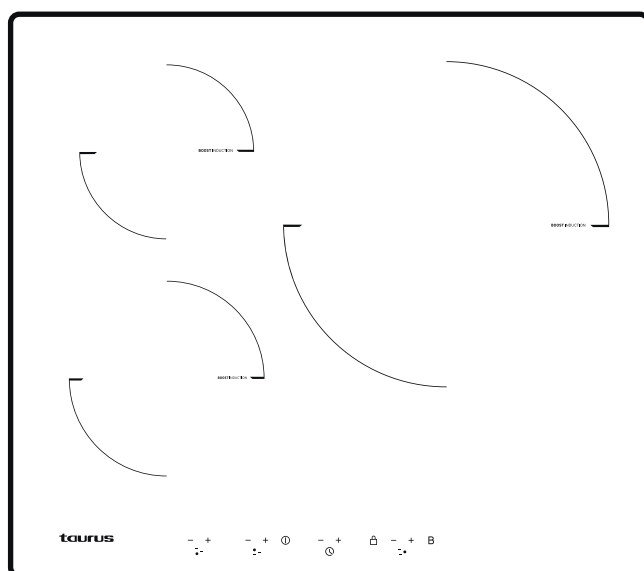
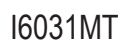


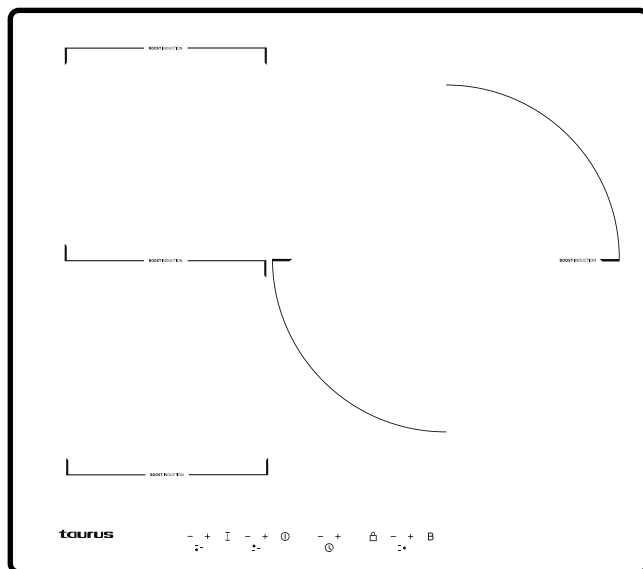
I302MT
I6031MT
I603FMT
I604MT



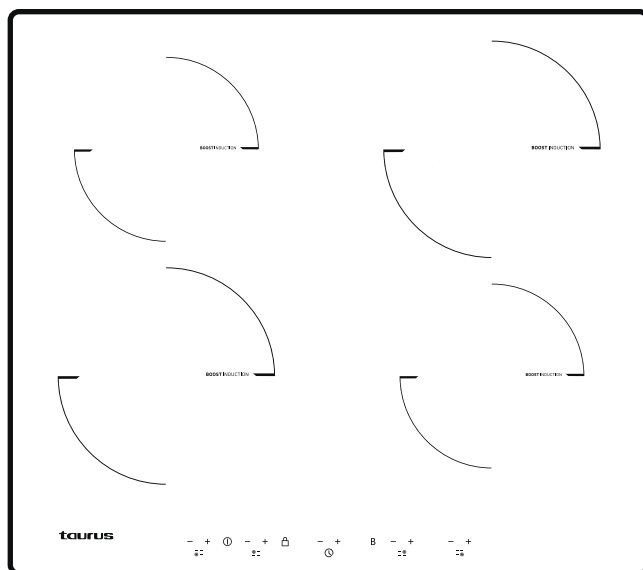
ES. Manual de instrucciones
EN. Manual Instructions
PT. Manual de instruções
FR. Manuel d'utilisation
BG. Ръководство за употреба
CA. Manual d'instruccions

taurus





I603FMT



I604MT

PLACA DE INDUCCIÓN EMPOTRADA**I302MT****I6031MT****I603FMT****I604MT**

**LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE APARATO.
ES ACONSEJABLE GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS.**

Modelo	Zona de cocción	Potencia(W)	Tamaño del producto(mm)
I302MT	2 zonas de inducción	3300 W	300*520*58
I6031MT	3 zonas de inducción	6200W (boost 7200W)	590*520*58
I603FMT	3 zonas de inducción	6200W (boost 7200W)	590*520*58
I604MT	4 zonas de inducción	5400W (boost 7200W)	590*520*58

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para futuras consultas. No seguir y observar estas instrucciones podría provocar un accidente.
- 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. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.
- El aislamiento del cableado fijo debe protegerse, por ejemplo, mediante una camisa aislante con una característica de temperatura apropiada.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato es sólo para uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar el aparato.
- Se trata de un aparato que se calienta mediante el uso de la inducción. Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa ya que pueden calentarse.
- Después de su uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Este aparato no está diseñado para su uso a altitudes superiores a 2000 m.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

- El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente. Consulte a un electricista o a una persona con cualificación similar. No intente instalarlo usted mismo.
- 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 instrucciones de uso correspondientes o protectores de cocina incorporados al aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- No debe colocarse en ningún momento material o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato.
- 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 del suministro eléctrico.
- Si no instala el aparato correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- Tenga cuidado: los bordes de los paneles son afilados.
- Si no se utiliza con precaución, podrían producirse lesiones o cortes.
- Este aparato es sólo para uso en interiores.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD SOBRE EL FUNCIONAMIENTO Y EL MANTENIMIENTO

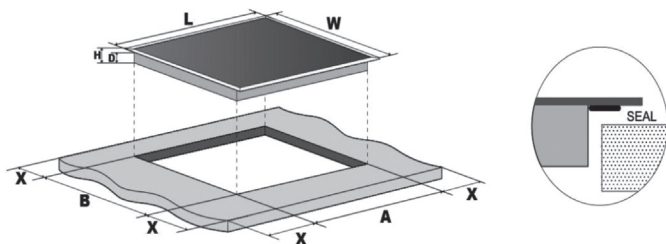
- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en uso. La ebullición provoca humos y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables, (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos, (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- Después de su 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 ollas no de inducción para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del aparato.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las reparaciones deben ser realizadas 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 fuertes para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal cerámico.
- Cualquier responsabilidad y la garantía no serán válidas en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- Retire la película protectora que pueda haber sobre la placa de inducción.
- 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.
- Apague la placa de cocción antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética. No obstante, 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 aparato para asegurarse de que sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético. No seguir este consejo puede provocar la muerte o daños importantes para su salud.
- Durante su uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para provocar 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.
- Los mangos 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 los mangos fuera del alcance de los niños. El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.
- 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.
- Si no se utiliza con precaución, podrían producirse lesiones o cortes.

INSTALACIÓN

SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN

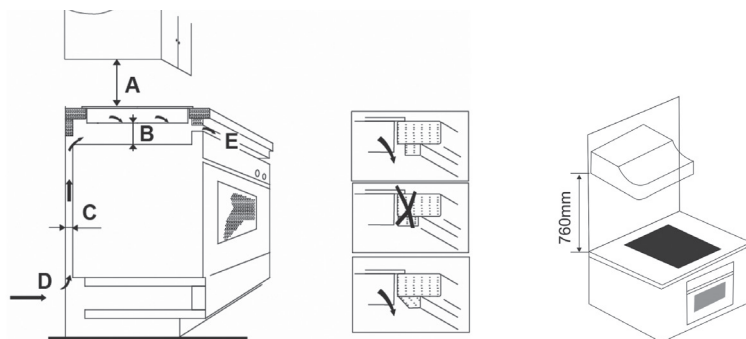
- Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el dibujo.
- Para su instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie 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)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I302MT	300	520	58	52	285	500	50min
I6031MT	590	520	58	54	565	495	50min
I603FMT	590	520	58	54	565	495	50min
I604MT	590	520	58	54	565	495	50min

- En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción está en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación

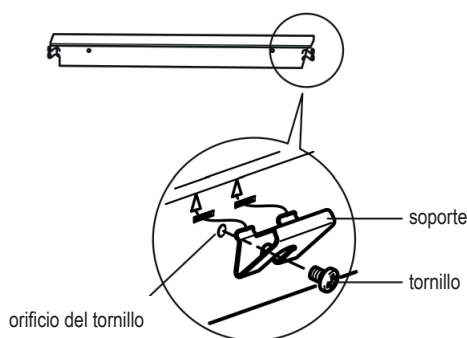
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



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

AJUSTE LA POSICIÓN DEL SOPORTE Y COLOQUE LA PLACA DE COCCIÓN.

1. Coloque con cuidado el aparato sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No realice ninguna fuerza física sobre el panel de control del aparato.
2. Instale y fije los soportes en el aparato como se muestra.
3. Introduzca y alinee el aparato en la abertura de instalación.



