą grzewczą nieodpowiednią do indukcji, płyta grzewcza nie będzie działać, na wyświetlaczu pojawi się.
“ U ”

**Wymiary naczyń kuchennych**
Pola grzejne mają minimalną i maksymalną średnicę roboczą i są automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia. Dno naczynia musi mieć jednak minimalną średnicę zgodną z odpowiednią strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty indukcyjnej, należy umieścić dno naczynia na środku strefy gotowania.

**Korzystanie z płyty indukcyjnej**

**Aby rozpocząć gotowanie**

| | |
|---|---|
| Dotknij przycisku “ON/OFF ⏻”.<br>Po włączeniu płyty kuchennej rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczach pojawią się wskazania “0” i “- -”, ostrzegające, że płyta kuchenna jest włączona i znajduje się w stanie gotowości lub czuwania. | |
| Umieść odpowiednią patelnię na wybranym polu grzejnym.<br>Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche. | |
| Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, a wskaźnik 0 obok przycisku zacznie migać. | |
| Ustaw poziom mocy, dotykając przycisków „-” i „+”.<br>Możesz też przesunąć suwak, żeby dostosować moc gotowania. | |
| Poziom mocy pola grzejnego można zmieniać w dowolnym momencie gotowania. W tym celu należy wybrać żądane pole grzejne lub , a gdy cyfry wskaźnika mocy zaczną migać, wyregulować moc za pomocą pokrętła wyboru poziomu mocy. | |

**Jeśli na wyświetlaczu miga wskazanie** U
oznacza to, że...
- Patelnia nie została umieszczona na właściwym polu grzewczym;
- Używane naczynia nie nadają się do gotowania indukcyjnego;
- Patelnia ma zbyt małą podstawę lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana na polu grzewczym.

Dlatego (...)
- Podgrzewanie nie jest przeprowadzane, jeśli w strefie gotowania nie znajduje się odpowiedni pojemnik.
- Ekran wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni pojemnik.

**Po zakończeniu gotowania**

| | |
|---|---|
| Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, którą chcesz wyłączyć. | |
| Wyłącz strefę gotowania, dotykając przycisku „-” i przewijając w dół do „0”. Upewnij się, że na wyświetlaczu mocy jest „0”, a potem „H” | |
| Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku “ON/OFF ⏻”. | |
| Uwaga na gorące powierzchnie “H” (TEMP powierzchni>60º) wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używany jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest nadal gorąca. | |

**Blokowanie przycisków**

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku “ON/OFF ⏻” są wyłączone.

**Aby zablokować przyciski**

Dotknij przycisku blokady “ 🔒 ”

**Aby odblokować przyciski**

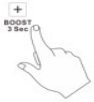
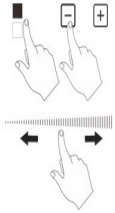
1. Upewnij się, że kuchenka indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady “ 🔒 ” przez 3 sekundy.
3. Możesz teraz rozpocząć korzystanie z kuchenki.

Gdy kuchenka znajduje się w trybie blokady, wszystkie przyciski są wyłączone z wyjątkiem przycisku “ON/OFF ⏻”, W nagłych wypadkach zawsze można wyłączyć kuchenkę indukcyjną za pomocą przycisku “ON/OFF ⏻” ale w następnej operacji należy najpierw odblokować kuchenkę.

**FUNKCJA BOOST**

Funkcja BOOST służy do tymczasowego zwiększenia mocy wybranego pola grzejnego, a tym samym do uzyskania większej mocy i szybszego gotowania w krótkim czasie. Zalecamy ostrożne i tymczasowe korzystanie z funkcji BOOST, ponieważ nadmiar mocy może spowodować przypalenie lub przegrzanie żywności.

**Korzystanie z funkcji BOOST**

| | |
|---|---|
| Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania. | |
| Naciśnij przycisk „+” przez trzy sekundy, aby wybrać poziom mocy „B”, czyli tryb BOOST. |   |
| Aby anulować funkcję BOOST, dotknij przycisku wyboru strefy gotowania odpowiadającego strefie gotowania, która jest w trybie BOOST, i wybierz żądany poziom mocy, dotykając przycisków „-” lub „+” lub przesuwając suwak. |  |

**Uwaga:** Funkcja BOOST znacznie zwiększa moc, dlatego zalecamy ostrożne korzystanie z niej, ponieważ czas gotowania może się różnić, a nadmierna temperatura może spowodować przypalenie potrawy.

**Ochrona przed przegrzaniem**
Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz kuchenki indukcyjnej. Gdy monitorowana jest zbyt wysoka temperatura, kuchenka indukcyjna przestanie działać automatycznie.

**Automatyczne wyłączanie bezpieczeństwa**
Jest to system ochrony płyty indukcyjnej, który automatycznie wyłącza się po 120 minutach, jeśli użytkownik zapomni go wyłączyć i nie dotknie żadnego przycisku. Po wyjęciu patelni płyta indukcyjna natychmiast przestaje grzać.

⚠ Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

**FANI**
U podstawy płyty znajduje się wentylator, którego zadaniem jest utrzymywanie stabilnej temperatury wewnątrz płyty indukcyjnej. Za każdym razem, gdy płyta jest włączana i regulowana jest moc lub temperatura, wentylatory również będą działać. Po wyłączeniu płyty wentylatory pozostaną włączone i wyłączą się automatycznie, gdy płyta będzie wystarczająco chłodna.
W przypadku korzystania z płyty indukcyjnej na blacie stołu, NIGDY nie należy umieszczać ręczników kuchennych, ściereczek lub innych przedmiotów, które mogłyby zasłaniać otwory wentylatora, ponieważ uniemożliwiłoby to odpowiednią wentylację i spowodowałoby przegrzanie obwodów, powodując tym samym zadziałanie zabezpieczeń.

**Uwaga:**
Należy pamiętać, że wentylator będzie pracował wystarczająco długo, aby schłodzić kuchenkę po jej wyłączeniu. Jest to normalne i nie oznacza usterki.

**Korzystanie z timera**

- **Można ustawić wyłączenie jednej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.**
- **Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.**

### Ustawianie timera w celu wyłączenia jednej strefy gotowania

| | |
|---|---|
| Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania. | |
| Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże “30”. | |
| Ustaw czas, dotykając przycisków „+” „-” lub suwaka. Lub dotknij przycisku timera, a wskaźnik timera wyświetli „30”. Dziesiątki migają, ustawiając timer dziesiątek, dotykając przycisków „+” „-”.<br>Po ustawieniu timera dziesiątek miga on przez 3 sekundy, a następnie przestaje migać i migają jedynki. Dotknij przycisków „+” „-”, aby ustawić timer jedności. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Wskazówka:** Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut. | |
| Dotknij przycisku wyboru strefy ogrzewania, a następnie dotknij przycisku “Timer”, timer zostanie anulowany, a na wyświetlaczu timera pojawi się “--”. | - — |
| Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz zacznie pokazywać pozostały czas. | 17 |
| **Uwaga:** czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrano strefę.. | 6 |

### Ustawienie timera w celu wyłączenia więcej niż jednego pola grzejnego

| | |
|---|---|
| Jeśli więcej niż jedna strefa grzewcza korzysta z tej funkcji, wskaźnik timera pokaże najniższy czas.<br>(np. strefa 3# ustawia czas na 3 minuty, strefa 1# ustawia czas na 6 minut, wskaźnik timera pokazuje “3”).<br><br>UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać. | 6<br>(Ustaw na 6 minut)<br>3<br>(Ustaw na 3 minuty) |
| Po wygaśnięciu timera gotowania odpowiednie pole grzejne zostanie automatycznie wyłączone. | — — |
| **UWAGA:** Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, możesz zacząć od kroku 1. | |

### Wskazówki dotyczące gotowania

Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używana jest funkcja Booster. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoistnie, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

**Oszczędność energii**
- Gdy potrawa zacznie wrzeć, zmniejsz moc.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie mocy, a następnie zmniejsz poziom mocy, gdy potrawa się podgrzeje.

**Simmer**
- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy pęcherzyki powietrza od czasu do czasu wypływają na powierzchnię gotowanego płynu. Jest to klucz do pysznych, delikatnych zup i gulaszów, ponieważ smaki rozwijają się bez przegrzewania żywności. Poniżej temperatury wrzenia należy również gotować zagęszczone sosy na bazie jajek i mąki.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż niższego, aby zapewnić prawidłowe gotowanie żywności w zalecanym czasie.

**Pielęgnacja i czyszczenie**

| Co? | Jak? | Ważne! |
|---|---|---|
| Codzienne zabrudzenia na szklanej powierzchni (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub niesłodzone wycieki) | Odłącz zasilanie od płyty za pomocą włączonego przełącznika lub mechanizmu różnicowego.<br>Używaj środka do czyszczenia płyt indukcyjnych, gdy powierzchnia jest ciepła (ale nie gorąca!).<br>Opłucz i osusz płytę czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.<br>Ponownie podłącz płytę do zasilania | Po wyłączeniu zasilania płyty grzewczej nie będzie żadnych oznak gorącej powierzchni, ale strefa gotowania będzie nadal gorąca!<br>Należy używać specjalnych zmywaków do płyt indukcyjnych.<br>Nie używaj ostrych, żrących lub ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić płytę. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni. Nigdy nie zostawiaj resztek na powierzchni, szkło może się poplamić. |
| Wycieki ze słodkich produktów spożywczych | Usuń je natychmiast za pomocą skrobaka odpowiedniego do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie w strefie gotowania:<br>1. Odłącz zasilanie od płyty za pomocą włączonego przełącznika lub mechanizmu różnicowego.<br>2. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zgarnij brud do chłodnego obszaru płyty.<br>3. Zetrzyj brud lub rozlane płyny ręcznikiem kuchennym lub papierowym. | Jak najszybciej usuwaj plamy z topniejących i słodkich potraw lub rozlanych płynów. Pozostawienie do ostygnięcia na szkle może być trudne do wyczyszczenia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię płyty.<br>Niebezpieczeństwo skaleczenia - gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka staje się ostre. Należy używać go z dużą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. |
| Brud i rozlane płyny na panelu sterowania | 1. Odłącz zasilanie od płyty za pomocą włączonego przełącznika lub mechanizmu różnicowego.<br>2. Wyczyść obszar panelu sterowania czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.<br>3. Całkowicie osuszyć obszar panelu sterowania<br>4. Ponownie podłącz płytę do zasilania. | Rozlanie płynu w obszarze panelu sterowania może spowodować nieprawidłowe działanie płyty indukcyjnej, a przyciski dotykowe mogą nie działać prawidłowo. Przed ponownym podłączeniem płyty do zasilania należy dokładnie wyczyścić i osuszyć obszar panelu sterowania. |

**Rozwiązywanie problemów**

| Problem | Możliwe przyczyny | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Nie można włączyć płyty grzewczej. | Brak zasilania. | Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i włączona.<br>Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, należy wezwać wykwalifikowanego technika. |
| Przyciski dotykowe nie reagują. | Przyciski są zablokowane. | Odblokować przyciski. Instrukcje znajdują się w rozdziale "Korzystanie z płyty indukcyjnej". |
| Przyciski dotykowe nie działają prawidłowo | Na przyciskach może znajdować się niewielka warstewka wody lub płynu, a dotykanie przycisków może odbywać się czubkiem palca. | Upewnij się, że panel sterowania jest czysty i suchy. Podczas dotykania elementów sterujących należy używać opuszki palca. |
| Szkło jest porysowane. | Naczynia o szorstkich krawędziach.<br>Użyto nieodpowiednich, ściernych zmywaków lub środków czyszczących. | Należy używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami.<br>Patrz “Wybór odpowiedniego naczynia”.<br>Patrz “Pielęgnacja i czyszczenie”. |
| Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliknięcia. | Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób). | Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie oznacza usterki. |
| Płyta indukcyjna wydaje cichy szum, gdy jest używana na wysokim ustawieniu grzania. | Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego. | Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia ogrzewania. |
| Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się " U ". | Naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, podstawa kuchenki jest zbyt mała lub nie jest wyśrodkowana na polu grzewczym. | Używaj naczyń odpowiednich do indukcji, z podstawą wystarczająco dużą, aby można ją było wykryć i wyśrodkować w strefie gotowania. |
| Hałas wentylatora pochodzi z płyty indukcyjnej. | Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej. | Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań.<br>Nie wyłączać płyty indukcyjnej, gdy pracuje wentylator. |

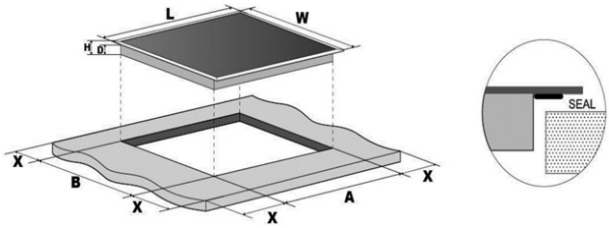
## KOMUNIKATY O BŁĘDACH

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli odpowiednie kody błędów:

| PŁYTA INDUKCYJNA | | |
|---|---|---|
| **Błąd** | **Możliwa przyczyna** | **Rozwiązanie** |
| E 1 / E 2 | Ochrona przed zbyt niskim (<75~95 V) lub zbyt wysokim napięciem (> 275~295V) | Jeśli napięcie w gniazdku sieciowym jest niższe lub wyższe od podanego, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| E 3 | Czujnik ma zwarcie lub przerwę w obwodzie. | Skontaktuj się z serwisem technicznym. |
| E 4 | IGBT jest zwarty lub otwarty. | Skontaktuj się z serwisem technicznym. |
| E 5 | Wysoka temperatura (> 280 ºC) czujnika temperatury cewki indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. |
| E 6 | Wysoka temperatura czujnika IGBT | Sprawdź, czy wentylacja jest prawidłowa i czy wentylatory nie są zablokowane. |
| Er | Wewnętrzna usterka obwodów sterowania. | Skontaktuj się z serwisem technicznym. |
| Et | Na przyciskach panelu sterowania znajduje się nadmiar płynu | Wyczyść i wysusz panel sterowania |
| U | Brak garnka lub garnek nie nadaje się do indukcji. | Zmień garnek. |

### Instalacja

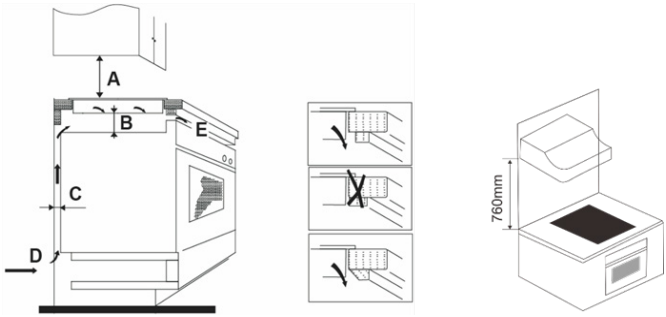
**Wybór sprzętu instalacyjnego**
Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.
Do celów instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni wokół otworu.
Należy upewnić się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:




| Model | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej

**Uwaga:** Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Wlot powietrza | Wylot powietrza 10 mm |

**Przed zainstalowaniem płyty grzewczej należy upewnić się, że:**

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczają przestrzeni roboczej.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi prześwitu oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- Odpowiedni wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Przełącznik izolacyjny musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-milimetrową szczelinę powietrzną na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- Przełącznik odcinający będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu kuchenki.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami prawa
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę grzewczą używa się odpornych na wysoką temperaturę i łatwych w czyszczeniu materiałów (takich jak płytki indukcyjne).

**Po zainstalowaniu płyty grzewczej upewnij się, że**

- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzewczej.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest bariera termiczna.
- Przełącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta

**Przestrogi**

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna e powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie cieplne w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymywać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa warstwowa i klej muszą być odporne na ciepło.

**PODŁĄCZENIE PŁYTY INDUKCYJNEJ DO GNIAZDKA ELEKTRYCZNEGO.**
Przed podłączeniem płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:
1. Instalacja elektryczna, do której ma być podłączona płyta indukcyjna, musi być odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę indukcyjną.
2. Napięcie musi odpowiadać wartości nominalnej określonej w charakterystyce opisanej w niniejszej instrukcji.

Do podłączenia płyty indukcyjnej do gniazdka sieciowego nie wolno używać adapterów, reduktorów ani rozgałęzień, ponieważ urządzenia te mogą się nagrzać i spowodować pożar.
Przewód zasilający płyty indukcyjnej nie może dotykać żadnej części lub obszaru, w którym występuje wysoka temperatura i musi być umieszczony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75˚C.
Sprawdź u licencjonowanego i wykwalifikowanego elektryka, czy instalacja elektryczna jest prawidłowa.
Wszelkie modyfikacje instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez licencjonowanego elektryka.
Podłączenie elektryczne płyty indukcyjnej musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i zabezpieczone jednobiegunowym wyłącznikiem magnetotermicznym lub automatycznym.
Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go zastąpić lub wymienić, operacja musi zostać przeprowadzona przez serwis techniczny.

- Autoryzowany instalator musi upewnić się, że podłączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zginany ani ściskany.
- Kabel powinien być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek wypadki wynikające z korzystania z urządzenia, które nie jest uziemione lub z wadliwej ciągłości uziemienia.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w gniazdko elektryczne, należy je zainstalować w taki sposób, aby było ono dostępne.

## 1. IMPORTANT:

- **Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.**
- **Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web www.sogo.es**
- **Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.**

## 2. Simboluri și descriere:

1 2 3

1- Informații importante și sfaturi utile privind utilizarea
2- Avertizare împotriva situațiilor periculoase în ceea ce privește viața și proprietatea
3- Avertisment împotriva suprafețelor fierbinți

**Note importante:**

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Pe acest aparat nu trebuie așezate în niciun moment materiale sau produse combustibile.
- Vă rugăm să puneți aceste informații la dispoziția persoanei responsabile de instalarea aparatului, deoarece acestea ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
- Acest aparat trebuie să fie instalat corect și pus la pământ numai de către o persoană calificată în mod corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un întrerupător de separare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
  Instalarea incorectă a aparatului poate invalida orice garanție sau pretenții de răspundere.

## 3. Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator

### ⚠ Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați sau depozitați aparatul în aer liber.
- Acest produs este destinat utilizării interioare, neindustriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați produsul în exterior sau în orice alt scop. Utilizarea incorectă sau manipularea

necorespunzătoare poate cauza probleme în aparat și poate provoca vătămări utilizatorului.