ANTES DE INSTALAR LA PLACA DE COCCIÓN, ASEGÚRESE DE QUE:

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un horno, éste lleva incorporado un ventilador de cocción.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables
- Se incorpora al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de forma que cumpla 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 locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la cocina instalada
- Consulte a las autoridades y ordenanzas locales de construcción en caso de duda sobre la instalación
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos) 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

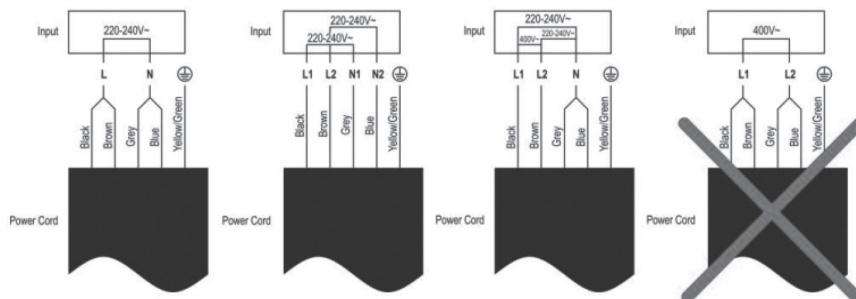
PRECAUCIONES

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado.
2. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted solo.
3. La placa de cocción no se instalará directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar los componentes electrónicos de la placa.
4. La placa de inducción se instalará de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
5. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
6. 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 donde se vaya 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 la placa de características del producto.
 3. La instalación eléctrica está provista de toma de tierra y soporta un mínimo de 40 amperios.
- Para conectar la placa de inducción a la toma de corriente, no debe utilizar adaptadores, reductores ni 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 sólo debe ser realizada 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 con las reglamentaciones de instalación.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido únicamente por técnicos autorizados.
- El fabricante no se hace responsable de ningún accidente derivado del uso de un aparato que no esté conectado a tierra o de una defectuosa continuidad de la conexión a tierra.
- Si el aparato tiene una toma de corriente, debe instalarse de forma que la toma de corriente sea accesible.

- La conexión eléctrica de la placa de inducción debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente y estar protegida por un interruptor magnetotérmico o automático unipolar. La conexión se muestra a continuación:



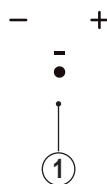
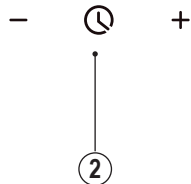
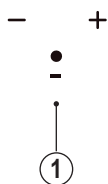
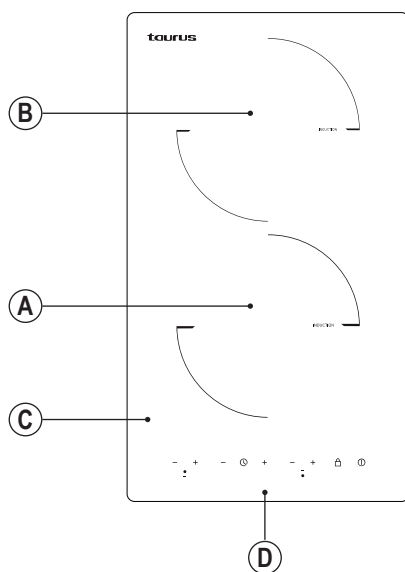
- Si el cable está dañado, para ser sustituido o reemplazado, la operación debe ser realizada por un Servicio Técnico Oficial.
- Si la placa de inducción se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor unipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador autorizado debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple las normas de seguridad.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido únicamente por técnicos autorizados.
- El hilo amarillo / verde del cable de alimentación debe conectarse a la toma de tierra de la red eléctrica.
- El fabricante no se hace responsable de ningún accidente derivado del uso de un aparato que no esté conectado a tierra o de una defectuosa continuidad de la conexión a tierra.
- Si el aparato tiene una toma de corriente, debe instalarse de forma que la toma de corriente sea accesible.

LA PLACA DE INDUCCIÓN

RESUMEN DEL PRODUCTO

MODELO I302MT

- A Zona de inducción: 1500W
- B Zona de inducción: 1800W
- C Placa de vidrio
- D Panel de control
 1. Botones "-" o "+" para la zona de cocción
 2. Botones "-" o "+" para el temporizador
 3. Botón de bloqueo
 4. botón encendido/apagado



MODELO I6031MT

A Zona de inducción: 1200W boost 1500W

B Zona de inducción: 2000W boost 2600W

C Zona de inducción: 3000W boost 3600W

D Placa de vidrio

E Panel de control

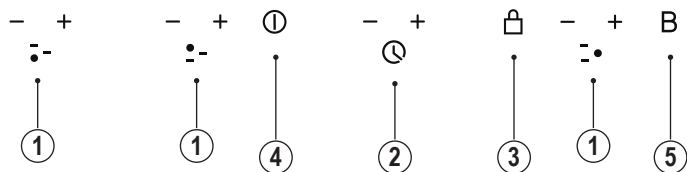
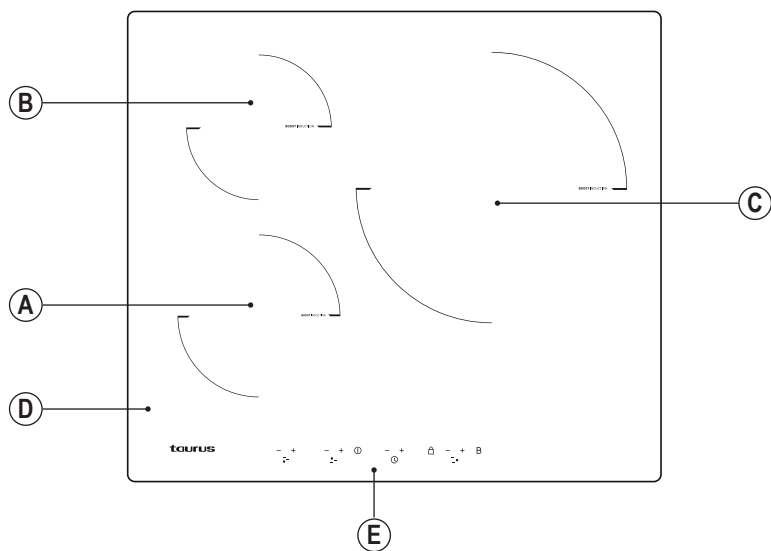
1. Botones "-" o "+" para la zona de cocción

2. Botones "-" o "+" para el temporizador

3. Botón de bloqueo

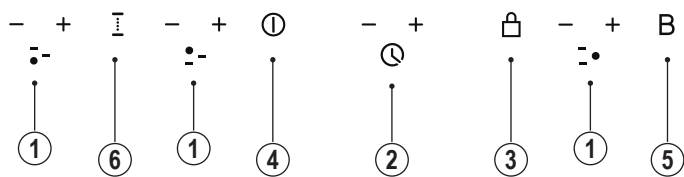
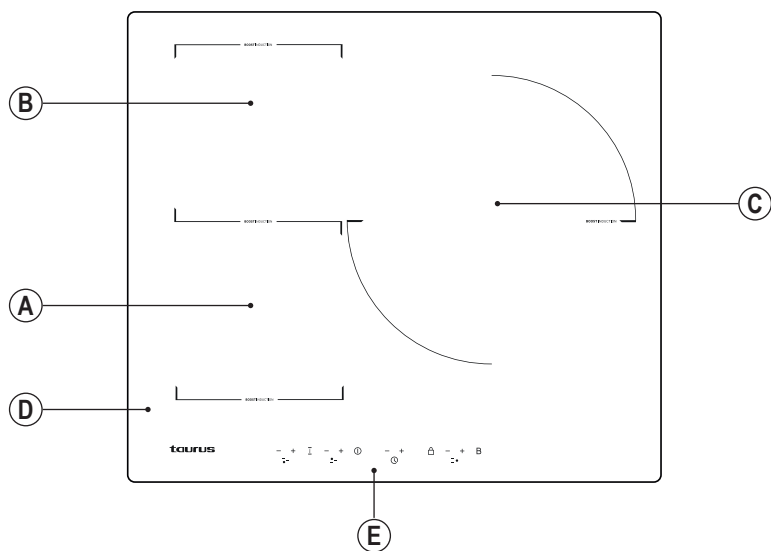
4. Botón encendido/apagado

5. Botón Boost



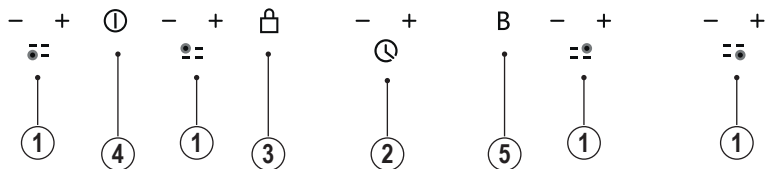
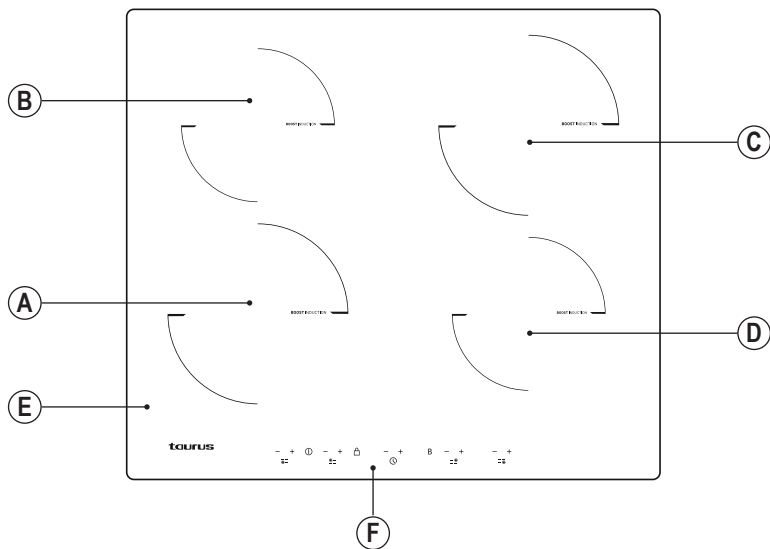
MODELO I603FMT

- A Zona de inducción: 1200W boost 1500W
- B Zona de inducción: 2000W boost 2600W
- C Zona de inducción: 3000W boost 3600W
- D Placa de vidrio
- E Panel de control
 1. Botones "-" o "+" para la zona de cocción
 2. Botones "-" o "+" para el temporizador
 3. Botón de bloqueo
 4. Botón encendido/apagado
 5. Botón Boost
 6. Botón de zona flexible



MODELO I604MT

- A Zona de inducción: 1500W boost 2000W
- B Zona de inducción: 1200W boost 1600W
- C Zona de inducción: 1500W boost 2000W
- D Zona de inducción: 1200W boost 1600W
- E Placa de vidrio
- F Panel de control
 1. Botones "-" o "+" para la zona de cocción
 2. Botones "-" o "+" para el temporizador
 3. Botón de bloqueo
 4. Botón encendido/apagado
 5. Botón Boost



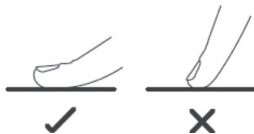
INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

VENTAJAS DE LA COCINA DE INDUCCIÓN

- Con la cocina de inducción, el calor se genera directamente en el recipiente, eliminando así la pérdida de calor entre los distintos elementos (recipiente, placas vitrocerámicas, etc.) las ventajas son las siguientes:
- Reducción del tiempo de cocción: la sartén se calienta más rápidamente.
- 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.
- Limpieza más sencilla: Como la superficie no está tan caliente, los alimentos que se derraman no se queman tan rápidamente.

USO DE LOS BOTONES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna 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 apto para la cocción por inducción, compruebe que son atraídos por un imán.
- Existen otros tipos de recipientes cuya base no es totalmente ferromagnética.
- Antes de usarlas, compruebe el diámetro de la base y que estas sartenes son detectadas por la placa de inducción.



ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

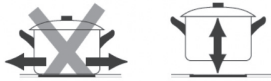
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



- 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 ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia puede ser menor de lo esperado. 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 le ahorrará tiempo y energía de cocción.

PROTEJA LA SUPERFICIE ACRISTALADA

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



UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS 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 recalentarse y dañar la vitrocerámica o la propia placa. Si la base de la olla es muy fina, también puede sobrecalentarse, absténgase de usar 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 ninguna batería de cocina, con una batería de cocina con una base inferior a la especificada o con una placa de cocción no apta para inducción, la placa no funcionará, la pantalla mostrará "E 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. Sin embargo, 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 sartén en el centro de la zona de cocción.

USO DE SU PLACA DE INDUCCIÓN

PARA EMPEZAR A COCINAR

Toque el botón encendido/apagado. Al encender la placa de cocción, sonará un aviso acústico y las pantallas mostrarán las indicaciones "0" y "- -", advirtiéndole de que la placa está encendida y en estado de espera o standby.	
Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
Toque los botones "-" o "+" correspondientes a la zona de cocción que desee encender y elija el nivel de potencia deseado.	

SI EN LA PANTALLA PARPADEA LA INDICACIÓN



Esto 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 olla 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 los botones "-" o "+" correspondientes a la zona de cocción que desee apagar.	
Apague la zona de cocción tocando el "-" y bajando hasta "0". Asegúrese de que la pantalla de encendido muestra "0" y, a continuación, muestra "H".	
Apague toda la placa de cocción tocando el botón encendido/apagado.	
Cuidado con las superficies calientes La "H" (Temperatura de la superficie >60°C) mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía si desea calentar más ollas, utilice la placa que aún esté caliente.	

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 breve 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

- El selector de potencia tiene nueve niveles de potencia de 1 a 9 y el modo BOOST "B".
- Toque el botón "+" de la zona de cocción seleccionada y, a continuación, toque el botón "B" para seleccionar el nivel de potencia "B", que es el modo BOOST.
- Para cancelar la función BOOST, toque el botón "-" correspondiente a la zona de cocción que esté en modo BOOST y seleccione el nivel de potencia deseado.

Nota: La función BOOST aumenta considerablemente la potencia, por lo que le recomendamos que la utilice con precaución, ya que los tiempos de cocción pueden variar y un exceso de temperatura puede quemar los alimentos.

ZONA FLEXI (MODELO I603FMT)

- La zona de cocción flexible está situada en el lado izquierdo de la placa de inducción.
- Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.
- El área libre está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

USO DE LA ZONA FLEXI

- Toque el botón "-" o "+" correspondiente a la zona de cocción, y el indicador de potencia mostrará el nivel de potencia parpadeando.
- Toque el botón de zona Flexi (6), los indicadores de nivel de potencia de las zonas superior e inferior mostrarán el nivel de potencia predeterminado "5".
- Toque los botones "-" o "+" para seleccionar el nivel de potencia.
- El nivel de potencia de la zona de cocción flexible puede variarse en cualquier momento durante la cocción. Para ello, toque uno de los botones de selección y cuando los indicadores de nivel de potencia empiecen a parpadear, ajuste entonces el nivel de potencia tocando los botones "-" o "+".

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 encendido/apagado están desactivados.

PARA BLOQUEAR LOS BOTONES

- Toque el botón de bloqueo de teclas.

PARA DESBLOQUEAR LOS BOTONES

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



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los botones están desactivados excepto el botón encendido/apagado, siempre puede apagar la placa de inducción con el botón encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRETENPERATURA

- Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se supervise una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará 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 este aparato.

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 apagará 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.

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

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

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

Toque los botones "-" o "+" correspondientes a la zona de cocción que desee encender y elija el nivel de potencia deseado.	
Toque los botones "-" o "+" del temporizador para elegir el tiempo (en minutos) para la desconexión automática. Si el tiempo programado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos.	
Para cancelar el temporizador, toque los botones "-" o "+" correspondientes a la zona de cocción temporizada que desee cancelar, el dígito indicador del nivel de potencia correspondiente comenzará a parpadear, a continuación toque los botones "-" o "+" del temporizador elija la hora 00.	
 La zona de cocción que no esté ajustada con el temporizador seguirá funcionando si se ha encendido previamente.	
NOTAS: Si desea cambiar la hora de apagado automático después de ajustar el temporizador, deberá empezar desde el paso 1. Todas las zonas de cocción pueden temporizarse, para ello siga los pasos indicados anteriormente para cada zona de cocción. El temporizador sólo puede activarse, modificarse o desactivarse cuando la zona de cocción está seleccionada, es decir, cuando el dígito indicador del nivel de potencia parpadea.	

PAUTAS PARA COCINAR



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Boost. 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, reduzca 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.
- Empiece a cocinar con un nivel de potencia alto y redúzcalo 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 deliciosas sopas y guisos tiernos porque

los sabores se desarrollan sin sobrecalentar los alimentos. También debe cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina 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

¿Qué?	¿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 utilizando el interruptor o diferencial habilitado para ello. Utilice un limpiador para placas de inducción mientras la superficie esté tibia (¡pero no caliente!). Aclare y seque la placa con un paño limpio o una toalla de papel. 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! 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. No deje nunca 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: 1. Desconecte la alimentación de la placa utilizando el interruptor o diferencial habilitado para ello. 2. Sujete el rascador en un ángulo de 30° y rasque la suciedad hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o los derrames con un paño de cocina o papel de cocina.	Elimine lo antes posible 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. Peligro de corte - Cuando la cubierta de seguridad está recogida, la cuchilla del rascador se vuelve afilada. Utilícela con mucho cuidado y guárdela 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 utilizando el interruptor o diferencial habilitado para ello. 2. Limpie la zona del panel de control con una esponja o un paño limpio y húmedo. 3. Seque completamente la zona del panel de control 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, es posible que los botones táctiles no funcionen correctamente. Asegúrese de limpiar y secar bien la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la corriente.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de cocción no puede encenderse.	Sin energía.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o en la zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte las instrucciones en el apartado "Uso de su 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 áspero. Se utilizaron estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Véase "Elegir la batería de cocina adecuada". Véase "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes hacen ruidos crepitantes o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de distintos 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 en un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al disminuir la temperatura..
Los utensilios de cocina no se calientan y la pantalla muestra "E" o "F"	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 la 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.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede que siga funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. 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:

PLACA DE INDUCCIÓN		
Error	Posible causa	Remedio
E 1 / E 2	Protección contra subtensión (< 75V~95V) o sobretensión (> 275V~295V)	Si la tensión de la toma de corriente es inferior o superior a la especificada, consulte a un electricista cualificado.
E 3	El sensor principal está en cortocircuito o apagado	Póngase en contacto con el Servicio Técnico.
E 4	El IGBT está en cortocircuito o apagado	Póngase en contacto con el Servicio Técnico.
E 5	La superficie de la placa de cocción se está sobrecalentando.	Apague la placa de inducción, espere a que se enfríe y vuelva a encenderla.
E 6	El IGBT se está sobrecalentando.	Apague la placa de inducción, espere a que se enfríe y vuelva a encenderla.
E 7	Mal funcionamiento de la placa de cocción sensor	Póngase en contacto con el Servicio Técnico.
U	No hay olla o el orificio es demasiado pequeño, o la olla no es adecuada para la placa de inducción.	Cambie una maceta adecuada.
E r	La comunicación entre el PCB de control y el PCB principal falla.	Póngase en contacto con el Servicio Técnico.
E t	Hay exceso de líquido en los botones del panel de control	Limpie y seque el panel de control