- Unitatea trebuie să fie utilizată numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare coincide cu tensiunea rețelei.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.

### ⚠ Restricții de utilizare pentru evitarea vătămărilor corporale

- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați sau nu folosiți aparatul și cablul său de alimentare pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau a flăcărilor deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că mâinile sunt uscate înainte de conectare sau deconectare.
- Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, există riscul de șoc electric.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau mufa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de reutilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.

## ⚠ Restricții de utilizare atunci când se utilizează cu copii și bătrâni

- Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta începând de la 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii sub 8 ani.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.
- Nu puneți pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare departe de îndemâna copiilor.

## ⚠ Instrucțiuni de urmat în timpul utilizării aparatului

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune. Fierberea provoacă fum și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu plasați sau nu lăsați obiecte magnetizabile (de exemplu, carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, computere, playere MP3) în apropierea dispozitivului, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul său electromagnetic.
- Nu utilizați niciodată aparatul pentru încălzirea sau încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita de gătit așa cum este descris în acest manual (de exemplu, utilizând butoanele tactile). Nu vă bazați pe funcția de detectare a vaselor de gătit fără inducție pentru a opri zonele de gătit atunci când scoateți vasele.
- Nu reparați sau înlocuiți nicio parte a aparatului decât dacă este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte întrețineri trebuie efectuate de un tehnician calificat.

- Nu utilizați un aparat de curățat cu aburi pentru a curăța plita de gătit.
- Nu așezați sau nu lăsați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita de gătit.
- Nu utilizați tigăi cu margini ascuțite și nu trageți tigăile pe suprafața de sticlă ceramică, deoarece acest lucru poate zgâria sticla.
- Pentru a curăța plita de gătit, nu folosiți răzuitoare sau alți agenți de curățare abrazivi agresivi, deoarece aceștia pot zgâria sticla ceramică.
- Trebuie să aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Procesul de gătire pe termen scurt trebuie să fie monitorizat continuu.
- **AVERTISMENT:** Pentru a preveni deplasarea plăcii, trebuie instalate ancorele de siguranță. Consultați instrucțiunile de instalare.
- **AVERTISMENT:** Utilizați numai protectori de bucătărie proiectați de producătorul aparatului de gătit sau indicați de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare corespunzătoare sau protectori de bucătărie încorporați în aparat. Utilizarea unor protectori neadecvați poate provoca accidente.
- Acest aparat încorporează o conexiune la pământ doar în scopuri funcționale.
- Îndepărtați orice folie de protecție care se află pe plita cu inducție. Păstrați deschise canalele de ventilație.
- Nu încălziți cutiile închise și borcanele de sticlă. Presiunea poate duce la explozia borcanelor.
- Nu utilizați produsul în stări de medicație și/sau sub influența alcoolului care vă pot afecta capacitatea de judecată.
- După fiecare utilizare, verificați dacă unitatea este oprită.
- Aveți grijă când folosiți alcool în alimentele dumneavoastră. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și poate lua foc pentru a provoca un incendiu dacă vine în contact cu suprafețe fierbinți.
- Dacă aparatul este defect sau are o deteriorare vizibilă, nu îl puneți în funcțiune.
- Instalarea și repararea trebuie efectuate întotdeauna de către **“SERVICE AUTORIZAT”**. Producătorul nu va fi considerat responsabil pentru operațiunile efectuate de persoane neautorizate.

⚠ **AVERTISMENT:**
**Pericol de șoc electric**

- Nu gătiți pe o suprafață de gătit spartă sau crăpată. Dacă suprafața plitei de gătit este spartă sau crăpată, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică (întrerupător de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Vă rugăm să nu utilizați aparatul, dacă suprafața de gătit este spartă, duceți-l la centrul de service autorizat pentru reparații.
- Opriți aragazul înainte de curățare sau întreținere.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la șoc electric sau deces.

- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe el. Există riscul de electrocutare.
- **Avertisment:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea unui șoc electric, pentru suprafețele de gătit din sticlă-ceramică sau materiale similare care protejează părțile sub tensiune.
- **AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea unui șoc electric și nu îl atingeți pentru a evita tăierea sticlei ceramice.**

## ⚠ Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este în conformitate cu standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să consulte medicul sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest dispozitiv pentru a se asigura că implanturile lor nu sunt afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la deces sau la afectarea semnificativă a sănătății dumneavoastră.
- **AVERTISMENT:** Deoarece suprafețele de inducție generează un câmp magnetic, acesta poate provoca efecte dăunătoare pentru persoanele care utilizează dispozitive medicale, cum ar fi stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- **AVERTISMENT: Atunci când cuptoarele cu inducție funcționează la putere mare sau în funcție de materialul bazei tigăii, acesta poate emite anumite zgomote. Acest lucru este normal.**

## Pericolul suprafețelor fierbinți

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat vor deveni suficient de fierbinți pentru a provoca arsuri.
- Nu lăsați corpul, îmbrăcămintea sau orice alt element decât vasele de gătit adecvate să intre în contact cu sticla ceramică până când suprafața nu se răcește.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei de gătit, deoarece se pot încălzi.
- De fiecare dată când terminați, ventilatorul continuă să funcționeze pentru un timp pentru a disipa căldura. Când ventilatorul nu mai funcționează, puteți deconecta cablul de alimentare.
- Aveți grijă, în timpul manipulării aparatelor electrice, deoarece

suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza posibile vătămări ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, utilizați mânerul sau mănușile.
- Țineți copiii la distanță.
- Mânerele cratițelor pot fi fierbinți la atingere. Verificați dacă mânerele cratițelor nu depășesc alte zone de gătit pe care se află. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la arsuri și scaldări.
- Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire.

## Pericol de tăiere

- Lama ascuțită ca o lamă de ras a unui răzuitor pentru plita de gătit este expusă atunci când capacul de siguranță este retractat. Utilizați cu mare atenție și depozitați întotdeauna în condiții de siguranță și departe de îndemâna copiilor.
- Nefolosirea precauției poate duce la rănire sau tăieturi.

## Pericol de incendiu

1. Solicitați unui electrician autorizat să instaleze echipamentul de împământare. Compania noastră nu va fi responsabilă pentru daunele care vor fi produse ca urmare a utilizării produsului fără împământare în conformitate cu reglementările locale.
2. Punctul de fixare a cablului trebuie să fie protejat.
3. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate sau cabluri prelungitoare, altele decât cablul original. .
4. Pentru instalare este necesar un întrerupător omnipolar capabil să deconecteze sursa de alimentare. Deconectarea de la sursa de alimentare trebuie asigurată cu un întrerupător sau o siguranță integrată instalată pe sursa de alimentare fixă, în conformitate cu codul clădirii.
5. Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.
6. Aparatul este echipat cu un cablu de **tip ‘’Y”**.
7. Întrerupătoarele de circuit ale aragazului trebuie amplasate astfel încât utilizatorul final să poată ajunge la ele atunci când aragazul este instalat.
8. Conexiunile fixe trebuie să fie conectate la o sursă de alimentare care să permită deconectarea omnipolară. Pentru aparatele cu categorie de supratensiune sub III, dispozitivul de deconectare trebuie conectat la sursa de alimentare fixă în conformitate cu codul de cablare.
9. Nu scoateți comutatoarele de aprindere din aparat. În caz contrar,

pot fi accesate cabluri electrice sub tensiune. Aceasta poate provoca un șoc electric.

10. Alimentarea aragazului poate fi deconectată în timpul oricăror lucrări de construcție la domiciliu. După finalizarea lucrărilor, reconectarea aragazului se va face de către un service autorizat.
11. Pentru a preveni supraîncălzirea, aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unui capac decorativ.
12. Opriți aparatul înainte de a îndepărta dispozitivele de protecție. După curățare, instalați apărătorile în conformitate cu instrucțiunile.
13. Utilizatorul nu trebuie să manipuleze singur aragazul.
14. Dacă pe aragaz sunt așezate încărcături mai grele, aceste încărcături se pot împiedica. Aceasta poate provoca vătămări corporale.

## 5. Conexiune electrică

- ⚠ **AVERTISMENT:** Această plită trebuie să fie instalată și conectată corect de către service-ul autorizat și în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Producătorul nu poate fi considerat responsabil pentru pierderile implicite și explicite datorate lucrărilor de instalare și întreținere necorespunzătoare.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru eventualele pierderi (cum ar fi șocul electric) cauzate de un cablu de protecție lipsă sau defect. Părțile izolate trebuie inspectate după instalare.
  Aparatul este proiectat pentru o alimentare electrică de 220-240 V c.a. / 50/60 Hz c.a. Dacă rețeaua dvs. electrică nu oferă aceste specificații, contactați un electrician sau un service autorizat.
  Nu lăsați cablul de alimentare al aparatului dvs. să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului. Țineți-l departe de marginile și colțurile ascuțite.

## Întrerupătoare

Alimentarea cu energie electrică trebuie deconectată de la rețea cu ajutorul unui întrerupător pentru toți polii. (Spațiul dintre contacte trebuie să fie de cel puțin 3 mm). Acest întrerupător protejează împotriva supracurenților.

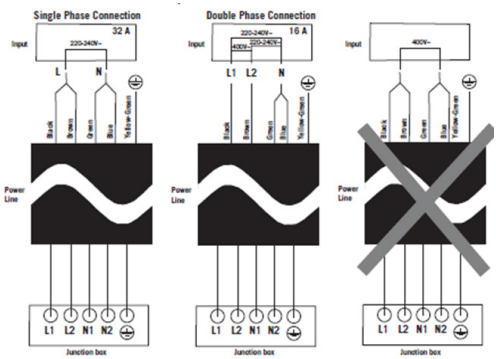
## Deconectarea de la rețea

Pentru a deconecta alimentarea de la rețea a aparatului;
**- Elemente fuzibile**
Scoateți siguranța complet din bază. Sau:
**- Siguranțe automate**
Apăsați butonul de control (roșu) pentru a elibera butonul din mijloc.
Sau:

**- Siguranțe automate încorporate**
Rotiți-l de la poziția 1 (ON) la poziția 0 (OFF).
(Întrerupătorul de linie trebuie să fie cel puțin de tip B sau C) Sau:
**- FI-circuit breaket (Întrerupător cu inducție falsă)**
Rotiți-l de la poziția 1 (ON) la poziția 0 (OFF) sau apăsați butonul de inspecție.

**AVERTISMENT:** Luați măsuri de siguranță împotriva pornirii neintenționate a alimentării.

## 6. Schema de conectare electrică
Conectați cablurile după cum se specifică mai jos.




**AVERTISMENT:** sursa de alimentare 220-240V 50/60 Hz. este potrivită pentru conectarea la o singură fază, iar sursa de alimentare 380-415V 50/60 Hz. este potrivită pentru conectarea la două faze.

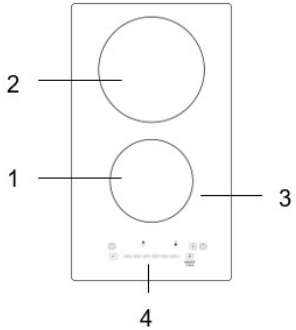
## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE
Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

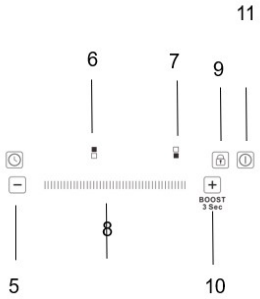
## 7. SPECIFICAȚII TEHNICE

| Tensiune | Frecvența | Putere | Booster | Zone de gătit |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Acest produs este în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826 în temeiul Directivei 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică.**
**Consum de energie în modul oprit: 0.34W**
**Consum de energie în modul standby: N/A**
**Timpul după care produsul intră în modul oprit: 5 min.**

## 8. DESCRIERE PIESE




1. Zonă de inducție: Putere 1200 W „Boost” Putere 1500 W
2. Zonă de inducție: Putere 1500 W „Boost” Putere 1800 W
3. Placă de sticlă
4. Panou de control
5. Buton jos
6. Buton zonă spate
7. Buton zonă față
8. Glisor de selectare putere
9. Buton blocare
10. Buton sus (buton Boost)
11. Buton pornire/oprire

## 9. INSTRUCȚIUNI ÎN TIMPUL UTILIZĂRII PLITEI CU INDUCȚIE

| | |
|---|---|
| ≥10A | Nu utilizați acest aparat cu o priză de perete cu o capacitate electrică mai mică de 10A, aceasta ar trebui să fie întotdeauna mai mare (vă rugăm să utilizați cel puțin 15A dacă aragazul are două arzătoare și arzătoare multiple). De asemenea, pentru a evita o supraîncărcare a circuitului în timpul utilizării acestui produs, nu folosiți un alt produs de mare putere pe același circuit electric. |
| 10cm | În timpul utilizării, asigurați-vă că îl mențineți pe o suprafață netedă și orizontală și la o distanță de 10 cm de pereții laterali. |
| | Nu utilizați aragazul cu inducție în apropierea aragazului cu gaz și a aragazului cu kerosen. |
| | Nu scufundați aragazul cu inducție în apă direct pentru a-l curăța, ștergeți-l cu o cârpă moale și umedă. |
| | Nu scufundați aragazul cu inducție în apă direct pentru a-l curăța, ștergeți-l cu o cârpă moale și umedă. |

| | |
|---|---|
| | Pentru a evita arsurile sau scaldările cauzate de temperatura ridicată, nu puneți nicio foaie de fier direct pe plita cu inducție. |
| | Nu așezați cutiile sigilate cu alimente pe suprafața de inducție pentru a le încălzi. Pentru a evita explozia, deschideți cutia, scoateți alimentele și încălziți-le cu ajutorul oricărui vas adecvat. |
| | Nu utilizați plita cu inducție pe suprafața superioară a fierului sau pe orice suprafață cu covor metalic dedesubt. |
| | Nu așezați oalele sau cratițele goale pe suprafața plitei cu inducție, deoarece pot afecta performanța de funcționare a produsului. |
| | Mențineți întotdeauna curată suprafața de gătit și nu lăsați grăsimea să se acumuleze. |
| | Nu atingeți suprafața de gătit cu mâinile în timpul utilizării, deoarece se încălzește și poate provoca arsuri. Lăsați-o să se răcească puțin înainte de a o curăța sau de a o muta. |
| | Dacă cablul de alimentare este deteriorat, nu îl schimbați singur și duceți-l la centrul de service autorizat sau la un tehnician calificat pentru a-l schimba. |
| | Nu lăsați copiii să folosească plita cu inducție |
| | În cazul în care aveți stimulator cardiac, adresați-vă medicului dumneavoastră înainte de a utiliza aparatul. |

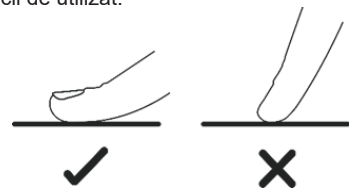
**Avantajele gătitului prin inducție**
Gătitul prin inducție este o schimbare radicală în modul tradițional de gătire a alimentelor, căldura fiind generată direct în recipient prin eliminarea pierderilor de căldură între diferitele elemente (recipient, plăci vitroceramice etc.). Diferitele avantaje ale utilizării aragazului cu inducție sunt următoarele:

- Reduceți timpul de gătire: tigaia se încălzește mai repede.
- Economisire de energie: prin reducerea timpului de gătire și/sau prăjire. Atunci când tigaia este scoasă din zona de gătit, se oprește automat furnizarea de căldură.
- Curățare ușoară: Deoarece suprafața nu este atât de fierbinte, alimentele care se varsă nu se ard la fel de repede.
- Mediu prietenos: non-toxic, non-poluare, fără radiații electromagnetice.
- Încălzire rapidă: Pe baza principiului inducției electromagnetice, fundul vasului se încălzește direct, ceea ce se datorează unei eficiențe termice ridicate și vitezei rapide.

- Acest produs utilizează placa de cristal cu duritate ridicată și rezistentă la temperaturi ridicate, care nu este doar ușor de curățat, ci și durabilă.
- Controlul microcomputerului, controlul temperaturii focului la voință.
- Utilizare sigură, are multe funcții de protecție, cum ar fi supratensiunea, subtensiunea, supratemperatura și întârzierea funcționării ventilatorului.

**Înainte de a utiliza noua dvs. plită cu inducție**
- Citiți acest ghid, acordând o atenție deosebită secțiunii “Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie protectoare care se mai află pe aragazul cu inducție.

**Utilizarea butoanelor tactile**
- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Veți auzi un bip de fiecare dată când este înregistrată o atingere.
- Asigurați-vă că butoanele tactile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cârpă) care să le acopere. Chiar și o peliculă subțire de apă poate face ca butoanele tactile să fie dificil de utilizat.



**Ustensile de gătit potrivite pentru inducție**

**Vase feromagnetice**
- Recipientele potrivite pentru gătitul prin inducție sunt cele care sunt fabricate din material feromagnetic. Acestea pot fi realizate din oțel emailat, fontă sau vase speciale pentru inducție din oțel inoxidabil.
- Pentru a afla dacă un recipient este potrivit pentru gătit prin inducție, verificați dacă acesta este atras de un magnet.
- Există și alte tipuri de containere a căror bază nu este complet feromagnetică.
- Înainte de a le utiliza, verificați diametrul bazei și dacă aceste cratițe sunt detectate de plita cu inducție.

**Alegerea ustensilelor de gătit potrivite**

Nu utilizați vase de gătit cu margini zimțate sau cu baza curbată.

Asigurați-vă că baza tigăii este netedă, se sprijină perfect pe sticlă și are aceeași dimensiune ca și zona de gătit. Utilizați vase de gătit al căror diametru este la fel de mare ca graficul pentru zona selectată. Atunci când utilizați o canistră, se va utiliza puțin mai multă energie la eficiența maximă. Dacă utilizați un vas mai mic, este posibil ca eficiența să fie mai mică decât cea așteptată. Centrați întotdeauna cratița pe zona de gătit. Baza unui vas de gătit poate influența distribuția căldurii și, prin urmare, rezultatul gătitului. Alegerea unui vas de gătit cu o bază de calitate superioară (de exemplu, de tip sandwich) ne va economisi timp și energie de gătit.

**Protejați suprafața sticlei**
Ridicați întotdeauna vasele de gătit de pe plita cu inducție, nu le alunecați, deoarece acest lucru ar putea zgâria sticla.