- La siguiente información se refiere al etiquetado energético y al diseño ecológico según el reglamento (UE) 66/2014:

Ficha del producto		
Modelo:	I302MT	
Tipo de placa:	Placa de cocina doméstica eléctrica	
Número de zonas de cocción:	2	
Tecnología de calentamiento:	Zonas de cocción por inducción	
Diámetro de la superficie útil (Ø) (cm):	16	18
Consumo de energía por zona de cocción (EC _{cocción eléctrica}) Wh/kg)	160,9	163,6
Consumo de energía de la placa (EC _{placa eléctrica})	161,8 Wh/kg	

Ficha del producto			
Modelo:	I6031MT		
Tipo de placa:	Placa de cocina doméstica eléctrica		
Número de zonas de cocción:	3		
Tecnología de calentamiento:	Zonas de cocción por inducción		
Diámetro de la superficie útil (Ø) (cm):	16	18	30
Consumo de energía por zona de cocción (EC _{cocción eléctrica}) (Wh/kg)	178,8	185,2	183,8
Consumo de energía de la placa (EC _{placa eléctrica})	182,6 Wh/kg		

Ficha del producto		
Modelo:	I603FMT	
Tipo de placa:	Placa de cocina doméstica eléctrica	
Número de focos y zonas de cocción:	2	
Tecnología de calentamiento:	Focos y zonas de cocción por inducción	
Diámetro de la superficie útil (Ø) (cm):	Ø 30 cm	
Para focos de cocción no circulares: (largo x ancho) (cm)	L=38cm An=19cm	
Consumo de energía por zona de cocción (EC _{cocción eléctrica}) (Wh/kg)	187,5	180,7; 162,8; 189,8
Consumo de energía de la placa (EC _{placa eléctrica})	180,2 Wh/kg	

Ficha del producto				
Modelo:	I604MT			
Tipo de placa:	Placa de cocina doméstica eléctrica			
Número de zonas de cocción:	4			
Tecnología de calentamiento:	Zonas de cocción por inducción			
Diámetro de la superficie útil (Ø) (cm):	16	16	18	18
Consumo de energía por zona de cocción (EC _{cocción eléctrica}) (Wh/kg)	162,8	162,8	180,7	180,7
Consumo de energía de la placa (EC _{placa eléctrica})	171,8 Wh/kg			

- Para establecer la conformidad con los requisitos de diseño ecológico y calcular los parámetros de etiquetado energético del aparato, se utiliza la norma europea EN 60350-2:2018+A1:2021 como referencia.

SERVICIO

- Cualquier uso indebido o el incumplimiento de las instrucciones de uso anulan la garantía y la responsabilidad del fabricante.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- Lleve el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado si surgen problemas. No intente desmontarlo ni repararlo sin ayuda, ya que puede resultar peligroso.

**PARA VERSIONES DE PRODUCTOS DE LA UE Y/O EN EL CASO DE QUE SE SOLICITE EN SU PAÍS:
ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO**

- Los materiales de los que se compone el embalaje de este aparato están incluidos en un sistema de recogida, clasificación y reciclaje. Si desea deshacerse de ellos, utilice los contenedores públicos adecuados para cada tipo de material.
- El producto no contiene concentraciones de sustancias que puedan considerarse perjudiciales para el medio ambiente.



Este símbolo significa que en caso de que desee deshacerse del producto una vez finalizada su vida útil, llévelo a un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). DESECHO: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesario recoger dichos residuos por separado para someterlos a un tratamiento especial.

- Este aparato cumple la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión, la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética, la Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125/CE sobre los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

BUILT-IN INDUCTION HOB**I302MT****I6031MT****I603FMT****I604MT**

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO INSTALL OR USE THIS APPLIANCE.

IT IS ADVISABLE TO KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

Model	Cooking zone	Power(W)	Product size(mm)
I302MT	2 induction zones	3300 W	300*520*58
I6031MT	3 induction zones	6200W (boost 7200W)	590*520*58
I603FMT	3 induction zones	6200W (boost 7200W)	590*520*58
I604MT	4 induction zones	5400W (boost 7200W)	590*520*58

SAFETY WARNINGS

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The fixed wiring insulation must be protected, for example, by insulating sleeving having an appropriate temperature rating.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- This is an appliance that heats up through the use of induction. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

INSTALLATION SAFETY WARNINGS

- The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations. Consult an electrician or a similarly qualified person. Do not try to install it by yourself.
- 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.
- 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.
- 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.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Take care – panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.
- This appliance is for indoor use only.

OPERATION AND MAINTENANCE SAFETY WARNINGS

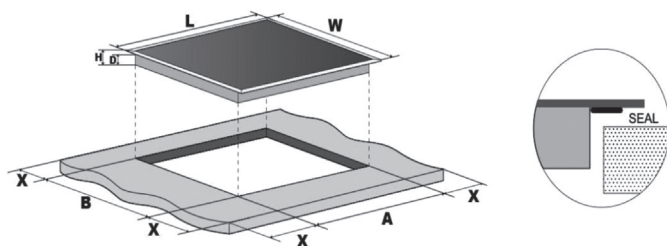
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a storage or work surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetizable objects, (e.g., credit cards, memory cards) or electronic devices, (e.g., computers, MP3 players) near the device, as they may be affected by its electromagnetic field.
- 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 allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All 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.
- Any responsibility and the guarantee will not be valid in case of improper use or non-compliance with the instructions.
- Remove any protective film that may be on the induction hob.
- 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.
- Turn the cooktop off before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.

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:

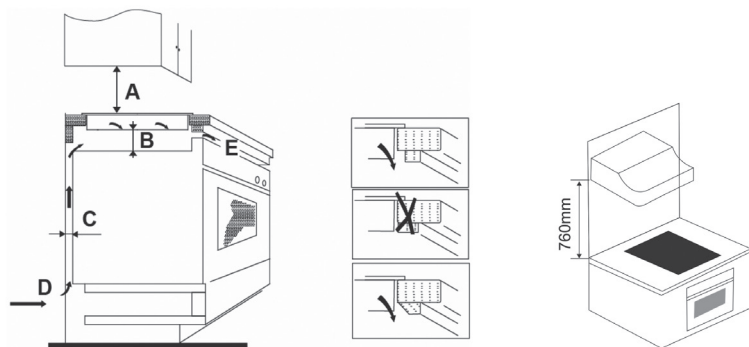


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I302MT	300	520	58	52	285	500	50min
I6031MT	590	520	58	54	565	495	50min
I603FMT	590	520	58	54	565	495	50min
I604MT	590	520	58	54	565	495	50min

- 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



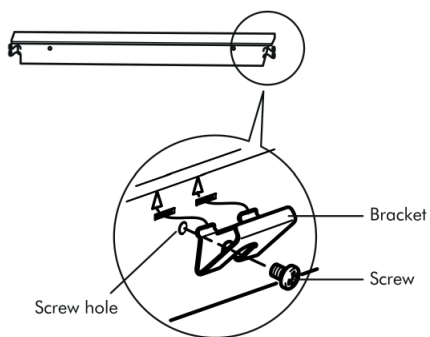
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

ADJUSTING THE BRACKET POSITION AND PLACE THE HOB.

1. Gently place the appliance on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not carry out any physical force on the control panel of the appliance.
2. Install and fix the brackets on the appliance as shown.



3. Insert and align the appliance into the installation opening.

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 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

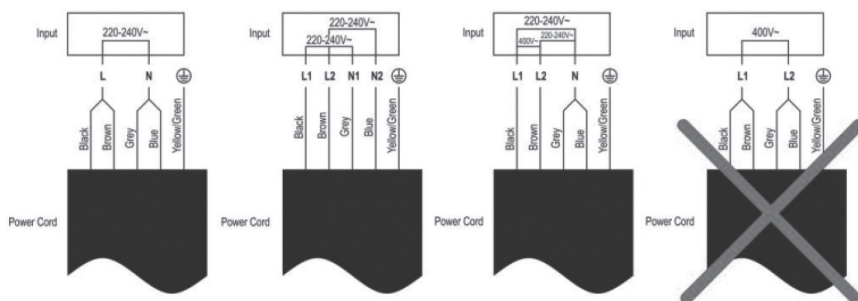
CAUTIONS

1. The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians.
2. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
3. 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.
4. The induction hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
5. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
6. 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 rating plate of the product.
 3. The electrical installation is provided with a ground connection and supports a minimum of 40 amperes.
- 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 magneto-thermic 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 national wiring rules.
- 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.
- 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. The connection is shown below:



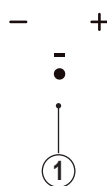
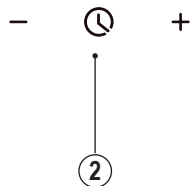
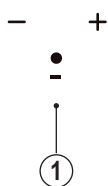
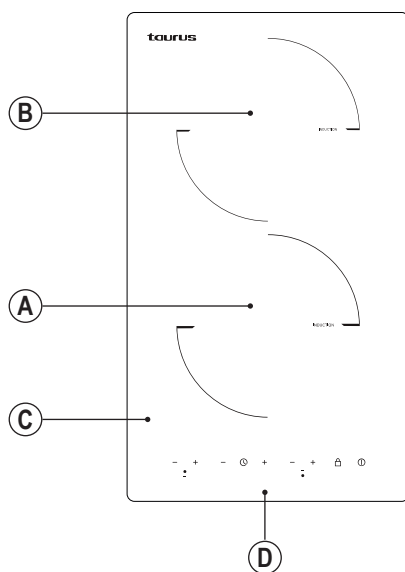
- If the cable is damaged, to be substituted or replaced, the operation must be carried out by an Official Technical Service.
- If the induction hob is connected directly to the mains, a single pole switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between the contacts.
- The authorized installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable should be checked regularly and replaced only by authorized technicians.
- The yellow / green wire of the power cord must be connected to the earth of the mains socket.
- 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.

THE INDUCTION COOKER

PRODUCT OVERVIEW

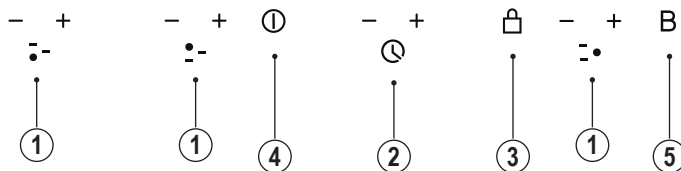
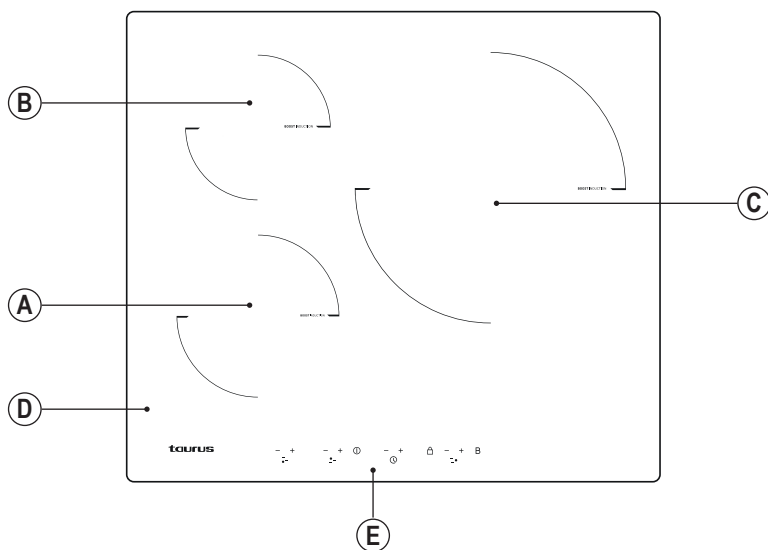
MODEL I302MT

- A Induction zone: 1500W
- B Induction zone: 1800W
- C Glass plate
- D Control panel
 1. "-" or "+" buttons for cooking zone
 2. "-" or "+" buttons for timer
 3. Lock button
 4. ON/OFF button



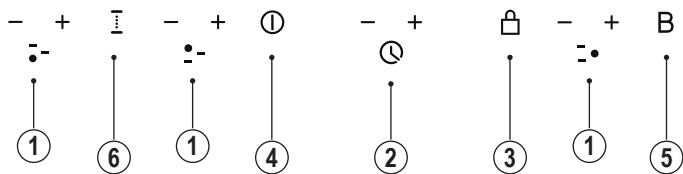
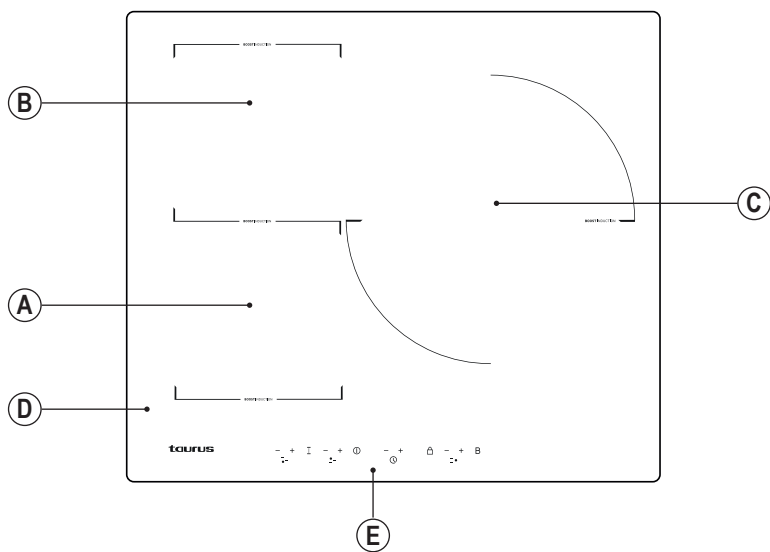
MODEL I6031MT

- A Induction zone: 1200W boost 1500W
- B Induction zone: 2000W boost 2600W
- C Induction zone: 3000W boost 3600W
- D Glass plate
- E Control panel
 1. “-” or “+” buttons for cooking zone
 2. “-” or “+” buttons for timer
 3. Lock button
 4. ON/OFF button
 5. Boost button
 - 6.



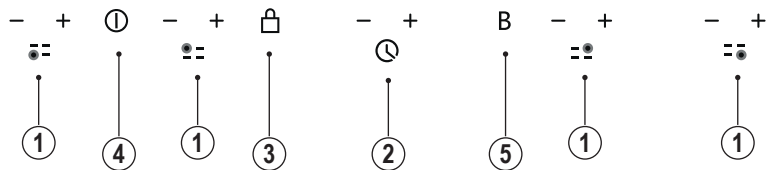
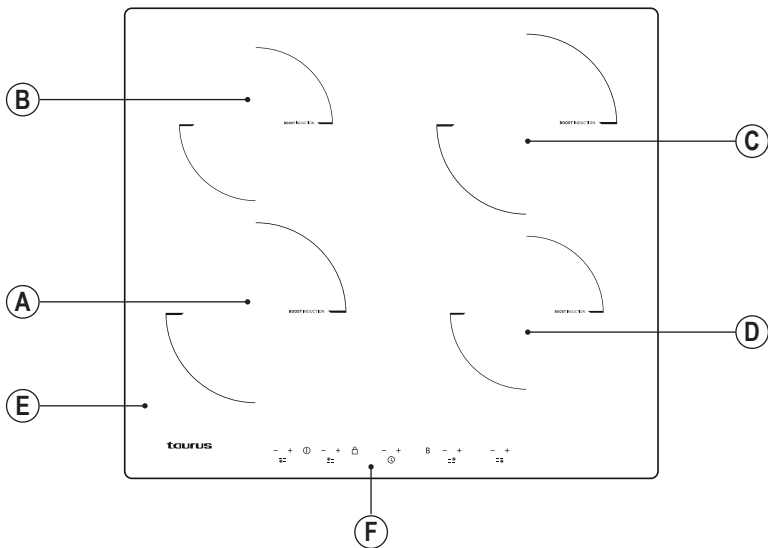
MODEL I603FMT

- A Induction zone: 1200W boost 1500W
- B Induction zone: 2000W boost 2600W
- C Induction zone: 3000W boost 3600W
- D Glass plate
- E Control panel
 1. "-" or "+" buttons for cooking zone
 2. "-" or "+" buttons for timer
 3. Lock button
 4. ON/OFF button
 5. Boost button
 6. Flexi zone button



MODEL I604MT

- A Induction zone: 1500W boost 2000W
- B Induction zone: 1200W boost 1600W
- C Induction zone: 1500W boost 2000W
- D Induction zone: 1200W boost 1600W
- E Glass plate
- F Control panel
 1. “-” or “+” buttons for cooking zone
 2. “-” or “+” buttons for timer
 3. Lock button
 4. ON/OFF button
 5. Boost button



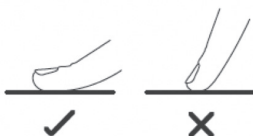
PRODUCT INFORMATION

ADVANTAGES OF INDUCTION COOKING

- With Induction cooking, the heat is generated directly in the container, thus eliminating the loss of heat between the different elements (container, glass ceramic plates, etc.) the advantages are as follows:
- Reduced cooking time: the pan heats up faster.
- Energy saving: by reducing the time to cook and / or fry. When the pan is removed from the cooking zone, it automatically stops supplying heat.
- Simpler cleaning; Since the surface is not so hot, food that spills does not burn as quickly.

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. If you use a smaller pot, the efficiency may be lower than expected. Always center the pan on the cooking zone. The base of a cookware can influence the distribution of heat and therefore the cooking result. Choosing a cookware with a higher quality base will save 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 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, 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 "E U".

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 center of the cooking zone.

USING YOUR INDUCTION HOB

TO START COOKING

Touch the ON/OFF button. 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. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touch the "-" or "+" buttons corresponding to the cooking zone you want to turn on and choose the desired power level.	

IF THE DISPLAY FLASHES THE INDICATION



This 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 "-" or "+" buttons corresponding to the cooking zone you want 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.	
Beware of hot surfaces "H" (surface TEMP >60°C) 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.	

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

- The power selector has nine power levels 1 to 9 and BOOST mode B.
- Touch the "+" button of the selected cooking zone, and then touch the button "B" to select the power level "B" which is BOOST mode.
- To cancel the BOOST function, touch the "-" button corresponding to the cooking zone that is under BOOST mode and select the desired power level.

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.