**Ustensile de gătit goale sau cu o bază foarte subțire**
Nu așezați niciodată un vas de gătit gol pe plită și nu îl porniți, deoarece acest lucru poate cauza supraîncălzirea vasului de gătit (din cauza căldurii excesive) și deteriorarea sticlei ceramice sau a plitei în sine. Dacă baza vasului de gătit este foarte subțire, acesta se poate supraîncălzi și el, abțineți-vă de la utilizarea acestui tip de vas de gătit.

**Detectarea ustensilelor de gătit**
Plita are o limită minimă de detecție a zonei de gătit care variază pentru fiecare zonă de gătit. Din acest motiv, trebuie să vă abțineți de la utilizarea vaselor de gătit a căror bază este mai mică decât diametrul specificat.
Dacă porniți plita fără nici un vas de gătit sau cu un vas de gătit cu o bază mai mică decât cea specificată sau cu o plită de gătit care nu este potrivită pentru inducție, plita de gătit nu va funcționa, afișajul va arăta.
“ U ”

**Dimensiuni ustensile de gătit**
Zonele de gătit au un diametru minim și maxim de funcționare și sunt adaptate automat la diametrul tigăii. Cu toate acestea, fundul tigăii trebuie să aibă un diametru minim în funcție de zona de gătit corespunzătoare. Pentru a obține cea mai bună eficiență de la plita dvs. cu inducție, așezați baza tigăii în centrul zonei de gătit.

**Utilizarea Hobului de Inudction**

**Pentru a începe gătitul**

| | |
|---|---|
| Atingeți butonul “ON/OFF ⏻”.<br>Atunci când plita este pornită, se va auzi un avertisment acustic, iar afișajele vor afișa indicațiile “0” și “--”, avertizând că plita este pornită și se află în starea de așteptare sau în standby. | |
| Așezați o tigaie adecvată pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați.<br>Asigurați-vă că fundul tigăii și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate. | |
| Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire și un indicator 0 până la buton va clipi. | |
| Setați nivelul de putere urmând operațiunea prin atingerea butonului „-”, „+”. Sau glisați cursorul pentru a regla puterea de gătire. | |
| Nivelul de putere al unei zone de gătit poate fi modificat în orice moment în timpul gătitului. Pentru a face acest lucru, selectați zona de gătit dorită sau și când cifrele indicatorului de putere încep să clipească, reglați puterea folosind selectorul de nivel de putere. | |

**Dacă pe afișaj clipește indicația** U
înseamnă că...
- Nu ați plasat o tigaie în zona de gătit corectă;
- Ustensilele de gătit pe care le utilizați nu sunt potrivite pentru gătit prin inducție;
- Tava are o bază prea mică sau nu este centrată corect pe zona de gătit.

Prin urmare...
- Încălzirea nu se efectuează decât dacă există un recipient adecvat în zona de gătit.
- Ecranul se va stinge automat după 2 minute dacă nu este pus un recipient adecvat pe el.

**Când ați terminat de gătit**

| | |
|---|---|
| Atingeți butonul de selecție a zonei de încălzire pe care doriți să o dezactivați. | |
| Opriți zona de gătire atingând butonul „-” și derulând în jos până la „0”. Asigurați-vă că afișajul puterii indică „0”, apoi „H”. | |
| Opriți întregul aragaz atingând butonul “ON/OFF ⏻”. | |
| Atenție la suprafețele fierbinți “H” (TEMP>60º al suprafeței) va arăta care zonă de gătit este fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit până la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi utilizată ca o funcție de economisire a energiei, dacă doriți să încălziți mai multe tigăi, utilizați plita care este încă fierbinte. | |

**Blocarea butoanelor**

- Puteți bloca butoanele pentru a preveni utilizarea neintenționată (de exemplu, copiii care pornesc accidental zonele de gătit).
- Când panoul de control este blocat, toate butoanele, cu excepția butonului “ON/OFF ⏻” sunt dezactivate.

**Pentru a bloca butoanele**

Atingeți butonul de blocare “ 🔒 ”

**Pentru a debloca butoanele**

1. Asigurați-vă că aragazul cu inducție este pornit.
2. Atingeți și mențineți apăsat butonul de blocare “ 🔒 ” timp de 3 secunde.
3. Acum puteți începe să vă folosiți aragazul.

Când aragazul este în modul de blocare, toate butoanele sunt dezactivate, cu excepția butonului “ON/OFF ⏻”, puteți opri întotdeauna aragazul cu inducție cu ajutorul butonului “ON/OFF ⏻” în caz de urgență, dar trebuie să deblocați mai întâi aragazul în următoarea operațiune.

**FUNCȚIE BOOST**

Funcția BOOST este utilizată pentru a crește temporar puterea zonei de gătit alese și, astfel, pentru a putea obține o gătire mai puternică și mai rapidă într-o perioadă scurtă de timp. Vă recomandăm să utilizați funcția BOOST cu precauție și numai temporar, deoarece excesul de putere poate arde sau supraîncălzi alimentele.

**Utilizarea funcției BOOST**

| | |
|---|---|
| Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. | |
| Apăsați butonul „+” timp de trei secunde pentru a selecta nivelul de putere „B”, care este modul BOOST | |
| Pentru a anula funcția BOOST, atingeți butonul de selectare a zonei de gătit corespunzătoare zonei de gătit care se află în modul BOOST și selectați nivelul de putere dorit atingând butoanele „-” sau „+” sau glisând cursorul. | |

**Notă:** Funcția BOOST crește considerabil puterea, așa că vă recomandăm să o utilizați cu precauție, deoarece timpii de gătire pot varia, iar temperatura excesivă poate arde alimentele.

**Protecție la supratemperatură**
Un senzor de temperatură echipat poate monitoriza temperatura din interiorul aragazului cu inducție. Atunci când este monitorizată o temperatură excesivă, aragazul cu inducție va opri automat funcționarea.

**Oprire automată de siguranță**
Este un sistem de protecție care încorporează plita cu inducție, care se oprește automat după 120 de minute dacă uitați să o opriți și nu atingeți niciun buton. Atunci când tigaia este îndepărtată, plita cu inducție oprește imediat încălzirea.

⚠ Persoanele cu stimulator cardiac trebuie să consulte medicul înainte de a utiliza această unitate.

**FANI**
La baza plitei există un ventilator al cărui obiectiv este să mențină o temperatură stabilă în interiorul plitei cu inducție. De fiecare dată când plita este pornită și se reglează puterea sau temperatura, ventilatoarele vor funcționa și ele. Atunci când plita este oprită, ventilatoarele vor rămâne pornite și se vor opri automat atunci când plita este suficient de rece.
Dacă utilizați plita cu inducție pe masă, nu așezați NICIODATĂ prosoape de bucătărie, cârpe sau alte obiecte care ar putea obstrucționa orificiile ventilatorului, deoarece acest lucru ar împiedica ventilația adecvată și ar determina supraîncălzirea circuitelor, provocând astfel protecțiile de securitate.

**Notă:**
Rețineți că ventilatorul va funcționa suficient de mult timp pentru a răci aparatul de gătit după oprirea acestuia. Acest lucru este normal și nu indică o funcționare defectuoasă.

**Utilizarea cronometrului**

- Îl puteți seta să oprească o zonă de gătit după expirarea timpului setat.
- Puteți seta cronometrul până la 99 de minute.

**Setarea cronometrului pentru a opri o zonă de gătit**

| | |
|---|---|
| Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. | |
| Atingeți butonul temporizatorului, indicatorul temporizatorului afișează “30” | |
| Setați timpul atingând butoanele „+” „-” sau glisorul. Sau atingeți butonul temporizator, indicatorul temporizatorului afișează „30”. Cifra zecilor clipește, setând temporizatorul zecilor atingând butoanele „+” „-”. După ce temporizatorul zecilor a fost setat, acesta clipește 3 secunde, apoi încetează să mai clipească și cifrele unităților clipesc. Atingeți butoanele „+” „-” pentru a seta temporizatorul pentru unități. | or<br>30 ⇒ 20 |
| **Indicație:** Dacă timpul setat depășește 99 de minute, cronometrul va reveni automat la 0 minute. | |
| Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire, apoi atingeți butonul “Temporizator”, temporizatorul este anulat, iar “--” va apărea pe afișajul temporizatorului. | - — |
| Când timpul este setat, începe numărătoarea inversă și afișajul începe să indice timpul rămas. | 17 |
| **Notă:** punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde, indicând că zona este selectată. | 6 |

**Setarea cronometrului pentru a opri mai mult de o zonă de gătit**

| | |
|---|---|
| Dacă mai multe zone de încălzire utilizează această funcție, indicatorul cronometrului va afișa timpul cel mai scurt. (de exemplu, zona 3# timp de setare de 3 minute, zona 1# timp de setare de 6 minute, indicatorul temporizatorului afișează “3”).<br>NOTĂ: Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere va clipi. | 6<br>(Setat la 6 minute)<br>3<br>(Setat la 3 minute) |
| La expirarea temporizatorului de gătit, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat. | — — |
| NOTĂ: Dacă doriți să modificați ora după ce cronometrul este setat, va trebui să reîncepeți de la pasul 1. | |

**Linii directoare pentru gătit**

Aveți grijă când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția Booster. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimea se aprind spontan și acest lucru prezintă un risc serios de incendiu

**Economisirea energiei**
- Când mâncarea ajunge la punctul de fierbere, reduceți puterea.
- Utilizarea unui capac va reduce timpul de gătire și va economisi energie prin reținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătire.
- Începeți gătitul la un nivel de putere ridicat și apoi reduceți nivelul de putere atunci când alimentele s-au încălzit.

**Fierbeți la foc mic**
- Fierberea are loc sub punctul de fierbere, în jur de 85 ° C, când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului de gătit. Este cheia pentru supe și tocănițe delicioase și fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără supraîncălzirea alimentelor. De asemenea, trebuie să gătiți sosurile îngroșate pe bază de ouă și făină sub punctul de fierbere.
- Unele sarcini, inclusiv gătitul orezului prin metoda absorbției, pot necesita o setare mai mare decât mai mică pentru a se asigura că alimentele se gătesc corect în timpul recomandat.

**Îngrijire și curățare**

| Ce? | Cum? | Important! |
|---|---|---|
| Murdărirea zilnică a suprafeței de sticlă (amprente, urme, pete de mâncare sau deversări neîndulcite) | Deconectați alimentarea de la placă folosind comutatorul sau diferențialul activat în acest scop.<br>Utilizați un produs de curățare pentru plita cu inducție în timp ce suprafața este caldă (dar nu fierbinte!)<br>Clătiți și uscați placa cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie.<br>Reconectați placa la alimentare | Atunci când opriți alimentarea plitei, nu va exista nicio indicație a unei suprafețe fierbinți, dar zona de gătit va fi încă fierbinte!<br>Utilizați tampoane de curățat speciale pentru plite cu inducție. Nu utilizați detergenți agresivi, corozivi sau abrazivi care pot deteriora placa. Citiți întotdeauna eticheta pentru a vedea dacă detergentul sau șlefuitorul dvs. este potrivit. Nu lăsați niciodată reziduuri pe suprafață, sticla se poate păta. |
| Scurgeri de la alimentele zaharoase | Îndepărtați-le imediat folosind un răzuitor adecvat pentru plite cu inducție, dar aveți grijă la suprafețele fierbinți din zona de gătit:<br>1. Deconectați alimentarea de la placă folosind comutatorul sau diferențialul activat în acest scop.<br>2. Țineți răzuitorul la un unghi de 30 ° și răzuiți murdăria într-o zonă rece a plăcii.<br>3. Ștergeți murdăria sau scurgerile cu un prosop de bucătărie sau de hârtie. | Îndepărtați petele de la alimentele topite și zaharoase sau de la deversări cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, pot fi dificil de curățat sau chiar pot deteriora permanent suprafața plitei.<br>Pericol de tăiere - Când capacul de siguranță este retras, lama unui răzuitor devine ascuțită. Utilizați-o cu mare atenție și depozitați-o întotdeauna în siguranță și departe de îndemâna copiilor. |
| Pete de murdărie și deversări pe panoul de control | 1. Deconectați alimentarea de la placă folosind comutatorul sau diferențialul activat în acest scop.<br>2. Curățați zona panoului de control cu un burete sau o cârpă curată și umedă.<br>3. Uscați complet zona panoului de comandă<br>4. Reconectați placa la alimentare. | Deversarea de lichid în zona panoului de control poate cauza funcționarea defectuoasă a plitei cu inducție, este posibil ca butoanele tactile să nu funcționeze corect. Asigurați-vă că curățați și uscați bine zona panoului de control înainte de a reconecta placa la alimentare. |

**Rezolvarea problemelor**

| Problema | Cauze posibile | Soluție |
|---|---|---|
| Plita nu poate fi pornită. | Fără putere. | Asigurați-vă că plita este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați la un tehnician calificat. |
| Butoanele tactile nu răspund. | Butoanele sunt blocate. | Deblocați butoanele. Consultați secțiunea "Utilizarea plitei cu inducție" pentru instrucțiuni. |
| Butoanele tactile nu funcționează corect | Este posibil să existe o peliculă mică de apă sau lichid pe butoane sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți butoanele. | Asigurați-vă că zona panoului de control este curată și uscată. Folosiți vârful degetului atunci când atingeți comenzile. |
| Sticla este zgâriată. | Ustensile de gătit cu margini aspre.<br>Au fost utilizate produse de curățare sau de curățare neadecvate, abrazive. | Utilizați vase de gătit cu baze plate și netede.<br>Consultați “Alegerea vasului de gătit potrivit”.<br>Consultați “Îngrijire și curățare”. |
| Unele tigăi scârțâie sau fac clic. | Acest lucru poate fi cauzat de construcția vasului de gătit (straturi de metale diferite care vibrează diferit). | Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o defecțiune. |
| Plita cu inducție scoate un bâzâit slab atunci când este utilizată la o temperatură ridicată. | Acest lucru este cauzat de tehnologia de gătit prin inducție. | Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se liniștească sau să dispară complet atunci când reduceți setarea de încălzire. |
| Articolele de gătit nu se încălzesc, iar afișajul indică " U ". | Ustensilele de gătit nu sunt potrivite pentru inducție, baza aragazului este prea mică sau nu este centrată pe zona de gătit. | Utilizați vase de gătit adecvate pentru inducție, cu o bază suficient de mare pentru a fi detectată și centrați-o în zona de gătit |
| Zgomotul ventilatorului provine de la plita cu inducție. | Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție a pornit pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție. | Acest lucru este normal și nu necesită nicio acțiune.<br>Nu opriți plita cu inducție în timp ce ventilatorul funcționează. |

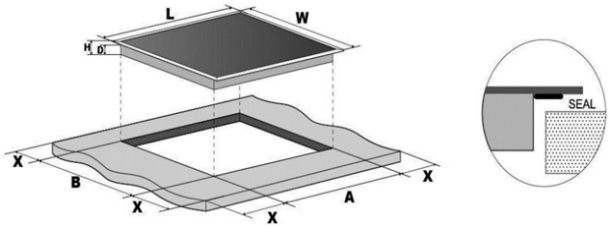
## MESAJE ERROR

Dacă apare o anomalie, plita cu inducție va intra automat în starea de protecție și va afișa codurile de eroare corespunzătoare:

| INDUCTION HOB | | |
|---|---|---|
| **Eroare** | **Cauză posibilă** | **Soluție** |
| E 1 / E 2 | Protecție împotriva subtensiunii (<75~95V) sau supratensiunii (> 275~295 V) | Dacă tensiunea la priza de rețea este mai mică sau mai mare decât cea specificată, consultați un electrician calificat. |
| E 3 | Senzorul este în scurtcircuit sau în circuit deschis. | Contactați serviciul tehnic. |
| E 4 | IGBT este în scurtcircuit sau în circuit deschis. | Contactați serviciul tehnic. |
| E 5 | Temperatură ridicată (> 280 ºC) a senzorului de temperatură al bobinei de inducție. | Opriți plita cu inducție și așteptați să se răcească. |
| E 6 | Temperatură ridicată la senzorul IGBT | Verificați dacă ventilația este corectă și dacă ventilatoarele nu sunt obstrucționate. |
| Er | Defecțiune internă a circuitelor de control. | Contactați serviciul tehnic. |
| Et | Există exces de lichid pe butoanele de pe panoul de control | Curățați și uscați panoul de control |
| U | Nu există oală sau oala nu este potrivită pentru inducție. | Schimbați vasul. |

### Instalare

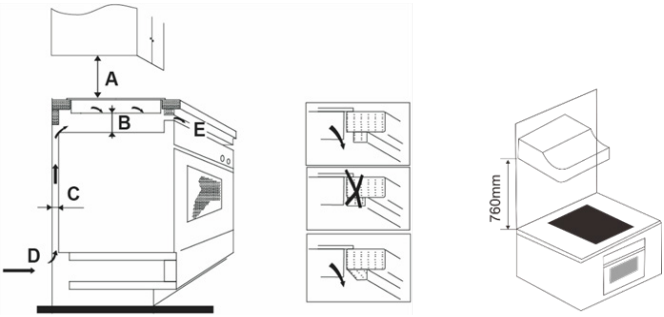
**Selectarea echipamentului de instalare**
Tăiați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.
În scopul instalării și utilizării, trebuie păstrat un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului.
Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de radiația termică de la placa de încălzire. După cum se arată mai jos:




| Model | L(mm) | L(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

În orice situație, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată, iar intrarea și ieșirea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita cu inducție este în stare bună de funcționare. După cum se arată mai jos

**Notă:** Distanța de siguranță dintre plita de gătit și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Admisie de aer | Ieșire aer 10mm |

**Înainte de a instala plita, asigurați-vă că:**

- Suprafața de lucru este dreaptă și plană, iar niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este fabricată dintr-un material rezistent la căldură
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de gătit încorporat.
- Instalația va respecta toate cerințele privind spațiul liber și standardele și reglementările aplicabile
- Un întrerupător de separare adecvat care asigură deconectarea completă de la rețeaua de alimentare cu energie electrică este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat în conformitate cu normele și reglementările locale privind cablajul.
- Întrerupătorul de separare trebuie să fie de tip omologat și să asigure o separare de 3 mm între contactele de aer pe toți polii (sau pe toți conductorii activi dacă normele locale de cablare permit această variație a cerințelor).
- Întrerupătorul de izolare va fi ușor accesibil clientului cu aragazul instalat
- Dacă aveți îndoieli cu privire la instalare, consultați autoritățile locale în domeniul construcțiilor și regulamentele locale
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăci cu inducție) pentru suprafețele de perete din jurul plitei.

**După ce ați instalat plita, asigurați-vă că**

- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapului
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau dulap, se instalează o barieră de protecție termică sub baza plitei.
- Întrerupătorul de izolare este ușor accesibil de către client

**Atenționări**

1. Plita cu inducție trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați.
   Avem profesioniști la dispoziția dumneavoastră. Vă rugăm să nu efectuați niciodată operațiunea de unul singur.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
3. Plita cu inducție e trebuie instalată astfel încât să se asigure o radiație termică mai bună pentru a spori fiabilitatea acesteia.
4. Peretele și zona de încălzire indusă deasupra suprafeței mesei trebuie să reziste la căldură.
5. Pentru a evita orice deteriorare, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

**CONECTAREA PLITEI CU INDUCȚIE LA PRIZA ELECTRICĂ.**
Înainte de a conecta plita cu inducție la rețea, verificați dacă:
1. Instalația electrică în care urmează să fie conectată plita cu inducție trebuie să fie adecvată pentru puterea consumată de plita cu inducție.
2. Tensiunea trebuie să corespundă valorii nominale specificate în caracteristicile descrise în prezentul manual.

Pentru a conecta plita cu inducție la priza de rețea, nu trebuie să utilizați adaptoare, reductoare sau ramificații, deoarece aceste dispozitive se pot încinge și pot provoca un incendiu.
Cablul de alimentare al plitei cu inducție nu trebuie să atingă nicio parte sau zonă în care acesta atinge temperaturi ridicate și trebuie poziționat astfel încât temperatura să nu depășească 75˚C în niciun punct.
Consultați un electrician autorizat și calificat pentru instalarea electrică corespunzătoare.
Orice modificare a instalației electrice trebuie să fie efectuată numai de un electrician autorizat.
Conectarea electrică a plitei cu inducție trebuie să fie efectuată în conformitate cu reglementările în vigoare și protejată de un întrerupător magnetotermic unipolar sau automat.
În cazul în care cablul este deteriorat, pentru a fi înlocuit sau înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de serviciul tehnic.

- Instalatorul autorizat trebuie să se asigure că a fost realizată conexiunea electrică corectă și că aceasta respectă normele de siguranță.
- Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat periodic și înlocuit numai de către tehnicieni autorizați.
- Producătorul nu este responsabil pentru niciun accident care rezultă din utilizarea unui aparat care nu este împământat sau din continuitatea defectuoasă a împământării.
- Dacă dispozitivul are o priză electrică, acesta trebuie să fie instalat astfel încât priza electrică să fie accesibilă.

## 1. ВАЖЛИВО:

- **Завжди уважно читайте інструкцію перед використанням.**
- **Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es**
- **Збережіть ці інструкції для подальшого використання.**

## 2. Символи та опис:

1 2 3

1- Важлива інформація та корисні поради щодо використання
2- Попередження про небезпечні ситуації з точки зору життя та майна
3- Застереження щодо гарячих поверхонь

**Важливі примітки:**

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед встановленням або використанням цього приладу.
- Ніколи не кладіть на цей прилад горючі матеріали або продукти.
- Будь ласка, надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення приладу, оскільки це може зменшити ваші витрати на встановлення.
- Щоб уникнути небезпеки, цей прилад повинен бути встановлений відповідно до цієї інструкції з монтажу.
- Цей прилад повинен бути належним чином встановлений і заземлений тільки кваліфікованим фахівцем.
- Цей прилад слід підключати до ланцюга, який має ізолюючий вимикач, що забезпечує повне відключення від мережі електроживлення. Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання будь-яких гарантійних зобов'язань або відповідальності.

## 3. Інструкції з техніки безпеки для користувача

### Загальні заходи безпеки під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та завдати шкоди

користувачеві.

- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.
- Перш ніж вмикати прилад у мережу, переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

### ⚠ Обмеження щодо використання для уникнення травм

- Не залишайте прилад без нагляду.
- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не ставте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також біля відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум’я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вмикати або вимикати вилку з розетки.
- Не використовуйте пристрій мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити тільки виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.

## ⚠ Обмеження щодо застосування дітям та людям похилого віку

- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли відповідний інструктаж.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.
- Прилади можуть використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу і розуміють небезпеку.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов’язані з цим небезпеки.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно проводитися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.
- Не кладіть на прилад предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.

## ⚠ Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Перекипання призводить до задимлення та розтікання жиру, що може спалахнути.
- Ніколи не використовуйте прилад як робочу або складську поверхню.
- Ніколи не залишайте на приладі сторонні предмети або посуд.
- Не кладіть і не залишайте поблизу пристрою намагнічені предмети (наприклад, кредитні картки, карти пам’яті) або електронні пристрої (наприклад, комп’ютери, MP3-плеєри), оскільки на них може впливати його електромагнітне поле.
- Ніколи не використовуйте прилад для підігріву або обігріву приміщення.
- Після використання завжди вимикайте конфорки та варильну поверхню, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою сенсорних кнопок). Не покладайтеся на функцію розпізнавання неіндукційного посуду, щоб вимкнути конфорки, коли ви

знімаєте каструлі.

- Не ремонтуйте і не замінюйте будь-які частини приладу, якщо це не рекомендовано в посібнику. Всі інші види обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим технічним персоналом.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення варильної поверхні.
- Не ставте і не кидайте важкі предмети на варильну поверхню.
- Не ставайте на варильну поверхню.
- Не використовуйте сковорідки з нерівними краями та не проводьте сковорідками по поверхні керамічного скла, оскільки це може призвести до подряпин на склі.
- Не використовуйте для чищення варильної поверхні шкребки або інші жорсткі абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть подряпати керамічне скло.
- Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **УВАГА:** Процес приготування повинен бути під наглядом. Короткочасний процес приготування повинен постійно контролюватися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб запобігти переміщенню плити, необхідно встановити запобіжні анкери. Див. інструкцію з монтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте тільки кухонні захисні пристосування, розроблені виробником кухонного приладу або зазначені виробником приладу у відповідних інструкціях з використання, або кухонні захисні пристосування, вбудовані в прилад. Використання невідповідних засобів захисту може призвести до нещасних випадків.
- Цей прилад має заземлення лише для функціональних цілей.
- Зніміть будь-яку захисну плівку, яка може бути на індукційній варильній поверхні.
  Тримайте вентиляційні канали відкритими.
- Не нагрівайте закриті банки та скляні баночки. Тиск може призвести до вибуху банок.
- Не використовуйте продукт у стані наркотичного сп’яніння та/або під впливом алкоголю, що може вплинути на вашу здатність до прийняття рішень.
- Після кожного використання перевіряйте, чи вимкнено пристрій.
- Будьте обережні, використовуючи алкоголь у продуктах харчування. Алкоголь випаровується при високих температурах і при контакті з гарячими поверхнями може спалахнути та спричинити пожежу.
- Якщо прилад несправний або має видимі пошкодження, не використовуйте його.
- Встановлення та ремонт завжди повинні виконуватися **“АВТОРИЗОВАНОЮ СЕРВІСНОЮ ОРГАНІЗАЦІЄЮ”**. Виробник не несе відповідальності за операції, виконані неуповноваженими особами.

## ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

**Небезпека ураження електричним струмом**

- Не готуйте на розбитій або потрісканій варильній поверхні. Якщо поверхня варильної поверхні зламана або тріснула, негайно вимкніть прилад з мережі (настінний вимикач) і зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Будь ласка, не використовуйте прилад, якщо варильна поверхня зламана, віднесіть його до авторизованого сервісного центру для ремонту.
- Вимикайте варильну поверхню перед чищенням або технічним обслуговуванням.
- Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.
- Ніколи не мийте прилад, розпилюючи або виливаючи на нього воду. Існує ризик ураження електричним струмом.
- Попередження: Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом, для варильних поверхонь зі склокераміки або подібних матеріалів, які захищають струмоведучі частини.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом, і не торкайтеся її, щоб не порізати керамічне скло.

## ⚠ Небезпека для здоров’я

- Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.
- Однак люди з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими насосами) повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантатів перед використанням цього пристрою, щоб переконатися, що їхні імплантати не піддаються впливу електромагнітного поля.
- Недотримання цієї поради може призвести до смерті або значної шкоди вашому здоров’ю.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Оскільки індукційні поверхні генерують магнітне поле, воно може спричинити шкідливий вплив на людей, які використовують медичні пристрої, такі як кардіостимулятори або інсулінові насоси.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Коли індукційні печі працюють на високій потужності або залежно від матеріалу дна каструлі, вони можуть видавати певні шуми. Це нормальне явище.**

## Небезпека гарячої поверхні

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються.
- Під час використання доступні частини цього приладу можуть нагрітися до температури, яка може спричинити опіки.
- Не торкайтеся керамічного скла тілом, одягом або будь-якими іншими предметами, окрім відповідного посуду, доки поверхня не охолоне.

- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на поверхню варильної панелі, оскільки вони можуть нагрітися.
- Щоразу, коли ви закінчуєте, вентилятор ще деякий час працює, щоб розсіювати тепло. Коли вентилятор перестає працювати, ви можете від'єднати шнур живлення.
- Будьте обережні у поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елемента після використання має залишкове тепло. Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
- Не підпускайте дітей.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки каструль не нависають над іншими конфорками, на яких вони знаходяться. Зберігайте ручки в недоступному для дітей місці.
- Недотримання цієї поради може призвести до опіків та ошпарювання.
- Слід уникати дотику до нагрівальних елементів.

### ⚠ Небезпека порізу

- Гостре лезо скребка для варильної поверхні оголюється, коли захисна кришка відкинута. Використовуйте з особливою обережністю і завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці.
- Недотримання обережності може призвести до травм або порізів.

### Пожежна небезпека

- Будь ласка, не кладіть папір, рушники та інші легкозаймисті предмети на нагрівальну поверхню, оскільки це може призвести до пожежі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека пожежі; не зберігайте матеріали на варильній поверхні.**
- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Лише вимкніть ланцюг пристрою, а потім накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.
- Перед початком використання приладу приберіть штори, тюлі, папір або будь-які легкозаймисті (займисті) матеріали подалі від приладу. Не кладіть займисті або легкозаймисті матеріали на прилад або всередину приладу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготування їжі на плиті з жиром або олією без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, а вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека пожежі:** не зберігайте предмети на варильних поверхнях.

## 4. Електробезпека

1. Доручіть встановлення заземлювального обладнання уповноваженому електрику. Наша компанія не несе

відповідальності за збитки, які можуть виникнути внаслідок використання виробу без заземлення згідно з місцевими нормами.
2. Місце кріплення кабелю повинно бути захищене.
3. Не використовуйте порізані або пошкоджені шнури або подовжувачі, відмінні від оригінального шнура. .
4. Для встановлення потрібен всеполярний вимикач, здатний відключати електроживлення. Відключення від джерела живлення повинно бути забезпечено вимикачем або вбудованим запобіжником, встановленим на стаціонарному джерелі живлення відповідно до будівельних норм.
5. Шнур живлення не повинен торкатися гарячих частин приладу.
6. Прилад оснащений шнуром типу "Y".
7. Вимикачі кухонної плити повинні бути розміщені таким чином, щоб кінцевий користувач міг дістатися до них після встановлення плити.
8. Стаціонарні з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення з можливістю багатополюсного відключення. Для приладів з категорією перенапруги нижче III, пристрій відключення повинен бути підключений до стаціонарного джерела живлення відповідно до правил улаштування електроустановок.
9. Не виймайте вимикачі запалювання з приладу. Інакше можна отримати доступ до електричних кабелів під напругою. Це може призвести до ураження електричним струмом.
10. Електроживлення плити може бути відключено під час проведення будь-яких будівельних робіт у будинку. Після завершення робіт повторне підключення плити повинно бути виконано авторизованою сервісною службою.
11. Щоб запобігти перегріванню, прилад не слід встановлювати за декоративною кришкою.
12. Перед зняттям запобіжників вимкніть прилад. Після очищення встановіть запобіжники відповідно до інструкцій.
13. Користувач не повинен самостійно поводитися з плитою.
14. Якщо на плиту покласти важчі вантажі, вони можуть перекинутися. Це може призвести до травм.

## 5. Електричне підключення

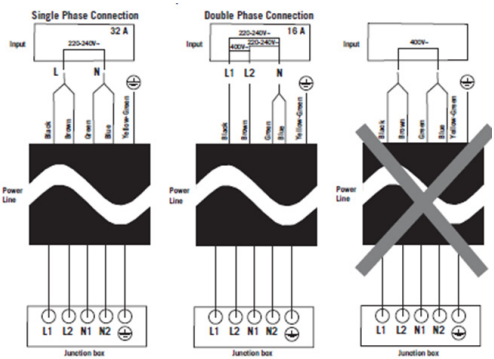
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ця варильна поверхня повинна бути правильно встановлена та підключена уповноваженим сервісним центром відповідно до інструкцій виробника. Виробник не несе відповідальності за прямі та непрямі збитки, спричинені неправильним встановленням та обслуговуванням.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки (наприклад, ураження електричним струмом), спричинені відсутністю або дефектом захисного кабелю. Ізольовані частини слід перевіряти після монтажу.
- Прилад призначений для живлення від електромережі змінного струму 220-240 В / змінного струму 50/60 Гц. Якщо ваша електромережа не відповідає цим характеристикам, зверніться

до електрика або до авторизованого сервісного центру.
- Не допускайте контакту шнура живлення з гарячими частинами приладу. Тримайте його подалі від гострих країв і кутів.

**Автоматичні вимикачі**
Блок живлення слід відключати від мережі за допомогою багатополюсного вимикача. (Зазор між контактами повинен бути не менше 3 мм). Цей вимикач захищає від надмірного струму.

**Відключення від мережі**
Відключити електроживлення приладу від електромережі;
**- Елементи запобіжників**
Повністю вийміть запобіжник з основи. Або:
**- Автоматичні запобіжники**
Натисніть (червону) кнопку керування, щоб відпустити середню кнопку. Або:
**- Вбудовані автоматичні запобіжники**
Переведіть його в положення 0 (вимкнено) з положення 1 (увімкнено). (Розділювач рядка повинен бути принаймні типу B або C) Або:
**- FI-вимикач (вимикач з хибною індукцією)**
Переведіть його в положення 0 (вимкнено) з положення 1 (увімкнено) або натисніть кнопку перевірки.
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вживайте заходів безпеки від ненавмисного ввімкнення живлення.

## 6. Схема електричного підключення
Підключіть кабелі, як зазначено нижче.




**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** живлення 220-240 В 50/60 Гц. підходить для однофазного підключення, а живлення 380-415 В 50/60 Гц. підходить для двофазного підключення.

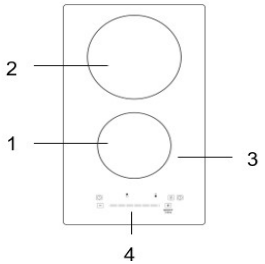
## ЛІМПІЄЗА ТА МАНТІМІЄНТО
Будь ласка, зверніться до розділу “Чистка та обслуговування” для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з продуктами харчування.

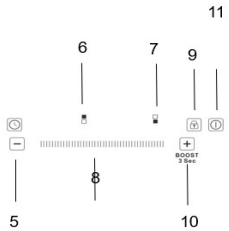
## 7. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Напруга | Частота | Сила | Прискорювач | Зони приготування їжі |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Цей виріб відповідає регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125 ЄС про вимоги до екодизайну.**
**Енергоспоживання у вимкненому режимі: 0.34W**
**Енергоспоживання в режимі очікування: N/A**
**Час, через який виріб переходить у режим вимкнення: 5 min.**

## 8. ОПИС ДЕТАЛЕЙ




1. Індукційна зона: Потужність 1200 Вт, «Boost» Потужність 1500 Вт
2. Індукційна зона: Потужність 1500 Вт, «Boost» Потужність 1800 Вт
3. Скляна плита
4. Панель управління
5. Кнопка вниз
6. Кнопка задньої зони
7. Кнопка передньої зони
8. Повзунок вибору потужності
9. Кнопка блокування
10. Кнопка вгору (кнопка Boost)
11. Кнопка ввімкнення/вимкнення

## 9. ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ

| | |
|---|---|
| ≥10A | Не використовуйте цей прилад з розеткою з номінальним струмом менше 10 А, він завжди повинен бути більшим (будь ласка, використовуйте щонайменше 15 А, якщо плита має дві конфорки або кілька конфорок). Крім того, щоб уникнути перевантаження електромережі під час використання цього приладу, не вмикайте в ту саму електромережу інший потужний прилад. |
| 10cm | Під час використання переконайтеся, що він знаходиться на гладкій і горизонтальній поверхні на відстані 10 см від стін. |
| | Не використовуйте індукційну плиту поруч з газовою та гасовою плитою. |
| | Не занурюйте індукційну плиту безпосередньо у воду для очищення, протирайте її м'якою вологою ганчіркою. |
| | Будь ласка, не вставляйте дротяні елементи у вітро- та вентиляційні отвори, не накривайте їх нічим, це може призвести до ураження електричним струмом. |

| | |
|---|---|
| | Щоб уникнути опіку або ошпарювання від високої температури, не кладіть залізні листи безпосередньо на індукційну варильну поверхню. |
| | Не ставте закриті банки з їжею на індукційну поверхню для розігрівання. Щоб уникнути вибуху, відкрийте банку, дістаньте їжу і розігрійте її за допомогою будь-якого відповідного посуду. |
| | Не використовуйте індукційну варильну поверхню на залізній поверхні або на будь-якій поверхні з металевим покриттям. |
| | Не ставте порожні каструлі або сковорідки на поверхню індукційної варильної панелі, це може вплинути на роботу приладу. |
| | Завжди тримайте варильну поверхню чистою і не допускайте накопичення жиру. |
| | Не торкайтеся руками варильної поверхні під час роботи, оскільки вона нагрівається і може спричинити опік. Перед чищенням або переміщенням дайте їй трохи охолонути. |
| | Якщо шнур живлення пошкоджено, не міняйте його самостійно, а зверніться до авторизованого сервісного центру або кваліфікованого фахівця для заміни. |
| | Не дозволяйте дітям користуватися індукційною варильною поверхнею |
| | Якщо у вас є кардіостимулятор, проконсультуйтеся з лікарем перед використанням приладу. |

**Переваги індукційного приготування їжі**

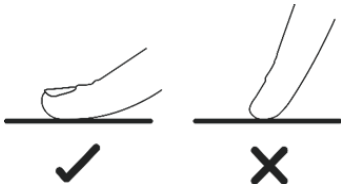
Індукційне приготування їжі - це радикальна зміна традиційного способу приготування їжі, тепло генерується безпосередньо в ємності за рахунок усунення втрат тепла між різними елементами (ємністю, склокерамічними плитами тощо). Переваги використання індукційних плит полягають у наступному:

- Скоротити час приготування: сковорода нагрівається швидше.
- Енергозбереження: за рахунок скорочення часу варіння та/або смаження. Коли каструлю знімають з конфорки, вона автоматично припиняє подавати тепло.
- Легке очищення: Оскільки поверхня не така гаряча, їжа, що пролилася, не пригорає так швидко.
- Екологічно чистий: нетоксичний, не забруднює навколишнє середовище, не має електромагнітного випромінювання.
- Швидко нагрівається: На основі принципу електромагнітної індукції дно каструлі нагрівається

безпосередньо, що пояснюється високою тепловою ефективністю та швидкою швидкістю.
- У цьому продукті використовується кришталева пластина з високою твердістю і стійкістю до високих температур, яка не тільки легко чиститься, але й довговічна.
- Мікрокомп'ютерне управління, регулювання температури вогню за бажанням.
- Безпечне використання, має багато функцій захисту, наприклад, від перенапруги, зниженої напруги, перегріву та затримки роботи вентилятора.