FLEXI ZONE (MODEL I603FMT)

- The flexible cooking zone is located on the left side of the induction hob.
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

USING THE FLEXI ZONE

- Touch the “-” or “+” button corresponding the cooking zone, and the power indicator will show the power level flashing.
- Touch the Flexi zone button (6), the power level indicators of the upper and lower zones will show the default power level “5”.
- Touch the “-” or “+” buttons to select the power level.
- The power level of the flexible cooking zone can be varied at any time during cooking. To do this, touch one of the selection buttons and when the power level indicators start to flash, then adjust the power level by touching the “-” or “+” buttons.

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 are disable.

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 button, 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.

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 operation 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.

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 "-" or "+" buttons corresponding to the cooking zone you want to turn on and choose the desired power level.	
Touch the "-" or "+" buttons of the timer choose the time (in minutes) for the automatic switch-off. If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minutes.	
To cancel the timer, touch the "-" or "+" buttons corresponding to the timed cooking zone that you want to cancel, the corresponding power level indicator digit will begin to flash, then touch the buttons "-" or "+" of the timer choose the time 00.	
 The cooking zone that is not set with the timer will continue to operate if it is turned on previously.	
NOTES: If you want to change the time for automatic power off after setting the timer, you must start from step 1. All cooking zones can be timed, to do this follow the steps indicated above for each cooking zone. The timer can only be activated, modified or deactivated when the cooking zone is selected, that is, when the power level indicator digit is flashing.	

COOKING GUIDELINES



Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you are using the Boost 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. Use an induction hob cleaner while the surface is warm (but not hot!) Rinse and dry the plate with a clean cloth or paper towel. 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! 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: 1. Disconnect the power from the board using the switch or differential enabled for this. 2. Hold the scraper at a 30 ° angle and scrape dirt to a cool area of the plate. 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. 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. 2. Clean the control panel area with a clean, damp sponge or cloth. 3. Completely dry the control panel area 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.

HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
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.

Problem	Possible causes	What to do
The glass is being scratched.	Rough-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products were used.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high 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 "E 1" or "E 2"	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 cookware suitable for induction, with a base large enough to be 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. 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	Remedy
E 1 / E 2	Protection against under voltage (< 75V~95V) or over voltage (> 275V~295V)	If the voltage at the mains outlet is lower or higher than specified, consult a qualified electrician.
E 3	The main sensor is short circuit or off	Contact the Technical Service.
E 4	IGBT is short circuit or off	Contact the Technical Service.
E 5	The surface of the hob is overheating.	Turn off the induction hob, wait for it to cool down and then turn it on again.
E 6	The IGBT is overheating.	Turn off the induction hob, wait for it to cool down and then turn it on again.
E 7	Malfunction of the cooktop sensor	Contact the Technical Service.
U	There is no pot or the pot is too small, or the pot is not suitable for induction hob.	Change a suitable pot.
E r	Communication between control PCB and main PCB is failed.	Contact the Technical Service.

INDUCTION HOB		
Error	Possible Cause	Remedy
E t	There is excess liquid on the buttons on the control panel	Clean and dry the control panel

- The following information is regarding to energy labelling and ecodesign according to regulation (EU) 66/2014:

Product fiche		
Model:	I302MT	
Type of hob:	Domestic Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas:	2	
Heating technology:	Induction cooking zones	
Diameter of useful surface (Ø) (cm):	16	18
Energy consumption per cooking zone or area (EC _{electric cooking}) (Wh/kg)	160,9	163,6
Energy consumption for the hob (EC _{electric hob})	161,8 Wh/kg	

Product fiche			
Model:	I6031MT		
Type of hob:	Domestic Electric Hob		
Number of cooking zones and/or areas:	3		
Heating technology:	Induction cooking zones		
Diameter of useful surface (Ø) (cm):	16	18	30
Energy consumption per cooking zone or area (EC _{electric cooking}) (Wh/kg)	178,8	185,2	183,8
Energy consumption for the hob (EC _{electric hob})	182,6 Wh/kg		

Product fiche		
Model:	I603FMT	
Type of hob:	Domestic Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas:	2	
Heating technology:	Induction cooking zones and cooking areas	
For circular cooking zone: Diameter of useful surface (Ø) (cm):	Ø 30 cm	
For non circular cooking areas: (long x wide) (cm)		L=38cm W=19cm
Energy consumption per cooking zone or area (EC _{electric cooking}) (Wh/kg)	187,5	180,7; 162,8; 189,8
Energy consumption for the hob (EC _{electric hob})	180,2 Wh/kg	

Product fiche				
Model:	I604MT			
Type of hob:	Domestic Electric Hob			
Number of cooking zones and/or areas:	4			
Heating technology:	Induction cooking zones			
Diameter of useful surface (Ø) (cm):	16	16	18	18
Energy consumption per cooking zone or area (EC _{electric cooking}) (Wh/kg)	162,8	162,8	180,7	180,7
Energy consumption for the hob (EC _{electric hob})	171,8 Wh/kg			

- To establish compliance with the ecodesign requirements and for calculation of energy labelling parameters the appliance the European standard EN 60350-2:2018+A1:2021 is used as reference.

SERVICE

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

ANOMALIES AND REPAIR

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN THE CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY: ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorized waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE). DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

- This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

PLACA DE FOGÃO INDUCTION EMBUTIDO**I302MT****I6031MT****I603FMT****I604MT**

**LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE TENTAR INSTALAR OU UTILIZAR ESTE APARELHO.
É ACONSELHÁVEL GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO PARA REFERÊNCIA FUTURA.**

Modelo	Zona de cozedura	Potência (W)	Tamanho do produto (mm)
I302MT	2 zonas de indução	3300 W	300*520*58
I6031MT	3 zonas de indução	6200W (aumento de 7200W)	590*520*58
I603FMT	3 zonas de indução	6200W (aumento de 7200W)	590*520*58
I604MT	4 zonas de indução	5400W (aumento de 7200W)	590*520*58

AVISOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para referência futura. O não cumprimento destas instruções pode provocar um acidente.
- 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 relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa em conformidade com as regras de cablagem.
- O isolamento da cablagem fixa deve ser protegido, por exemplo, por uma manga de isolamento com uma classificação de temperatura adequada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.

ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER OPERADO POR MEIO DE UM TEMPORIZADOR EXTERNO OU DE UM SISTEMA DE CONTROLO REMOTO SEPARADO.

- Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico e não a uso profissional ou industrial.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Trata-se de um aparelho que aquece por indução. Os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.
- Após a utilização, desligue a placa de cozedura pelo seu comando e não confie no detetor de panelas.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: Cozinhar sem vigilância numa placa de 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.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- ATENÇÃO: Perigo de incêndio: não guarde objectos sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado em altitudes superiores a 2000 m.

INSTALAÇÃO AVISOS DE SEGURANÇA

- O aparelho deve ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor. Consulte um electricista ou uma pessoa igualmente qualificada. Não tente instalá-lo sozinho.
- AVISO: Para evitar que a placa se desloque, deve instalar as âncoras de segurança. Consulte as instruções de instalação.
- ATENÇÃO: Utilize apenas 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.
- Não deve colocar nenhum material ou produto combustível sobre este aparelho em qualquer altura.
- Por favor, ponha estas informações à disposição da pessoa responsável pela instalação do aparelho.
- 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 interruptor de isolamento que permita desligar completamente a alimentação eléctrica.
- A instalação incorrecta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.
- Desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica antes de efectuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstica só podem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.
- Tenha cuidado - as extremidades do painel são afiadas.
- Se não tiver cuidado, pode provocar ferimentos ou cortes.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização em interiores.

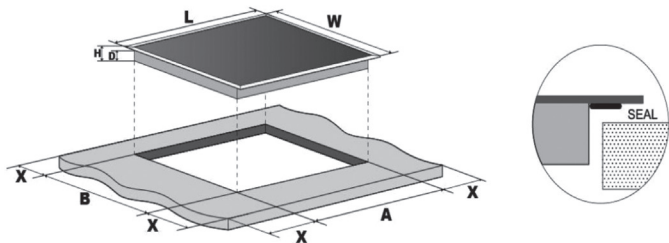
FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO AVISOS DE SEGURANÇA

- 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 arrumação ou de trabalho.
- Nunca deixe 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 dispositivo, pois podem ser afectados pelo seu campo eletromagnético.
- Após a utilização, desligue 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 painéis.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem de pé ou subam para cima dele.
- Não guarde objectos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa de cozinhar podem sofrer ferimentos graves.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância no local onde o aparelho está a ser utilizado.
- Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, exceto se for especificamente recomendado no manual. Todas as operações de manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa de cozinhar.
- Não coloque ou deixe cair objectos pesados sobre a placa de cozinhar.
- Não se apoie 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.
- A responsabilidade e a garantia não serão válidas em caso de utilização incorrecta ou de incumprimento das instruções.
- Retire a película protetora que possa estar sobre a placa de indução.
- Não cozinhe sobre uma placa de cozinhar partida ou rachada. Se a superfície da placa de cozinhar estiver partida ou rachada, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa de cozinhar antes de proceder à limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.
- 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 aparelho, 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.
- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, 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 sobre a superfície do fogão, pois podem aquecer.
- As pegadas das painéis podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegadas das painéis não se encontram sobre as outras zonas de cozedura em que se encontram. Mantenha as pegadas fora do alcance das crianças. Se não seguir este conselho, pode sofrer queimaduras e escaldões.
- A lâmina afiada de um raspador de placa fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Se não tiver cuidado, pode provocar ferimentos ou cortes.