**Перед використанням нової індукційної варильної панелі**
- Прочитайте цей посібник, звернувши особливу увагу на розділ "Застереження щодо безпеки".
- Зніміть будь-яку захисну плівку, яка все ще може бути на вашій індукційній плиті.

**Використання сенсорних кнопок**
- Елементи керування реагують на дотик, тому вам не потрібно натискати на них.
- Ви почуєте звуковий сигнал щоразу, коли буде зареєстровано дотик.
- Переконайтеся, що сенсорні кнопки завжди чисті, сухі та не закриті жодними предметами (наприклад, посудом або ганчіркою). Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу сенсорних кнопок.



**Посуд, придатний для індукції**

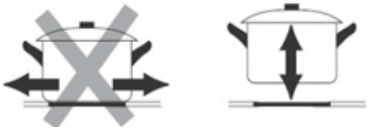
**Феромагнітні посудини**
- Для індукційного приготування їжі підходять посудини з феромагнітних матеріалів. Вони можуть бути виготовлені з емальованої сталі, чавуну або спеціального індукційного посуду з нержавіючої сталі.
- Щоб дізнатися, чи підходить посуд для індукційного приготування, перевірте, чи притягується він магнітом.
- Є й інші типи контейнерів, основа яких не є повністю феромагнітною.
- Перед використанням перевірте діаметр дна і переконайтеся, що ці сковорідки розпізнаються індукційною варильною поверхнею.

**Вибираємо правильний посуд**

Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.

Переконайтеся, що дно каструлі гладеньке, щільно прилягає до скла і має такий самий розмір, як і конфорка. Використовуйте посуд, діаметр якого відповідає діаметру обраної конфорки. При використанні каністри буде використано трохи більше енергії при максимальній ефективності. Якщо ви використовуєте каструлю меншого розміру, ефективність може бути нижчою, ніж очікується. Завжди встановлюйте каструлю по центру конфорки. Дно посуду може впливати на розподіл тепла і, відповідно, на результат приготування. Вибір посуду з більш якісним дном (наприклад, типу "сендвіч") заощадить час та енергію під час приготування.

**Захистіть скляну поверхню**
Завжди знімайте посуд з індукційної варильної панелі, а не пересувайте його, оскільки це може призвести до подряпин на скл



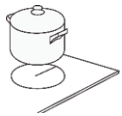
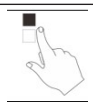
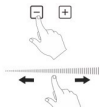
**Посуд порожній або з дуже тонким дном**
Ніколи не ставте порожній посуд на варильну поверхню і не вмикайте її, оскільки це може призвести до перегріву посуду (через надлишок тепла) і пошкодження керамічного скла або самої варильної поверхні. Якщо дно посуду дуже тонке, воно також може перегрітися, утримайтеся від використання такого посуду.

**Виявлення посуду**
Варильна поверхня має мінімальну межу виявлення конфорки, яка відрізняється для кожної конфорки. З цієї причини слід утримуватися від використання посуду, дно якого менше зазначеного діаметра.
Якщо ввімкнути варильну поверхню без посуду або з посудом з нижчим дном, ніж вказано, або з варильною поверхнею, не придатною для індукції, варильна поверхня не працюватиме, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.
“ U ”

**Розміри посуду**
Конфорки мають мінімальний і максимальний робочий діаметр і автоматично підлаштовуються під діаметр каструлі. Однак дно каструлі повинно мати мінімальний діаметр відповідно до відповідної конфорки. Щоб отримати найкращу ефективність від індукційної варильної панелі, розміщуйте дно каструлі в центрі конфорки.

**Використання варильної панелі Inudction**

**Щоб почати готувати**

| | |
|---|---|
| Натисніть кнопку “ON/OFF ⏻”. Коли варильна поверхня увімкнеться, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеях з'являться індикатори “0” і “- -”, які попереджають про те, що варильна поверхня увімкнена і перебуває в режимі очікування або в режимі очікування. | |
| Поставте на конфорку відповідну каструлю, яку хочете використовувати. Переконайтеся, що дно каструлі та поверхня конфорки чисті й сухі. |  |
| Торкніться кнопки вибору зони нагріву, при цьому буде блимати індикатор від 0 до кнопки. |  |
| Встановіть рівень потужності, торкаючись кнопок «-» та «+». Або пересуньте повзунок, щоб відрегулювати потужність нагрівання. |  |
| Рівень потужності конфорки можна змінювати в будь-який момент під час готування. Для цього виберіть потрібну конфорку або і, коли цифри індикатора потужності почнуть блимати, відрегулюйте потужність за допомогою перемикача рівня потужності. | |

**Якщо на дисплеї блимає індикація** U
це означає, що...
- Ви не поставили каструлю на правильну конфорку;
- Посуд, який ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування;
- Каструля має занадто мале дно або неправильно відцентрована на конфорці.

Тому...
- Нагрівання не здійснюється, якщо в конфорці немає відповідного посуду.
- Екран автоматично вимкнеться через 2 хвилини, якщо на нього не буде поставлено відповідний контейнер.

**Коли ви закінчите готувати**

| | |
|---|---|
| Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, яку ви хочете вимкнути. | |
| Вимкніть зону нагрівання, торкнувшись кнопки «-» і прокрутивши вниз до «0». Переконайтеся, що на дисплеї потужності відображається «0», а потім «H». | |
| Вимкніть всю варильну поверхню, натиснувши кнопку “ON/OFF ⏻”. | |
| Остерігайтеся гарячих поверхонь “H” (ТЕМПЕРАТУРА поверхні>60º) показує, яка конфорка гаряча на дотик. Він зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Це також можна використовувати як функцію енергозбереження, якщо ви хочете нагріти інші сковорідки, використовуйте ще гарячу конфорку. | |

**Блокування кнопок**

- Ви можете заблокувати кнопки, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, випадковому ввімкненню конфорок дітьми).
- Коли панель управління заблокована, всі кнопки, крім кнопки “ON/OFF ⏻”, неактивні.

**Щоб заблокувати кнопки**

Натисніть кнопку блокування клавіатури “ 🔒 ”

**Щоб розблокувати кнопки**

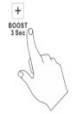
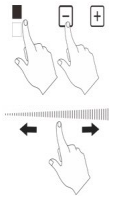
1. Переконайтеся, що індукційна плита ввімкнена.
2. Натисніть і утримуйте кнопку блокування клавіатури “ 🔒 ” протягом 3 секунд.
3. Тепер ви можете почати користуватися варильною поверхнею

Коли плита знаходиться в режимі блокування, всі кнопки відключені, крім кнопки “ON/OFF ⏻ ”, ви завжди можете вимкнути індукційну плиту за допомогою кнопки “ON/OFF ⏻” в екстрених випадках, але при наступному ввімкненні ви повинні спочатку розблокувати плиту.

## ФУНКЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ

Функція BOOST використовується для тимчасового збільшення потужності обраної конфорки і, таким чином, для отримання більш потужного і швидкого приготування за короткий проміжок часу. Ми рекомендуємо використовувати функцію BOOST з обережністю і лише тимчасово, оскільки надмірна потужність може призвести до підгоряння або перегрівання їжі.

**Використання функції BOOST**

| | |
|---|---|
| Натисніть кнопку вибору зони нагрівання. | |
| Натисніть кнопку «+» протягом трьох секунд, щоб вибрати рівень потужності «B», який відповідає режиму BOOST. |   |
| Щоб скасувати функцію BOOST, торкніться кнопки вибору зони приготування, що відповідає зоні приготування, яка перебуває в режимі BOOST, і виберіть бажаний рівень потужності, торкаючись кнопок «-» або «+» або пересуваючи повзунок. |  |

**Примітка:** Функція BOOST значно збільшує потужність, тому ми рекомендуємо використовувати її з обережністю, оскільки час приготування може змінюватися, а надмірна температура може підгоріти.

**Захист від перегріву**
За допомогою датчика температури можна контролювати температуру всередині індукційної плити. У разі виявлення надмірної температури індукційна плита автоматично вимикається.

**Автоматичне захисне вимкнення**
Це система захисту індукційної варильної поверхні, яка автоматично вимикається через 120 хвилин, якщо ви забудете її вимкнути і не торкнетеся жодної кнопки. Коли ви знімаєте каструлю, індукційна варильна поверхня негайно припиняє нагрівання.

⚠ Люди з кардіостимулятором повинні проконсультуватися з лікарем перед використанням цього пристрою.

**ВІЯЛА**
У нижній частині варильної панелі знаходиться вентилятор, завдання якого - підтримувати стабільну температуру всередині індукційної панелі. Щоразу, коли варильну поверхню вмикають і регулюють потужність або температуру, вентилятори також працюватимуть.
Коли варильну поверхню вимикають, вентилятори залишаються ввімкненими і автоматично вимикаються, коли поверхня стає достатньо прохолодною.
Якщо ви використовуєте індукційну варильну поверхню на стільниці, НІКОЛИ не кладіть кухонні рушники, ганчірки або інші предмети, які можуть заблокувати отвори вентилятора, оскільки це перешкоджатиме належній вентиляції та призведе до перегріву контурів, що спричинить спрацьовування захисних механізмів.

**Зауважте:**
Пам’ятайте, що вентилятор працюватиме досить довго, щоб охолодити плиту після вимкнення. Це нормально і не свідчить про несправність.

**Використання таймера**

- Ви можете налаштувати вимкнення однієї конфорки після закінчення встановленого часу.
- Ви можете встановити таймер до 99 хвилин.

### Налаштування таймера для вимкнення однієї конфорки

| | |
|---|---|
| Натисніть кнопку вибору зони нагрівання. | |
| Натисніть кнопку таймера, індикатор таймера показує “30” | |
| Встановіть час, торкнувшись кнопок «+» «-» або повзунком Або торкніться кнопки таймера, індикатор таймера покаже «30». Десятки блимають, встановіть десятки таймера, торкнувшись кнопок «+» «-». Після встановлення десятків таймера він блимає 3 секунди, а потім перестає блимати, і починають блимати одиниці. Натисніть кнопки «+» «-», щоб встановити таймер одиниць. | or |
| **Натякни:** Якщо встановлений час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться на 0 хвилин. | |
| Натисніть кнопку вибору зони нагрівання, а потім кнопку “Таймер”, таймер буде скасовано, а на дисплеї таймера з’явиться символ “--”. | |
| Коли час буде встановлено, почнеться зворотний відлік, а на дисплеї відобразиться час, що залишився. | |
| **Примітка:** червона крапка поруч з індикатором рівня потужності буде світитися, вказуючи на те, що зона вибрана. | |

### Налаштування таймера для вимкнення кількох конфорок

| | |
|---|---|
| Якщо цю функцію використовують кілька зон нагрівання, індикатор таймера показуватиме найменший час. (наприклад, зона 3# час налаштування 3 хвилини, зона 1# час налаштування 6 хвилин, індикатор таймера показує “3”). ПРИМІТКА: Червона крапка поруч з індикатором рівня живлення блиматиме. | (Встановлено на 6 хвилин)<br>(Встановлено на 3 хвилини) |
| Після закінчення таймера приготування відповідна конфорка автоматично вимикається. | |
| ПРИМІТКА: Якщо ви хочете змінити час після встановлення таймера, можливо, вам доведеться перезапустити його з кроку 1. | |

### Рекомендації щодо приготування

Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир дуже швидко нагріваються, особливо якщо ви використовуєте функцію Booster. При дуже високих температурах олія та жир самозаймаються, що становить серйозну небезпеку пожежі.

**Енергозбереження**
- Коли їжа закипить, зменшіть вогонь.
- Використання кришки скоротить час приготування та заощадить енергію завдяки збереженню тепла.
- Мінімізуйте кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати на високому рівні потужності, а потім зменшіть рівень потужності, коли їжа розігріється.

**На повільному вогні.**
- Гасіння відбувається нижче точки кипіння, близько 85 °C, коли бульбашки час від часу піднімаються на поверхню варильної рідини. Це ключ до смачних ніжних супів і тушкованих страв, оскільки смаки розвиваються без перегрівання їжі. Також слід готувати загущені соуси на основі яєць і борошна нижче температури кипіння.
- Для деяких завдань, зокрема приготування рису методом абсорбції, може знадобитися вищий рівень, ніж нижчий, щоб їжа приготувалася належним чином за рекомендований час.

**Догляд та чистка**

| Що? | Як? | Важливо! |
|---|---|---|
| Щоденні забруднення на скляній поверхні (відбитки пальців, сліди, плями від їжі або несолодкі розлиті напої) | Відключіть живлення від плати, використовуючи для цього вимикач або диференціальний вимикач. Використовуйте засіб для чищення індукційних варильних панелей, поки поверхня тепла (але не гаряча!).<br>Промийте і висушіть тарілку чистою тканиною або паперовим рушником.<br>Підключіть плату до живлення | При вимиканні живлення варильної поверхні індикація гарячої поверхні не зникає, але конфорка все ще залишається гарячою!<br>Використовуйте спеціальні губки для індукційних варильних панелей. Не використовуйте агресивні, їдкі або абразивні миючі засоби, які можуть пошкодити плиту. Завжди читайте етикетку, щоб дізнатися, чи підходить ваш засіб для чищення або скребок.<br>Ніколи не залишайте залишків на поверхні, скло може забарвитися. |
| Розливи від продуктів з високим вмістом цукру | Негайно видаліть їх за допомогою скребка, придатного для індукційних варильних поверхонь, але будьте обережні з гарячими поверхнями у варильній зоні:<br>1. Відключіть живлення від плати, використовуючи для цього вимикач або диференціальний вимикач.<br>2. Тримайте скребок під кутом 30° і зішкребіть бруд до прохолодної ділянки тарілки.<br>3. Витріть бруд або пролиту рідину кухонним рушником або паперовою серветкою. | Якнайшвидше видаляйте плями від розплавленої та цукристої їжі або розлитої рідини. Якщо дати їм охолонути на склі, їх може бути важко очистити або навіть назавжди пошкодити поверхню варильної поверхні.<br>Небезпека порізів - коли захисний кожух втягнуто, лезо скребка стає гострим. Використовуйте його з великою обережністю і завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці. |
| Бруд і плями від пролитої рідини на панелі керування | 1. Відключіть живлення від плати, використовуючи для цього вимикач або диференціальний вимикач.<br>2. Очистіть область панелі керування чистою вологою губкою або ганчіркою.<br>3. Повністю висушіть область панелі керування<br>4. Знову підключіть плату до живлення. | Потрапляння рідини в зону панелі керування може призвести до несправності індукційної варильної панелі, сенсорні кнопки можуть не працювати належним чином.<br>Перед повторним підключенням плити до електромережі обов’язково ретельно очистіть і висушіть область панелі керування. |

## Усунення несправностей

| Проблема | Можливі причини | Рішення |
|---|---|---|
| Варильна поверхня не вмикається. | Немає енергії. | Переконайтеся, що варильна поверхня підключена до електромережі та ввімкнена.<br>Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому будинку або районі. Якщо ви все перевірили, а проблема не зникає, викличте кваліфікованого фахівця. |
| Сенсорні кнопки не реагують. | Кнопки заблоковані. | Розблокуйте кнопки. Інструкції див. у розділі “Використання індукційної варильної панелі”. |
| Сенсорні кнопки не працюють належним чином | На кнопках може бути невелика плівка води або рідини, або ви використовуєте кінчик пальця для натискання кнопок. | Переконайтеся, що панель керування чиста і суха. Торкайтеся елементів керування подушечкою пальця. |
| Скло дряпається. | Посуд з грубими краями. Використовувалися невідповідні, абразивні скребки або засоби для чищення. | Використовуйте посуд з рівним і гладким дном.<br>Див. розділ “Вибір правильного посуду”.<br>Див. розділ “Догляд та чистка”. |
| Деякі сковорідки видають потріскування або клацання. | Це може бути викликано конструкцією вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному). | Це нормальне явище для посуду і не свідчить про несправність. |
| Індукційна варильна поверхня видає низький гул, коли використовується на високому рівні нагрівання. | Це пов’язано з технологією індукційного приготування. | Це нормально, але шум повинен зменшитися або повністю зникнути, коли ви зменшите налаштування нагріву. |
| Посуд не нагрівається, а на дисплеї відображається " U ". | Посуд не підходить для індукційних плит, дно плити замале або не відцентроване щодо конфорки. | Використовуйте відповідний посуд для індукції, з достатньо великим дном, щоб його можна було зафіксувати та відцентрувати в зоні готування |
| Індукційна варильна поверхня шумить від вентилятора. | Вбудований у вашу індукційну варильну поверхню вентилятор увімкнувся, щоб запобігти перегріванню електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після того, як ви вимкнули індукційну варильну поверхню. | Це нормально і не потребує жодних дій.<br>Не вимикайте індукційну варильну поверхню під час роботи вентилятора. |

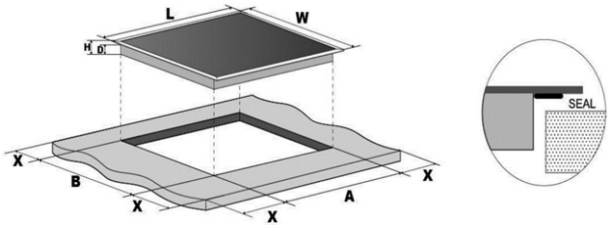
## ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКИ

У разі виникнення несправності індукційна варильна поверхня автоматично переходить у стан захисту та відображає відповідні коди помилок:

| HORNILLO DE INDUCCIÓN | | |
|---|---|---|
| **Помилка** | **Можлива причина** | **Рішення** |
| E 1 / E 2 | Захист від зниженої напруги (<75~95 В) або підвищеної напруги (> 275~295 В) | Якщо напруга в розетці нижча або вища за вказану, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| E 3 | Датчик короткого замикання або обриву. | Зверніться до технічної служби. |
| E 4 | IGBT - це коротке замикання або відкрите замикання. | Зверніться до технічної служби. |
| E 5 | Висока температура (> 280 ºC) індукційного датчика температури котушки. | Вимкніть індукційну варильну поверхню та зачекайте, поки вона охолоне. |
| E 6 | Висока температура на IGBT-датчику | Переконайтеся, що вентиляція працює належним чином і вентилятори не заблоковані. |
| Er | Внутрішня несправність ланцюгів управління. | Зверніться до технічної служби. |
| Et | На кнопках на панелі керування є надлишок рідини | Очистіть і висушіть панель керування |
| U | Немає каструлі або каструля не підходить для індукції. | Поміняй горщик. |

### Встановлення

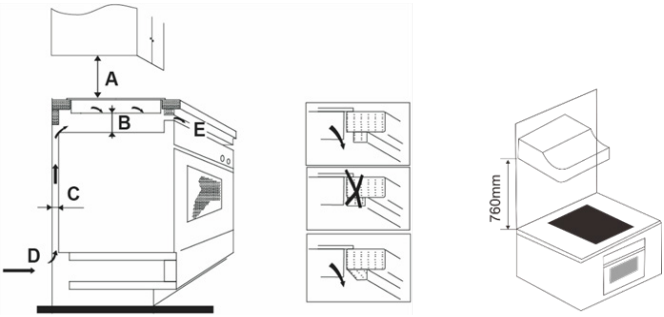
**Вибір монтажного обладнання**
Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, показаних на кресленні.
З метою встановлення та використання, навколо отвору має бути залишено щонайменше 5 см вільного простору.
Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Будь ласка, обирайте термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути більшої деформації, спричиненої тепловим випромінюванням конфорки. Як показано нижче:




| Modelo | L(mm) | W (mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

За будь-яких обставин переконайтеся, що індукційна варильна поверхня добре вентилюється, а вхідні та вихідні отвори для повітря не заблоковані. Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня перебуває в належному робочому стані. Як показано нижче

**Примітка:** Безпечна відстань між варильною поверхнею та шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Забір повітря | Вихід повітря 10 мм |

**Перш ніж встановлювати варильну поверхню, переконайтеся, що**

- Робоча поверхня квадратна і рівна, і жодні конструктивні елементи не заважають використанню простору.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу
- Якщо варильна поверхня встановлена над духовкою, духовка має вбудований вентилятор.
- Установка буде відповідати всім вимогам допуску та чинним стандартам і правилам
- Відповідний вимикач, що забезпечує повне відключення від електромережі, вбудований в постійну електропроводку, змонтований і розміщений відповідно до місцевих правил і норм електромонтажу.
- Вимикач повинен бути схваленого типу і забезпечувати повітряний зазор 3 мм між контактами у всіх полюсах (або у всіх активних провідниках, якщо місцеві правила електропроводки допускають таку варіацію вимог).
- Вимикач буде легкодоступним для клієнта після встановлення плити
- Якщо у вас є сумніви щодо встановлення, проконсультуйтеся з місцевими будівельними органами та підзаконними актами
- Ви використовуєте термостійкі та легкі для чищення покриття (наприклад, індукційну плитку) для стінових поверхонь навколо варильної поверхні.

**Після встановлення варильної поверхні переконайтеся, що**

- Кабель живлення не доступний через дверцята або шухляди шафи
- Забезпечено достатній приплив свіжого повітря ззовні шаф до основи варильної поверхні.
- Якщо варильна поверхня встановлюється над шухлядою або шафою, під основою варильної поверхні встановлюється термозахисний бар’єр.
- Вимикач легко доступний для замовника

**Застереження**

1. Індукційна варильна поверхня повинна встановлюватися кваліфікованим персоналом або технічним персоналом.
   До ваших послуг професіонали. Будь ласка, ніколи не проводьте операцію самостійно.
2. Варильну поверхню не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни, оскільки вологість може пошкодити електроніку варильної поверхні.
3. Індукційна варильна поверхня повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще випромінювання тепла для підвищення її надійності.
4. Стіна та зона індукованого нагріву над поверхнею столу повинні витримувати нагрівання.
5. Щоб уникнути пошкоджень, сендвіч-шар і клей повинні бути стійкими до нагрівання.

**ПІДКЛЮЧЕННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ РОЗЕТКИ.**
Перед підключенням індукційної варильної панелі до електромережі перевірте це:
1. Електрична мережа, до якої підключається індукційна варильна поверхня, повинна відповідати потужності, яку споживає індукційна варильна поверхня.
2. Напруга повинна відповідати номінальному значенню, зазначеному в характеристиках, описаних у цьому посібнику.

Для підключення індукційної варильної поверхні до електромережі не можна використовувати перехідники, редуктори або відгалужувачі, оскільки ці пристрої можуть нагрітися і спричинити пожежу.
Кабель живлення індукційної варильної панелі не повинен торкатися жодної частини або зони, де вона нагрівається, і повинен бути розташований таким чином, щоб температура в жодній точці не перевищувала 75˚C.
Проконсультуйтеся з ліцензованим і кваліфікованим електриком щодо правильного електромонтажу.
Будь-які зміни в електроустановці повинні виконуватися тільки ліцензованим електриком.
Електричне підключення індукційної варильної панелі повинно бути виконане відповідно до чинних норм і захищене однополюсним магнітотермічним або автоматичним вимикачем.
Якщо кабель пошкоджений, його заміна або заміна повинна виконуватися технічною службою.

- Уповноважений монтажник повинен переконатися, що було виконано правильне електричне з’єднання і що воно відповідає правилам безпеки.
- Кабель не можна згинати або стискати.
- Кабель повинен регулярно перевірятися і замінюватися тільки уповноваженими технічними фахівцями.
- Виробник не несе відповідальності за нещасні випадки, що сталися внаслідок використання приладу, який не заземлений, або через порушення цілісності заземлення.
- Якщо пристрій має електричну розетку, він повинен бути встановлений таким чином, щоб до неї був доступ.

## 1. IMPORTANT:

- **Llegeixi sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.**
- **Aquest manual pot descarregar-se de la nostra pàgina web www.sogo.es.**
- **Conservi aquestes instruccions per a futures consultes.**

## 2. Símbols i descripció:

1 2 3

1- Informació important i consells d'ús
2- Advertiment de situacions perilloses per a la vida i la propietat
3- Advertiment contra superfícies calentes

**Notes importants:**

- Llegeixi atentament aquestes instruccions abans d'instal·lar o utilitzar aquest aparell.
- En cap moment han de col·locar-se materials o productes combustibles sobre aquest aparell.
- Posi aquesta informació a la disposició de la persona responsable de la instal·lació de l'aparell, ja que podria reduir els seus costos d'instal·lació.
- Per a evitar riscos, aquest aparell ha d'instal·lar-se d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.
- Aquest aparell només ha de ser instal·lat i lloc a terra correctament per una persona degudament qualificada.
- Aquest aparell ha de connectar-se a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que proporcioni una desconnexió total de la font d'alimentació.
- La instal·lació incorrecta de l'aparell pot invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.

## 3. Instruccions de seguretat per a l'usuari

### Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics
- No utilitzi l'aparell per a fins diferents dels descrits en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell a l'aire lliure.
- Aquest producte està destinat a l'ús en interiors, no industrial, no comercial i només per a ús domèstic. No ho utilitzi a l'aire lliure ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden causar

problemes en l'aparell i provocar lesions a l'usuari.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta.
- Asseguri's que la tensió indicada en la placa de característiques coincideix amb la tensió de xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Desconnecti sempre l'endoll de la presa de corrent quan no utilitzi l'aparell. No deixi l'aparell sense vigilància quan estigui encès.
- És necessària una estreta supervisió quan qualsevol aparell sigui utilitzat per nens o prop d'ells.
- Els aparells no estan dissenyats per a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.

### ⚠ Restriccions d'ús per a evitar danys personals

- No deixi que l'aparell funcioni sense vigilància.
- No col·loqui ni faci funcionar aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni faci funcionar l'aparell i el seu cable d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina) o flames obertes.
- No deixi el cable d'alimentació penjant de vores esmolades i mantingui'l allunyat d'objectes calents i flames. No enrotlli el cable al voltant de l'aparell ni el doblegui.
- No utilitzi mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions personals.
- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's de tenir les mans seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzi l'aparell amb les mans mullades, sobre sòls humits o quan l'ambient sigui humit, existeix risc de descàrrega elèctrica.
- No submergeixi mai l'aparell ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid. En cas que l'aparell caigui a l'aigua, desconnecti'l immediatament de la xarxa elèctrica i porti'l a un servei tècnic autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-lo.
- No utilitzi l'aparell si s'ha caigut a terra, si presenta danys visibles o si té fugides.
- No utilitzi l'aparell si el cable o l'endoll estan danyats. En cas que el cable estigui danyat, només ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar amb la finalitat d'evitar riscos.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si ha sofert algun tipus de mal, retorni'l al servei tècnic autoritzat més pròxim perquè l'examinin, reparin o ajustin.

## ⚠ Restriccions d'ús en nens i ancians

- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut supervisió o instrucció.
- Els nens han de ser vigilats per a evitar que juguin amb l'aparell.
- Els aparells poden ser utilitzats per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions relatives a l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens, tret que siguin majors de 8 anys i estiguin supervisats.
- Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- No permeti que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.
- No col·loqui objectes que els nens puguin aconseguir sobre l'aparell.
- Els materials d'embalatge són perillosos per als nens. Mantingui els materials d'embalatge fora de l'abast dels nens.

## ⚠ Instruccions d'ús de l'aparell

- Mai deixi l'aparell desatès quan estigui en ús. L'ebullició produeix fum i vessaments de greix que poden inflamar-se.
- No utilitzi mai l'aparell com a superfície de treball o emmagatzematge.
- No deixi mai objectes o utensilis sobre l'aparell.
- No col·loqui ni deixi objectes magnetitzables (per exemple, targetes de crèdit, targetes de memòria) ni dispositius electrònics (per exemple, ordinadors, reproductors MP3) prop de l'aparell, ja que podrien veure's afectats pel seu camp electromagnètic.
- No utilitzi mai l'aparell per a escalfar o caldejar l'habitació.
- Després de l'ús, apagui sempre les zones de cocció i la placa de cocció tal com es descriu en aquest manual (és a dir, utilitzant els botons tàctils). No confiï en la funció de detecció d'utensilis de cuina sense inducció per a apagar les zones de cocció quan retiri les olles.
- No repari ni substitueixi cap peça de l'aparell tret que es recomani específicament en el manual. Qualsevol altra reparació ha de ser realitzada per un tècnic qualificat.
- No utilitzi un netejador de vapor per a netejar la placa de cocció.
- No col·loqui ni deixi caure objectes pesats sobre la placa de cocció.
- No es posi dret sobre la placa de cocció.

- No utilitzi paelles amb vores dentades ni arrossegui paelles per la superfície de cristall ceràmic, ja que podria ratllar el cristall.
- No utilitzi fregalls ni altres productes de neteja abrasius per a netejar la placa de cocció, ja que poden ratllar el cristall ceràmic.
- Cal anar amb compte de no tocar els elements calefactors.
- **PRECAUCIÓ:** El procés de cocció ha de ser supervisat. El procés de cocció a curt termini ha de supervisar-se contínuament.
- **ADVERTIMENT:** Per a evitar que la placa es mogui, han d'instal·lar-se els ancoratges de seguretat. Consulti les instruccions d'instal·lació.
- **ADVERTIMENT:** Utilitzi únicament protectors de cuina dissenyats pel fabricant de l'aparell de cocció o indicats pel fabricant de l'aparell en les corresponents instruccions d'ús o protectors de cuina incorporats a l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot causar accidents.
- Aquest aparell incorpora una connexió a terra amb finalitats exclusivament funcionals.
- Retiri la pel·lícula protectora que pugui haver-hi sobre la placa d'inducció.
- Mantingui oberts els canals de ventilació.
- No escalfi llaunes tancades ni pots de vidre. La pressió pot fer que els pots explotin.
- No utilitzi el producte en estats com medicat i/o sota la influència de l'alcohol que puguin afectar la seva capacitat de judici.
- Després de cada ús, comprovi si la unitat està apagada.
- Vagi amb compte en utilitzar alcohol en els seus aliments. L'alcohol s'evapora a altes temperatures i pot incendiar-se si entra en contacte amb superfícies calentes.
- Si l'aparell està defectuós o presenta danys visibles, no el posi en funcionament.
- La instal·lació i reparació han de ser realitzades sempre per un **"SERVEI AUTORITZAT"**. El fabricant no es fa responsable de les operacions realitzades per persones no autoritzades.

⚠ **ADVERTIMENT:**
**Perill de descàrrega elèctrica**

- No cuini sobre una superfície de cocció trencada o esquerdada. Si la superfície de la placa de cocció està trencada o esquerdada, apagui immediatament l'aparell en la presa de corrent (interruptor de paret) i posi's en contacte amb un tècnic qualificat.
- No utilitzi l'aparell, si la superfície de cocció està trencada, porti'l al servei tècnic autoritzat per a la seva reparació.
- Apagui la placa de cocció abans de procedir a la seva neteja o manteniment.
- L'incompliment d'aquest advertiment pot provocar descàrregues elèctriques o la mort.

- No renti mai l'aparell ruixant-lo o tirant-li aigua. Existeix risc d'electrocució.
- **Atenció:** Si la superfície està esquerdada, apagui l'aparell per a evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica, per a les superfícies de cocció de vitroceràmica o material similar que protegeixen les parts sota tensió.
- **ADVERTIMENT:** Si la superfície està esquerdada, apagui l'aparell per a evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica i no el toqui per a evitar tallar el vidre ceràmic.

## ⚠ Perill per a la salut

- Aquest aparell compleix les normes de seguretat electromagnètica.
- No obstant això, les persones amb marcapassos o altres implants elèctrics (com a bombes d'insulina) han de consultar al seu metge o al fabricant de l'implant abans d'utilitzar aquest dispositiu per a assegurar-se que els seus implants no es veuen afectats pel camp electromagnètic.
- No seguir aquests consells pot provocar la mort o danys importants per a la seva salut.
- **ADVERTIMENT:** Com les superfícies d'inducció generen un camp magnètic, pot causar efectes perjudicials per a les persones que utilitzen dispositius mèdics com a marcapassos o bombes d'insulina.
- **ADVERTIMENT: Quan els forns d'inducció funcionen a alta potència o en funció del material de la base de l'olla, aquesta pot emetre uns certs sorolls. Això és normal.**

## Perill de superfície calenta

- **ADVERTIMENT:** L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús.
- Durant l'ús, les parts accessibles d'aquest aparell s'escalfaran prou com per a causar cremades.
- No deixi que el seu cos, la seva roba o qualsevol altre objecte que no sigui un utensili de cuina adequat entre en contacte amb el vidre ceràmic fins que la superfície estigui freda.
- Els objectes metàl·lics com a ganivets, forquilles, culleres i tapes no han de col·locar-se sobre la superfície de cocció, ja que poden escalfar-se.
- Cada vegada que acabes, el ventilador continua funcionant durant una estona per a dissipar la calor. Quan el ventilador deixa de funcionar, pots desendollar el cable d'alimentació.
- Vagi amb compte en manipular aparells elèctrics, ja que la superfície de la resistència està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar possibles lesions a l'usuari i danyar l'aparell.

- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o les manyoples.
- Mantingui allunyats als nens.
- Les anses de les casseroles poden estar calentes al tacte. Comprovi que les anses de les casseroles no sobresurtin d'altres zones de cocció en les quals es trobin. Mantingui les anses fora de l'abast dels nens.
- L'incompliment d'aquest consell pot provocar cremades i escaldadures.
- Ha d'evitar-se tocar els elements calefactors.

### ⚠ Perill de tall

- La fulla esmolada d'un rascador de placa de cocció queda exposada quan la coberta de seguretat està recollida. Utilitzi-ho amb extrem cuidat i guardi-ho sempre en un lloc segur i fora de l'abast
- La falta de precaució pot provocar lesions o talls.

### Perill d'incendi

- No col·loqui paper, tovalloles ni altres objectes inflamables sobre la superfície d'escalfament, ja que pot provocar un incendi.
- **ADVERTIMENT: Perill d'incendi; no emmagatzemi els materials sobre la superfície de cocció.**
- MAI intenti apagar el foc amb aigua. Només apagui el circuit de l'aparell i després cobreixi la flama amb una coberta o una manta ignífuga.
- Col·loqui cortines, tuls, paper o qualsevol material inflamable lluny de l'aparell abans de començar a utilitzar-lo. No col·loqui materials inflamables sobre o dins de l'aparell.
- **ADVERTIMENT:** Cuinar sense vigilància en una cuina amb greix o oli pot ser perillós i provocar un incendi. No intenti MAI apagar el foc amb aigua, apagui l'aparell i cobreixi la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTIMENT: Perill d'incendi:** no guardi objectes sobre les superfícies de cocció.

## 4. Seguretat elèctrica

1. Sol·liciti a un electricista autoritzat que instal·li l'equip de connexió a terra. La nostra empresa no es fa responsable dels danys que es produeixin per utilitzar el producte sense connexió a terra d'acord amb la normativa local.
2. El punt de fixació del cable ha d'estar protegit.
3. No utilitzi cables tallats o danyats ni allargadors que no siguin el cable original.