INSTALAÇÃO

SELEÇÃO DO EQUIPAMENTO DE INSTALAÇÃO

- Recorte 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:

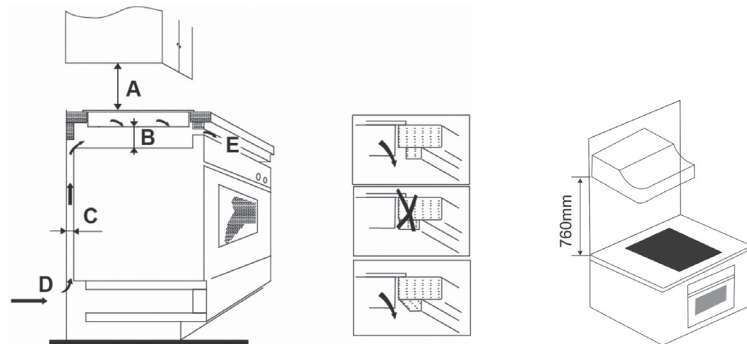


Modelo	L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I302MT	300	520	58	52	285	500	50min
I6031MT	590	520	58	54	565	495	50min
I603FMT	590	520	58	54	565	495	50min
I604MT	590	520	58	54	565	495	50min

- 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. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Como indicado abaixo



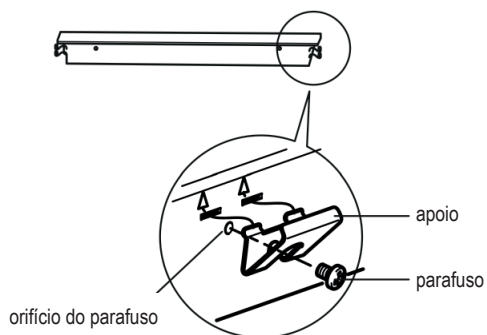
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de, pelo menos, 760 mm.



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

AJUSTE A POSIÇÃO DO SUPORTE E COLOQUE A PLACA DE FOGÃO.

1. Coloque o aparelho com cuidado numa superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não exerça qualquer força física sobre o painel de controlo do aparelho.
2. Instale e fixe os suportes no aparelho como indicado.



3. Insira e alinhe o aparelho na abertura de instalação.

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 interruptor de isolamento adequado, que proporciona 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 interruptor 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 interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com o fogão instalado
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consulte as autoridades locais de construção e os regulamentos
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos) 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 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 de cozedura 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 interruptor de isolamento é facilmente acessível pelo cliente

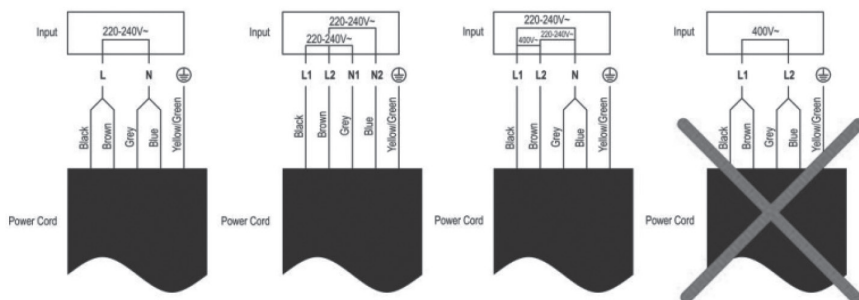
PRECAUÇÕES

1. A instalação da placa de indução deve ser efectuada por pessoal ou técnicos qualificados.
2. Temos profissionais ao seu serviço. Por favor, nunca efectue a operação sozinho.
3. 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.
4. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
5. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
6. Para evitar danos, a camada sanduiche 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, verifique 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 indicado na placa de características do produto.
 3. A instalação eléctrica está equipada com uma ligação à terra e suporta um mínimo de 40 amperes.
- Para ligar a placa de indução à tomada de corrente, não 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 adquira 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 alteração à 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 interruptor 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 as regras nacionais de cablagem.
- 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 forma a que a tomada eléctrica esteja acessível.
- A ligação eléctrica da placa de indução deve ser efectuada de acordo com as normas em vigor e protegida por um interruptor monopolar magnetotérmico ou automático. A ligação eléctrica é indicada a seguir:



- Se o cabo estiver danificado, para ser substituído ou trocado, a operação deve ser efectuada por um Serviço Técnico Oficial.
- Se a placa de indução for ligada directamente à rede eléctrica, deve instalar um interruptor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador autorizado deve certificar-se de que foi feita a ligação eléctrica correcta e que esta cumpre os regulamentos de segurança.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
- O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser ligado à terra da tomada eléctrica.
- 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 seja acessível.

O FOGÃO DE INDUÇÃO

VISÃO GERAL DO PRODUTO

MODELO I302MT

A Zona de indução: 1500W

B Zona de indução: 1800W

C Placa de vidro

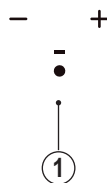
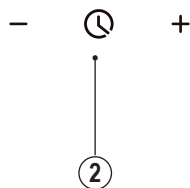
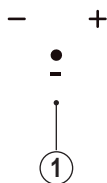
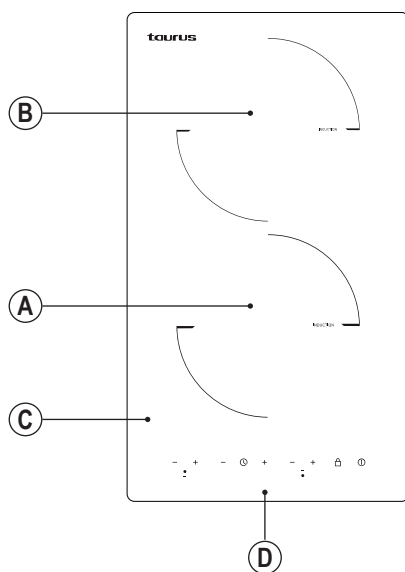
D Painel de controlo

1. Botões "-" ou "+" para a zona de cozedura

2. Botões "-" ou "+" para o temporizador

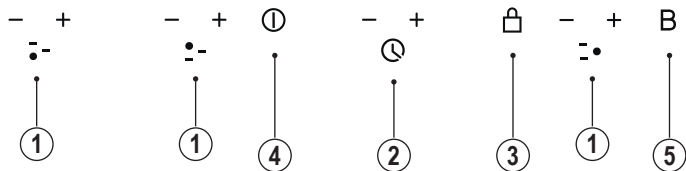
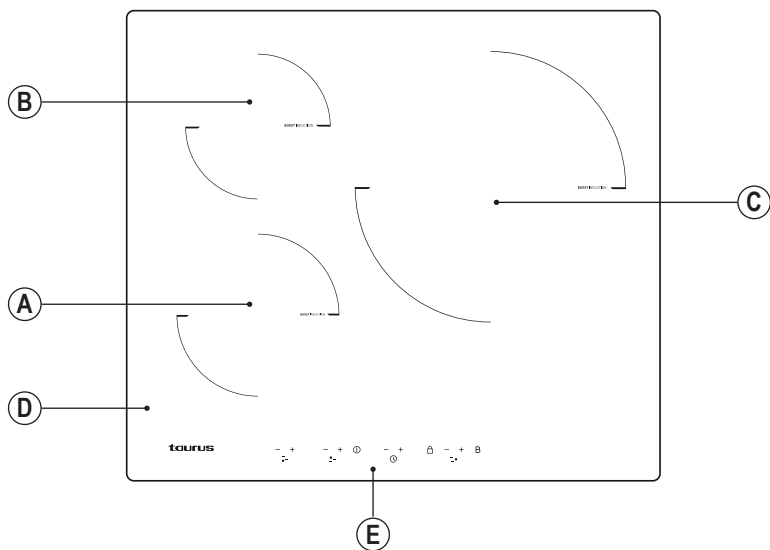
3. Botão de bloqueio

4. Botão ON/OFF



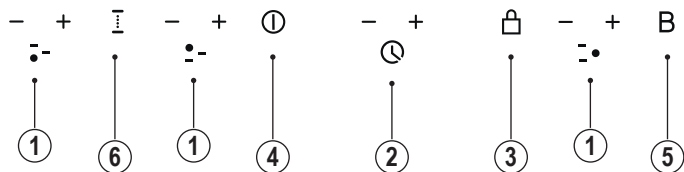
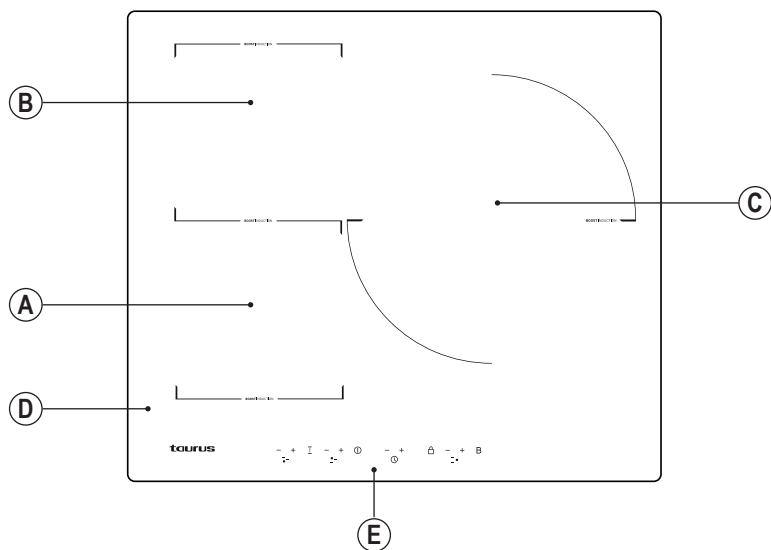
MODELO I6031MT