4. Per a la instal·lació es requereix un interruptor omnipolar capaç de desconnectar el subministrament elèctric. La desconnexió de la font d'alimentació es realitzarà mitjançant un interruptor o un fusible integrat instal·lat en la font d'alimentació fixa d'acord amb el codi de construcció.
5. El cable d'alimentació no ha d'entrar en contacte amb les parts calentes de l'aparell.
6. L'aparell està equipat amb un cable tipus ''I''.
7. Els interruptors automàtics de la cuina es col·locaran de manera que l'usuari final pugui aconseguir-los quan s'instal·li la cuina.
8. Les connexions fixes es connectaran a una font d'alimentació que permeti la desconnexió omnipolar. Per als aparells amb categoria de sobretensión inferior a III, el dispositiu de desconnexió es connectarà a una font d'alimentació fixa d'acord amb el codi de cablejat.
9. No retiri els interruptors d'encesa de l'aparell. En cas contrari, es pot accedir a cables elèctrics baix tensió. Podria provocar una descàrrega elèctrica.
10. El subministrament de la cuina pot desconnectar-se durant qualsevol treball de construcció en la llar. Una vegada finalitzades les obres, el servei tècnic autoritzat s'encarregarà de tornar a connectar la cuina.
11. Per a evitar el sobreescalfament, l'aparell no ha d'instal·lar-se darrere d'una coberta decorativa.
12. Apagui l'aparell abans de retirar les proteccions. Després de la neteja, instal·li les proteccions seguint les instruccions.
13. L'usuari no ha de manipular la cuina per si mateix.
14. Si es col·loquen càrregues més pesades sobre la cuina, aquestes poden ensopegar. Pot causar lesions personals.

## 5. Connexió elèctrica

- ⚠ **ADVERTIMENT:** Aquesta placa de cocció ha de ser instal·lada i connectada correctament pel servei tècnic autoritzat i d'acord amb les instruccions del fabricant. El fabricant no es fa responsable de les pèrdues implícites i explícites degudes a una instal·lació i manteniment incorrectes.
- ⚠ **ADVERTIMENT:** El fabricant no es fa responsable de les pèrdues (com a descàrregues elèctriques) degudes a la falta de cable de protecció o a un cable defectuós. Les peces aïllades han d'inspeccionar-se després de la instal·lació.
- L'aparell està dissenyat per a un subministrament elèctric de CA 220-240 V / CA 50/60 Hz. Si la seva xarxa elèctrica no ofereix aquestes especificacions, posi's en contacte amb un electricista o un servei tècnic autoritzat.
- No permeti que el cable d'alimentació del seu aparell entre en contacte amb parts calentes d'aquest. Mantingui-ho allunyat de cantonades i

vores esmolades.

## Interruptors automàtics

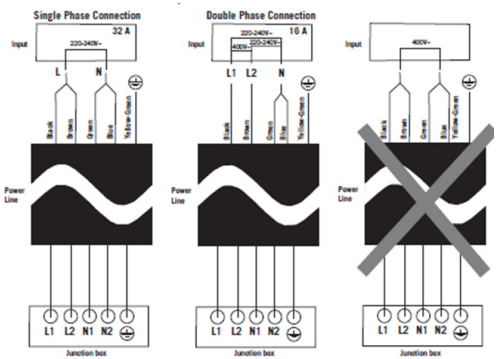
L'alimentació elèctrica ha de desconnectar-se de la xarxa mitjançant un disjuntor omnipolar. (La distància entre contactes ha de ser d'almenys 3 mm). Aquest disjuntor protegeix contra sobrecorriente.

## Desconnexió de la xarxa elèctrica

Per a desconnectar l'alimentació elèctrica de l'aparell;
**- Elements fusibles**
Retiri el fusible completament de la base. O:
**- Fusibles automàtics**
Premi el botó de control (vermell) per a deixar anar el botó central. O:
**- Fusibles automàtics integrats**
Giri-ho a la posició 0 (OFF) des de la posició 1 (ON).
(El disjuntor de línia ha de ser almenys del tipus B o C) O:
**- FI-circuit breaket (Fals disjuntor d'inducció)**
Giri-ho a la posició 0 (OFF) des de la posició 1 (ON) o premi el botó d'inspecció.
**ADVERTIMENT:** Prengui precaucions de seguretat per a no connectar l'alimentació involuntàriament.

## 6. Esquema de connexió elèctrica

Connecti els cables com s'indica a continuació.




**ADVERTIMENT:** La font d'alimentació de 220-240V 50/60 Hz. és adequada per a la connexió monofàsica, i la font d'alimentació de 380-415V 50/60 Hz. és adequada per a la connexió bifàsica.

## NETEJA I MANTENIMENT

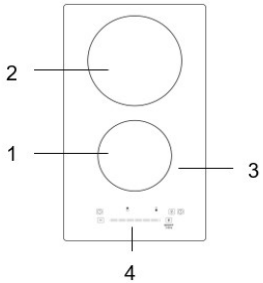
Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir informació detallada sobre com netejar les superfícies que entren en contacte amb els aliments.

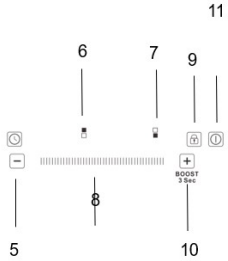
## 7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

| Tensió | Freqüència | Potència | Reforç | Zones de cocció |
|---|---|---|---|---|
| AC 220-240V | 50-60Hz | 2700 | 3300 | 2 |

**Aquest producte compleix amb el reglament de la UE 2023/826 sota la directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic.**
**Consum d'energia en mode apagat: 0.34W**
**Consum d'energia en mode d'espera: N/A**
**Temps després del qual el producte entra en mode apagat: 5 min.**

## 8. DESCRIPCIÓ




1. Zona d'inducció: Potència 1200 W «Boost» Potència 1500 W
2. Zona d'inducció: Potència 1500 W «Boost» Potència 1800 W
3. Placa de cristall
4. Panell de control
5. Botó per a baixar
6. Botó per a la zona posterior
7. Botó per a la zona davantera
8. Control lliscant per a seleccionar la potència
9. Botó de bloqueig
10. Botó per a pujar (botó «Boost»)
11. Botó d'encesa/apagada

## 9. INSTRUCCIONS D'ÚS DE LA PLACA D'INDUCCIÓ

| | |
|---|---|
| ≥10A | No utilitzi aquest aparell amb una presa de corrent elèctric de menys de 10A, sempre ha de ser major (si us plau, utilitzi almenys 15A si la cuina té dos cremadors i múltiples cremadors). A més, per a evitar una sobrecàrrega del circuit mentre utilitza aquest producte, no faci funcionar un altre producte d'alt voltatge en el mateix circuit elèctric. |
| 10cm | En utilitzar-ho, asseguri's de mantenir-ho sobre una superfície llisa i horitzontal i a una distància de 10 cm dels costats de la paret. |
| | No utilitzi la cuina d'inducció prop de la cuina de gas i la cuina de querosè. |
| | No submergeixi la placa d'inducció en aigua directament per a netejar-la, netegi-la amb un drap suau i humit. |
| | Si us plau, no insereixi els articles de filferro a la sortida del vent i l'aire, no el cobreixi amb res, pot causar una descàrrega elèctrica. |

| | |
|---|---|
| | Per a evitar cremades o escaldaduras per l'alta temperatura, no col·loqui cap planxa directament sobre la placa d'inducció. |
| | No col·loqui les llaunes tancades amb aliments sobre la superfície d'inducció per a escalfar-les. Per a evitar explosions, obri la llauna, servei els aliments i escalfi'ls amb l'ajuda de qualsevol olla adequada. |
| | No utilitzi la placa d'inducció sobre una superfície de ferro, ni sobre cap superfície que tingui una catifeta metàl·lica sota. |
| | No col·loqui les olles o paelles buides sobre la superfície de la placa d'inducció, pot afectar el funcionament del producte. |
| | Mantingui sempre neta la superfície de cocció i no deixi que s'acumuli el greix. |
| | No toqui la superfície de cocció amb les mans mentre estigui en ús, ja que s'escalfa i pot provocar cremades. Deixi-la refredar una estona abans de netejar-la o moure-la. |
| | Si el cable d'alimentació està danyat, no el canviï vostè mateix i porti'l al centre de servei autoritzat o a un tècnic qualificat perquè el canviïn. |
| | No deixi que els nens utilitzin la placa d'inducció |
| | En cas de portar marcapassos, posi's en contacte amb el seu metge abans d'utilitzar l'aparell. |

**Avantatges de la cuina d'inducció**

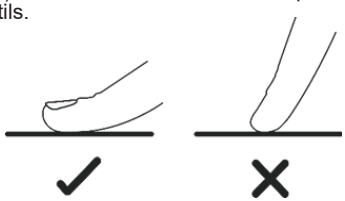
La cuina d'inducció suposa un canvi radical en la forma tradicional de cuinar els aliments, la calor es genera directament en el recipient eliminant la pèrdua de calor entre els diferents elements (recipient, plaques de vitroceràmica, etc.). Diferents els avantatges d'utilitzar la cuina d'inducció són les següents:

- Redueix el temps de cocció: la paella s'escalfa més ràpid.
- Estalvi d'energia: reduint el temps de cocció i/o fritada. Quan la paella es retira de la zona de cocció, deixa de subministrar calor automàticament.
- Fàcil neteja: Com la superfície no està tan calenta, els aliments que es vessen no es cremen tan ràpidament.
- Respectuós amb el medi ambient: no tòxic, no contaminant, sense radiació electromagnètica.
- Escalfament ràpid: Basat en el principi d'inducció electromagnètica, el fons de l'olla s'escalfa directament, la qual cosa es deu a una alta eficiència tèrmica i ràpida velocitat.

- Aquest producte utilitza la placa de cristall d'alta duresa i resistent a altes temperatures, que no sols és fàcil de netejar, sinó també duradora.
- Control per microordinador, el control de la temperatura del foc a voluntat.
- Ús segur, té moltes funcions de protecció, com sobretensión, subtensión, sobretemperatura i funcionament retardat del ventilador.

**Abans d'utilitzar la seva nova placa d'inducció**
- Llegeixi aquesta guia, prestant especial atenció a la secció "Advertiments de seguretat".
- Retiri qualsevol pel·lícula protectora que encara pugui haver-hi en la seva Cuina d'Inducció.

**Ús dels botons tàctils**
- Els controls responen al tacte, per la qual cosa no és necessari aplicar pressió.
- Sentirà un xiulet cada vegada que es registri un toc.
- Asseguri's que els botons tàctils estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un utensili o un drap) cobrint-los. Fins i tot una fina pel·lícula d'aigua pot dificultar el funcionament dels botons tàctils.



**Bateria de cuina apta per a inducció**

**Recipients ferromagnètics**

- Els recipients adequats per a cuinar per inducció són els que estan fets de material ferromagnètic. Poden ser d'acer esmaltat, ferro colat o plaques d'inducció especials d'acer inoxidable.
- Per a saber si un recipient és adequat per a la cocció per inducció, comprovi que se senten atrets per un imant.
- Existeixen altres tipus de recipients la base dels quals no és totalment ferromagnètica.
- Abans d'utilitzar-les, comprovi el diàmetre de la base i que aquestes paelles són detectades per la placa d'inducció.

**Triar la bateria de cuina adequada**

No utilitzi utensilis de cuina amb vores dentades o base corba.

Asseguri's que la base de l'olla sigui llisa, quedi plana contra el cristall i tingui la mateixa grandària que la zona de cocció. Utilitzi utensilis de cuina el diàmetre de la qual sigui tan gran com el gràfic de la zona seleccionada. Si utilitza una olla, s'utilitzarà una mica més d'energia en la seva màxima eficiència. Si utilitza una olla més petita, l'eficiència pot ser inferior a l'esperada. Centri sempre l'olla en la zona de cocció. La base d'una bateria de cuina pot influir en la distribució de la calor i, per tant, en el resultat de la cocció. Triar una bateria de cuina amb una base de major qualitat (per exemple, tipus sandvitx) ens estalviarà temps de cocció i energia.

**Protegir la superfície de cristall**
Llevant sempre la bateria de cuina de la placa d'inducció, no la llisqui, ja que podria ratllar el cristall.

**Bateria de cuina buida o amb una base molt fina**
No col·loqui mai una bateria de cuina buida sobre la placa de cocció i l'encengui, ja que podria sobreescalfar-se (per excés de calor) i danyar la vitroceràmica o la pròpia placa. Si la base de l'olla és molt fina, també pot sobreescalfar-se, abstingui's d'utilitzar aquest tipus d'olles.

**Detecció d'utensilis de cuina**
La placa de cocció té un límit mínim de detecció de la zona de cocció que varia per a cada zona de cocció. Per aquest motiu, ha d'abstenir-se d'utilitzar utensilis de cuina la base de la qual tingui un diàmetre inferior a l'especificat.Si encén la placa de cocció sense cap utensili de cuina o amb un utensili de cuina amb una base inferior a l'especificada o amb una placa de cocció no apta per a inducció, la placa de cocció no funcionarà, la pantalla l'indicarà.
"U"

**Dimensions de la bateria de cuina**
Les zones de cocció tenen un diàmetre de funcionament mínim i màxim, i s'adapten automàticament al diàmetre de l'olla. No obstant això, el fons de la paella ha de tenir un diàmetre mínim d'acord amb la zona de cocció corresponent. Per a obtenir el màxim rendiment de la seva placa d'inducció, col·loqui la base de l'olla en el centre de la zona de cocció.

**Ús de la placa d'inducció**

**Per a començar a cuinar**

| | |
|---|---|
| Toqui el botó "ON/OFF ⏻".<br>En encendre la placa de cocció, sonarà un avís acústic i les pantalles mostraran les indicacions "0" i "- -", avisant que la placa està encesa i en estat d'espera o standby. | |
| Col·loqui una paella adequada en la zona de cocció que desitgi utilitzar.<br>Asseguri's que el fons de la paella i la superfície de la zona de cocció estiguin nets i secs. | |
| Toqui el botó de selecció de la zona de calefacció i parpellejarà un indicador 0 fins al botó. | |
| Ajust el nivell de potència seguint les instruccions i tocant els botons «-» i «+». O llisqui el control lliscant per a ajustar la potència de cocció. | |
| El nivell de potència d'una zona de cocció pot variar-se en qualsevol moment durant la cocció. Per a això, seleccioni la zona de cocció desitjada o i quan els dígits indicadors de potència comencin a parpellejar, ajusti la potència utilitzant el selector de nivell de potència. | |

**Si en la pantalla parpelleja la indicació** U
significa que...
- No ha col·locat una olla en la zona de cocció correcta;
- La bateria de cuina que està utilitzant no és adequada per a la cocció per inducció;
- La paella té una base massa petita o no està centrada correctament en la zona de cocció.

Per tant...
- L'escalfament no es duu a terme tret que hi hagi un recipient adequat en la zona de cocció.
- La pantalla s'apagarà automàticament al cap de 2 minuts si no es col·loca sobre ella un recipient adequat.

**Quan hagi acabat de cuinar**

| | |
|---|---|
| Toc el botó de selecció de la zona de calefacció que desitja apagar. | |
| Apagui la zona de cocció tocant el botó «-» i desplaçant-se cap avall fins a «0». Asseguri's que la pantalla de potència mostra «0» i, a continuació, «H». | |
| Apagui tota la placa de cocció tocant el botó "ON/OFF ⏻". | |
| Compte amb les superfícies calentes "H" (TEMP>60º de la superfície) mostrarà quina zona de cocció està calenta al tacte. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot utilitzar com una funció d'estalvi d'energia si desitja escalfar més paelles, utilitzi la placa de cocció que encara està calenta. | |

**Bloqueig dels botons**

- Pot bloquejar els botons per a evitar un ús involuntari (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
- Quan el panell de control està bloquejat, tots els botons excepte el botó "ON/OFF ⏻" estan desactivats.

**Per a bloquejar els botons**

Toca el botó de bloqueig " 🔒 "

**Per a desbloquejar els botons**

1. Asseguri's que la placa d'inducció està encesa.
2. Mantingui premut el botó de bloqueig " 🔒 " durant 3 segons.
3. Ja pot començar a utilitzar la seva cuina.

Quan la cuina està en el mode de bloqueig, tots els botons estan desactivats excepte el "ON/OFF ⏻", sempre pot apagar la cuina d'inducció amb el botó "ON/OFF ⏻" en cas d'emergència, però haurà de desbloquejar la cuina primer en la següent operació.

**FUNCIÓ BOOST**

La funció BOOST s'utilitza per a augmentar temporalment la potència de la zona de cocció triada, i així poder obtenir una cocció més potent i ràpida en un curt període de temps. Li recomanem que utilitzi la funció BOOST amb precaució i només temporalment, ja que un excés de potència pot cremar o sobreescalfar els aliments.

**Ús de la funció BOOST**

| | |
|---|---|
| Toqui el botó de selecció de la zona de calefacció. | |
| Premi el botó «+» durant tres segons per a seleccionar el nivell de potència «B», que és el mode BOOST. | |
| Per a cancel·lar la funció BOOST, toc el botó selector de la zona de cocció corresponent a la zona de cocció que es troba en mode BOOST i seleccioni el nivell de potència desitjat tocant els botons «-» o «+» o lliscant el control lliscant. | |

**Nota:** La funció BOOST augmenta considerablement la potència, per la qual cosa es recomana utilitzar-la amb precaució ja que els temps de cocció poden variar i l'excés de temperatura pot cremar els aliments.

**Protecció contra sobreescalfament**
Un sensor de temperatura equipat pot controlar la temperatura a l'interior de la placa d'inducció. Quan es detecta una temperatura excessiva, la placa d'inducció deixa de funcionar automàticament.

**Desconnexió automàtica de seguretat**
Es tracta d'un sistema de protecció que incorpora la placa d'inducció, que s'apaga automàticament al cap de 120 minuts si oblida apagar-la i no toca cap botó. Quan es retira la paella, la placa d'inducció deixa d'escalfar immediatament.

⚠ Les persones amb marcapassos han de consultar al seu metge abans d'utilitzar aquesta unitat.

**VENTILADORS**
En la base de la placa hi ha un ventilador l'objectiu del qual és mantenir una temperatura estable a l'interior de la placa d'inducció. Cada vegada que s'encengui la placa i s'ajusti la potència o la temperatura, els ventiladors també funcionaran. Quan s'apagui la placa, els ventiladors romandran encesos i s'apagaran automàticament quan la placa estigui prou freda. Si utilitza la placa d'inducció sobre la placa de cocció, MAI col·loqui draps de cuina, baietes o altres objectes que puguin obstruir els orificis del ventilador, ja que impedirien una ventilació adequada i provocarien un sobreescalfament dels circuits, provocant així les proteccions de seguretat.

**Nota:**
Recordi que el ventilador funcionarà el temps suficient per a refredar la cuina després d'apagar-la. Això és normal i no indica un mal funcionament.

**Ús del temporitzador**
- Pots programar-lo perquè apagui una zona de cocció una vegada transcorregut el temps programat.
- Pots programar el temporitzador fins a 99 minuts.

### Ajust del temporitzador per a apagar una zona de cocció

| | |
|---|---|
| Toca el botó de selecció de la zona de calefacció. | |
| Toca el botó del temporitzador, l'indicador del temporitzador mostra "30". | |
| Ajust el temps tocant els botons «+» «-» o amb el control lliscant. O toc el botó del temporitzador, l'indicador del temporitzador mostrarà «30». Les desenes parpellejaran, ajust el temporitzador de les desenes tocant els botons «+» «-».<br>Una vegada ajustat el temporitzador de les desenes, parpellejarà durant 3 segons i després deixarà de parpellejar i parpellejaran les unitats. Toc els botons «+» «-» per a ajustar el temporitzador de les unitats. | or |
| **Pista:** Si el temps ajustat supera els 99 minuts, el temporitzador tornarà automàticament a 0 minuts. | |
| Toc el botó de selecció de la zona de calefacció i, a continuació, toc el botó "Temporitzador", el temporitzador es cancel·larà i apareixerà "--" en la pantalla del temporitzador. | |
| Una vegada ajustada l'hora, s'inicia el compte enrere i la pantalla comença a mostrar el temps restant. | |
| **Nota:** el punt vermell situat al costat de l'indicador de nivell de potència s'il·luminarà per a indicar que la zona està seleccionada. | |

### Ajust del temporitzador per a apagar més d'una zona de cocció

| | |
|---|---|
| Si més d'una zona de calefacció utilitza aquesta funció, l'indicador del temporitzador mostrarà el temps més baix. (per exemple, zona 3# temps d'ajust de 3 minuts, zona 1# temps d'ajust de 6 minuts, l'indicador del temporitzador mostra "3").<br>NOTA: El punt vermell situat al costat de l'indicador de nivell de potència parpellejarà. | (Ajustar a 6 minuts)<br>(Ajustar a 3 minuts) |
| Quan expiri el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament. | |
| NOTA: Si desitja canviar l'hora una vegada ajustat el temporitzador, haurà de tornar a començar des del pas 1. | |

### Pautes per a cuinar

Vagi amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, especialment si utilitza la funció Booster. A temperatures extremadament altes, l'oli i el greix s'inflamen espontàniament, la qual cosa suposa un greu risc d'incendi.

**Estalvi d'energia**

- Quan el menjar comenci a bullir, redueix la potència.
- L'ús d'una tapa reduirà el temps de cocció i estalviarà energia en retenir la calor.
- Redueixi al mínim la quantitat de líquid o greix per a reduir els temps de cocció.
- Comenci a cuinar a un nivell de potència alt i després redueixi el nivell de potència quan els aliments s'hagin escalfat.

**Cuini a foc lent**

- La cocció a foc lent es produeix per sota del punt d'ebullició, al voltant de 85 °C, quan de tant en tant pugen bombolles a la superfície del líquid de cocció. És la clau per a obtenir sopes i guisats deliciosos i tendres perquè els sabors es desenvolupen sense sobreescalfar els aliments. Les salses espesses a base d'ou i farina també han de cuinar-se per sota del punt d'ebullició.
- Algunes tasques, inclosa la cocció de l'arròs pel mètode d'absorció, poden requerir un ajust més alt que més baix per a garantir que els aliments es cuinin correctament en el temps recomanat.

**Cura i neteja**

| ¿Com? | ¿Com? | Important! |
|---|---|---|
| Brutícia diària en la superfície de cristall (empremtes dactilars, marques, taques de menjar o vessaments sense sucre) | Desconnecti l'alimentació de la placa mitjançant l'interruptor o diferencial habilitat per a això.<br>Utilitza un netejador per a plaques d'inducció mentre la superfície estigui calenta (però no calenta!)<br>Aclareix i seca la placa amb un drap net o una tovallola de paper.<br>Torni a connectar la placa al corrent | En desconnectar l'alimentació de la placa de cocció, no hi haurà indicació de superfície calenta, però la zona de cocció continuarà estant calenta. Utilitzi fregalls especials per a plaques d'inducció. No utilitzi netejadors forts, corrosius o abrasius que puguin danyar la placa. Llegeixi sempre l'etiqueta per a saber si el seu netejador o fregall és adequat. Mai deixi residus en la superfície, el cristall pot tacar-se. |
| Vessaments d'aliments ensucrats | Retiri-les immediatament amb una rasqueta adequada per a plaques d'inducció, però vagi amb compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció:<br>1. Desconnecti l'alimentació de la placa mitjançant l'interruptor o diferencial habilitat per a això.<br>2. Mantingui el rascador en un angle de 30 ° i raspar la brutícia a una zona freda de la placa.<br>3. Netegi la brutícia o els vessaments amb un drap de cuina o paper de cuina. | Elimini com més aviat millor les taques d'aliments fosos i ensucrats o els vessaments. Si es deixen refredar sobre el cristall, poden ser difícils de netejar o fins i tot danyar permanentment la superfície de la placa.<br>Perill de tall - Quan la coberta de seguretat està recollida, la fulla del rascador es torna esmolada. Utilitzi-ho amb molta cura i guardi'l sempre en un lloc segur i fora de l'abast dels nens. |
| Taques de brutícia i vessaments en el panell de control | 1. Desconnecti l'alimentació dela placa mitjançant l'interruptor o diferencial habilitat per a això.<br>2. Netegi la zona del panell de control amb una esponja o drap net i humit.<br>3. Assequi completament la zona del panell de control<br>4. Torni a connectar la placa al corrent. | El vessament de líquids en la zona del panell de control pot provocar un mal funcionament de la placa d'inducció, els botons tàctils poden no funcionar correctament. Asseguri's de netejar i assecar bé la zona del panell de control abans de tornar a connectar la placa al corrent. |

**Solució de problemes**

| Problema | Possibles causes | Solució |
|---|---|---|
| La placa de cocció no es pot encendre. | Sense energia. | Asseguri's que la placa de cocció està connectada a la xarxa elèctrica i que està encesa.<br>Comprova si hi ha un tall d'electricitat a la teva casa o en la zona. Si ho has comprovat tot i el problema persisteix, crida a un tècnic qualificat. |
| Els botons tàctils no responen. | Els botons estan bloquejats. | Desbloquegi els botons. Consulti les instruccions en l'apartat "Ús de la placa d'inducció". |
| Els botons tàctils no funcionen correctament | És possible que hi hagi una petita pel·lícula d'aigua o líquid en els botons o que estigui utilitzant la punta del dit en tocar-los. | Asseguri's que la zona del panell de control està neta i seca. Utilitzi el tou del dit en tocar els controls. |
| El cristall s'està ratllant. | Utensilis de cuina de vora rugosa.<br>Es van utilitzar fregalls o productes de neteja abrasius inadequats. | Utilitzi utensilis de cuina amb bases planes i llises.<br>Vegeu "Triar la bateria de cuina adequada".<br>Vegeu "Cuidat i neteja". |
| Algunes paelles fan cruixits o espetecs. | Això pot deure's a la construcció del seu bateria de cuina (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent). | Això és normal en els utensilis de cuina i no indica cap fallada. |
| La placa d'inducció emet un lleu brunzit quan s'utilitza a temperatura alta. | Això es deu a la tecnologia de cocció per inducció. | És normal, però el soroll hauria d'atenuar-se o desaparèixer per complet en reduir l'ajust de calefacció. |
| Els utensilis de cuina no s'escalfen i la pantalla mostra " U ". | La bateria de cuina no és adequada per a la inducció, la base de la placa és massa petita o no està centrada en la zona de cocció. | Utilitzi una bateria de cuina adequada per a inducció, amb una base prou gran com per a ser detectada i centri-la en la zona de cocció |
| El soroll del ventilador procedeix de la placa d'inducció | El ventilador de refrigeració integrat en la placa d'inducció s'ha posat en marxa per a evitar el sobreescalfament dels components electrònics. És possible que continuï funcionant fins i tot després d'apagar la placa d'inducció. | Això és normal i no requereix cap acció. No apagui la placa d'inducció mentre el ventilador estigui en funcionament. |

## MISSATGES D'ERROR

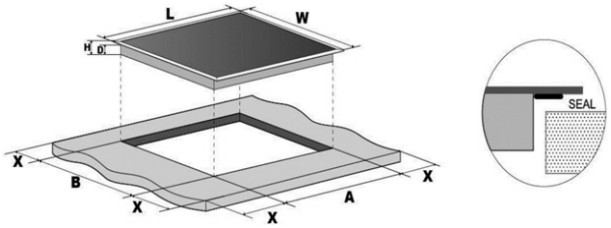
Si es produeix una anomalia, la placa d'inducció entrarà automàticament en estat de protecció i mostrarà els codis d'error corresponents:

| FOGÓ D'INDUCCIÓ | | |
|---|---|---|
| **Error** | **Possible causa** | **Solució** |
| E 1/ E 2 | Protecció contra subtensión (<75~95 V) o sobretensión (> 275~295V) | Si la tensión en la toma de corriente es inferior o superior a la especificada, consulte a un electricista cualificado. |
| E 3 | El sensor està en curtcircuit o en circuit obert. | Posi's en contacte amb el Servei Tècnic. |
| E 4 | El IGBT està en curtcircuit o en circuit obert. | Posi's en contacte amb el Servei Tècnic. |
| E 5 | Temperatura elevada (> 280 °C) del sensor de temperatura de la bobina d'inducció. | Apaga la placa d'inducció i espera al fet que es refredi. |
| E 6 | Alta temperatura en el sensor IGBT | Comprovi que la ventilació és correcta i que els ventiladors no estan obstruïts. |
| Er | Fallada interna dels circuits de control. | Posi's en contacte amb el Servei Tècnic. |
| Et | Hi ha excés de líquid en els botons del panell de control | Netejar i assecar el panell de control |
| U | No hi ha olla o l'olla no és apta per a inducció. | Canvia l'olla. |

### Instal·lació

### Selecció de l'equip d'instal·lació

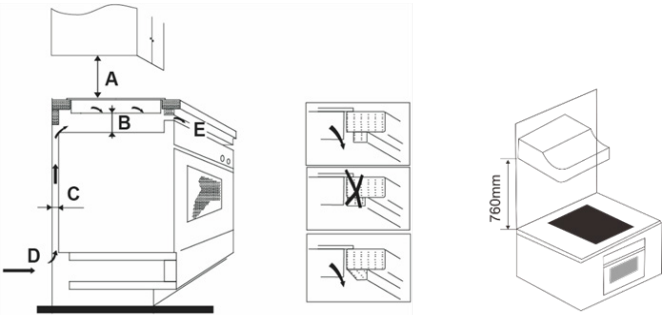
Retallada la superfície de treball segons les mesures indicades en el dibuix.A l'efecte d'instal·lació i ús, haurà de conservar-se un espai mínim de 5 cm al voltant de l'orifici.Asseguri's que el gruix de la superfície de treball és d'almenys 30 mm. Seleccioni un material de superfície de treball resistent a la calor per a evitar una major deformació causada per la radiació de calor de la placa de cocció. Com es mostra a continuació:




| Modelo | L(mm) | Ample (mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SS-24030 | 300 | 520 | 58 | 52 | 285 | 500 | 50min |

En qualsevol cas, asseguri's que la placa d'inducció estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Asseguri's que la placa d'inducció està en bon estat de funcionament. Com s'indica a continuació.

**Nota:** La distància de seguretat entre la placa de cocció i l'armari situat damunt de la placa ha de ser d'almenys 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 min | 30 min | Presa d'aire | Sortida d'aire 10 mm |

**Abans d'instal·lar la placa de cocció, asseguri's que:**

- La superfície de treball és quadrada i anivellada, i cap element estructural interfereix amb els requisits d'espai.
- La superfície de treball és d'un material resistent a la calor
- Si la placa de cocció està instal·lada sobre un forn, aquest porta incorporat un ventilador de cocció.
- La instal·lació complirà tots els requisits d'autorització i les normes i reglaments aplicables.
- En el cablejat permanent s'incorpora un interruptor d'aïllament adequat que proporciona la desconnexió total de la xarxa elèctrica, muntat i col·locat d'acord amb les normes i reglaments locals sobre cablejat.
- L'interruptor d'aïllament ha de ser d'un tipus homologat i proporcionar una separació de 3 mm entre contactes d'aire en tots els pols (o en tots els conductors actius si les normes de cablejat locals permeten aquesta variació dels requisits).
- El client podrà accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament amb la cuina instal·lada.
- En cas de dubte sobre la instal·lació, consulti a les autoritats locals de construcció i les ordenances municipals.
- Utilitza acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com les rajoles d'inducció) per a les superfícies de les parets que envolten la placa de cocció.

**Quan hagi instal·lat la placa de cocció, asseguri's que**

- El cable d'alimentació no és accessible a través de portes d'armaris o calaixos
- Hi ha un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior de l'armari fins a la base de la placa de cocció.
- Si la placa de cocció s'instal·la damunt d'un calaix o armari, s'instal·larà una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- El client pot accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament

**Precaucions**

1. La placa d'inducció ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats.
   Tenim professionals al seu servei. Si us plau, mai realitzi l'operació vostè només.
2. La placa de cocció no s'instal·larà directament damunt d'un rentavaixella, frigorífic, congelador, rentadora o assecadora de roba, ja que la humitat podria danyar els components electrònics de la placa.
3. La placa d'inducció i instal·larà de manera que es garanteixi una millor radiació de la calor per a augmentar la seva fiabilitat.
4. La paret i la zona d'escalfament induït per sobre de la superfície de la taula hauran de suportar la calor.
5. Per a evitar qualsevol mal, la capa sandvitx i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.

**CONNEXIÓ DE LA PLACA D'INDUCCIÓ A LA PRESA DE CORRENT.**
Abans de connectar la placa d'inducció a la xarxa elèctrica, comprovi que:
1. La instal·lació elèctrica a la qual es connectarà la placa d'inducció ha de ser adequada per a la potència consumida per la placa d'inducció.
2. La tensió ha de correspondre al valor nominal especificat en les característiques descrites en aquest manual.
Per a connectar la placa d'inducció a la presa de corrent, no ha d'utilitzar adaptadors, reductors o derivacions, ja que aquests dispositius poden escalfar-se i provocar un incendi.
El cable d'alimentació de la placa d'inducció no ha de tocar cap part o zona on adquireixi altes temperatures i ha de col·locar-se de manera que la temperatura no superi els 75˚C en cap punt.
Consulti a un electricista autoritzat i qualificat per a realitzar una instal·lació elèctrica adequada.
Qualsevol modificació de la instal·lació elèctrica ha de ser realitzada únicament per un electricista autoritzat.
La connexió elèctrica de la placa d'inducció ha de realitzar-se d'acord amb la normativa vigent i estar protegida per un interruptor magnetotèrmic unipolar o automàtic.
Si el cable està danyat, per a ser substituït o reemplaçat, l'operació ha de ser realitzada pel Servei Tècnic.

- L'instal·lador autoritzat ha d'assegurar-se que s'ha realitzat la connexió elèctrica correcta i que compleix les normes de seguretat.
- El cable no ha de doblegar-se ni comprimir-se.
- El cable ha de ser revisat periòdicament i substituït únicament per tècnics autoritzats.
- El fabricant no es fa responsable dels accidents derivats de l'ús d'un aparell que no estigui connectat a terra o d'una fallada en la continuïtat de la connexió a terra.
- Si l'aparell disposa de presa de corrent, ha d'instal·lar-se de manera que aquesta sigui accessible.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

## DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

**Diseñado por: SOGO** basada en las normas de calidad europeas
**Importado por:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España
**Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

**Designed by: SOGO** based on European quality standards
**Imported by:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
**Product manufactured in CHINA. After-sales service: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclésde manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

**Élaboré par: SOGO** basé sur les normes de qualité européennes
**Importé par:** Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
**Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

**Desenhado por: SOGO** baseado em padrões de qualidade europeus
**Importado por:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
**Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

**Entworfen von: SOGO** basiert auf europäischen Qualitätsstandards
**Eingeführt von:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
**Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

**Progettato da: SOGO** basato su standard di qualità europei
**Importato da:** Sanysan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna
**Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

**Design: SOGO** na základě evropských standardů kvality
**Dovoz:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencie, Španělsko
**Produkt vyrobený v ČÍNĚ. Poprodejní servis: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.
Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.
Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.
Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobky spojené se spotřebou energie.

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.
Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.
Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.
Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.

## IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.
Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.
Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.
Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.

## IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom naponu 2014/35/EZ.
Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.
Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.
Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.
Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.
Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.
Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.

## DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.
Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE.
Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanţe periculoase în electricitate.
Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЕС.
Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.
Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.
Директива 2009/125/ЕС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.

## DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.
La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.

Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

**Designet af: SOGO** baseret på europæiske kvalitetsstandarder
**Importeret af:** Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
**Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjske odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščene centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zabojnike, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjskimi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

**Oblikoval: SOGO** na podlagi evropskih standardov kakovosti
**Uvoznik:** Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija
**Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način iu skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specijalizirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

**Dizajnirao: SOGO** na temelju europskih standarda kvalitete
**Uvoznik:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska
**Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

**Zaprojektowany przez: SOGO** w oparciu o europejskie standardy jakości
**Importer:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Walencja, Hiszpania
**Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeuri menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

**Proiectat de: SOGO** pe baza standardelor europene de calitate
**Importat de:** Sanysan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
**Produs fabricat in CHINA. Serviciu post-vânzare: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

**Розроблено: SOGO** на основі європейських стандартів якості
**Імпорт:** Sanysan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Валенсія, Іспанія
**Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування:sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

---

Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat pròxim, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

**Dissenyat per: SOGO** basada en les normes de qualitat europees
**Importat per:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya
**Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: sogosat**@servicruz.es / 0034 911 084 833

SOGO®

Human Technology

ref. SS-24030