- A Zona de indução: 1200W com impulso de 1500W
- B Zona de indução: 2000W com impulso de 2600W
- C Zona de indução: 3000W boost 3600W
- D Placa de vidro
- E Pannel de controlo
 1. Botões "-" ou "+" para a zona de cozedura
 2. Botões "-" ou "+" para o temporizador
 3. Botão de bloqueio
 4. Botão ON/OFF
 5. Botão de impulso



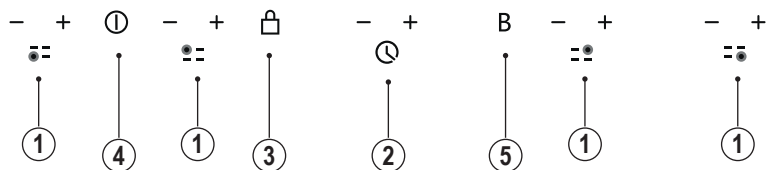
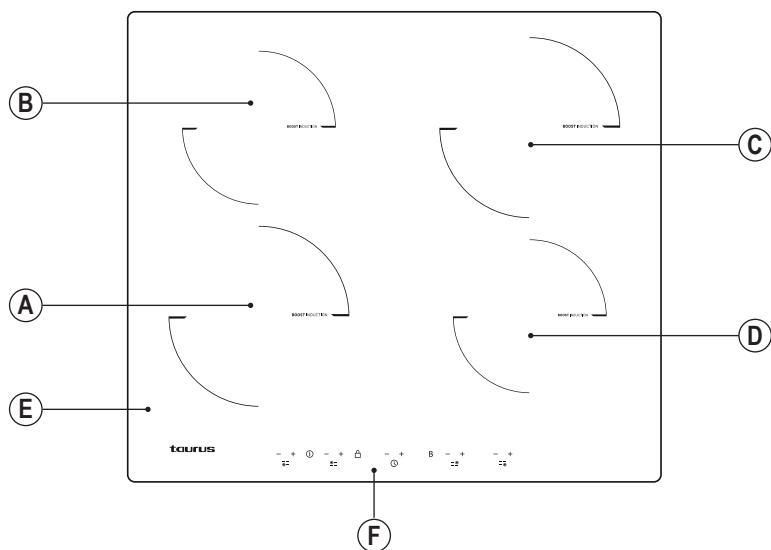
MODELO I603FMT

- A Zona de indução: 1200W com impulso de 1500W
- B Zona de indução: 2000W com impulso de 2600W
- C Zona de indução: 3000W boost 3600W
- D Placa de vidro
- E Painel de controlo
 1. Botões "-" ou "+" para a zona de cozedura
 2. Botões "-" ou "+" para o temporizador
 3. Botão de bloqueio
 4. Botão ON/OFF
 5. Botão de impulso
 6. Botão da zona Flexi



MODELO I604MT

- A Zona de indução: 1500W com impulso de 2000W
- B Zona de indução: 1200W boost 1600W
- C Zona de indução: 1500W com impulso de 2000W
- D Zona de indução: 1200W boost 1600W
- E Placa de vidro
- F Painel de controlo
 1. Botões "-" ou "+" para a zona de cozedura
 2. Botões "-" ou "+" para o temporizador
 3. Botão de bloqueio
 4. Botão ON/OFF
 5. Botão de impulso



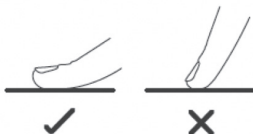
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

VANTAGENS DA COZEDURA POR INDUÇÃO

- Com a cozedura por indução, o calor é gerado diretamente no recipiente, eliminando assim a perda de calor entre os diferentes elementos (recipiente, placas vitrocerâmicas, etc.):
- Tempo de cozedura reduzido: a frigideira aquece mais rapidamente.
- Economia de energia: reduzindo o tempo de cozedura e/ou de fritura. Quando a frigideira é retirada da zona de cozedura, pára automaticamente de fornecer calor.
- Limpeza mais simples: como a superfície não está tão quente, os alimentos derramados não se queimam tão rapidamente.

UTILIZAR OS BOTÕES TÁCTEIS

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que um toque for registado.
- 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 recipientes 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 utilize utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.



- Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, está bem assente no vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize utensílios de cozinha cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona seleccionada. Se utilizar um tacho mais pequeno, o rendimento pode ser inferior ao esperado. Centre 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. Se escolher um utensílio de cozinha com uma base de qualidade superior, poupará tempo e energia de cozedura.

PROTEJA A SUPERFÍCIE DO VIDRO

- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os faça deslizar, pois isso pode 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 e danificar o vidro cerâmico ou a própria placa de cozedura. Se a base do recipiente para cozinhar for muito fina, pode também sobreaquecer, pelo que não utilize 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, deve abster-se de utilizar utensílios de cozinha cuja base seja inferior ao diâmetro indicado.
- Se ligar a placa de cozedura sem utensílios de cozinha, com utensílios de cozinha com uma base inferior à especificada ou com uma placa de cozedura não adaptada à indução, a placa de cozedura não funcionará e o visor mostrará "E 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 do recipiente 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 INDUÇÃO

PARA COMEÇAR A COZINHAR

Toque no botão ON/OFF. Quando a placa de cozedura é ligada, soa um aviso acústico e os visores apresentam as indicações "0" e "-.-", avisando que a placa de cozedura está ligada e no estado de espera ou de standby.	
Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.	
Toque nos botões "-" ou "+" correspondentes à zona de cozedura que deseja ativar e escolha o nível de potência desejado.	

SE O VISOR APRESENTAR A INDICAÇÃO



Isto 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 sobre ele.

QUANDO TIVER ACABADO DE COZINHAR

Toque nos botões "-" ou "+" correspondentes à zona de cozedura que pretende desligar.	
Desligue a zona de cozedura tocando no botão "-" e desloque-se para baixo até "0". Certifique-se de que o ecrã de alimentação mostra "0" e, em seguida, mostra "H".	
Desligue toda a placa de cozinhar tocando no botão ON/OFF.	
Cuidado com as superfícies quentes O símbolo "H" (surface TEMP >60°C) indica-lhe a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para 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.	

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

- O seletor de potência tem nove níveis de potência de 1 a 9 e o modo BOOST B.
- Toque no botão "+" da zona de cozedura selecionada e, em seguida, toque no botão "B" para selecionar o nível de potência "B", que é o modo BOOST.
- Para anular a função BOOST, toque no botão "-" correspondente à zona de cozedura que está em modo BOOST e seleccione o nível de potência desejado.

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.

ZONA FLEXI (MODELO I603FMT)

- A zona de cozedura flexível está situada no lado esquerdo da placa de indução.
- Esta área pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.

A área livre é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

UTILIZAR A FLEXI ZONE

- Toque no botão "-" ou "+" correspondente à zona de cozedura e o indicador de potência mostra o nível de potência a piscar.
- Toque no botão da zona Flexi (6), os indicadores do nível de potência das zonas superior e inferior mostrarão o nível de potência predefinido "5".
- Toque nos botões "-" ou "+" para seleccionar o nível de potência.
- O nível de potência da zona de cozedura flexível pode ser alterado a qualquer momento durante a cozedura. Para tal, toque num dos botões de seleção e, quando os indicadores do nível de potência começarem a piscar, ajuste o nível de potência tocando nos botões "-" ou "+".

BLOQUEAR OS BOTÕES

- Pode 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

- Toque no botão de bloqueio das teclas.

PARA DESBLOQUEAR OS BOTÕES

1. Certifique-se de que o fogão de indução está ligado.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio 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 botão 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.

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 integra a placa de indução, que se desliga automaticamente após 120 minutos se se esquecer de a desligar e não tocar em nenhum botão. Quando retira a frigideira, 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 em cima 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.

NOTA: Lembre-se de que a ventoinha funcionará o tempo suficiente para arrefecer a panela depois de a desligar. Este facto é normal e não indica qualquer anomalia.

UTILIZAR O TEMPORIZADOR

- Pode programá-lo para desligar 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 nos botões "-" ou "+" correspondentes à zona de cozedura que deseja ativar e escolha o nível de potência desejado.	
Toque nos botões "-" ou "+" do temporizador para escolher o tempo (em minutos) para o desligamento automático. Se o tempo definido exceder os 99 minutos, o temporizador regressa automaticamente aos 00 minutos.	
Para anular o temporizador, toque nos botões "-" ou "+" correspondentes à zona de cozedura temporizada que deseja anular, o dígito indicador do nível de potência correspondente começa a piscar, depois toque nos botões "-" ou "+" do temporizador para escolher o tempo 00.	
A zona de cozedura que não está programada com o temporizador continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.	
NOTAS: Se pretender alterar a hora do desligar automático depois de definir o temporizador, tem de começar a partir do passo 1. Todas as zonas de cozedura podem ser temporizadas, para isso siga os passos indicados acima para cada zona de cozedura. O temporizador só pode ser ativado, modificado ou desativado quando a zona de cozedura estiver selecionada, ou seja, quando o dígito indicador do nível de potência estiver a piscar.	

DIRETRIZES DE COZINHA



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função Boost. A temperaturas extremamente 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.
- Se utilizar uma tampa, reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar num nível de potência elevado e depois reduza o nível de potência quando os alimentos tiverem aquecido.

COZINHE 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. Também deve cozinhar molhos espessos à base de ovo e farinha 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 cozinham corretamente no tempo recomendado.

CUIDADOS E LIMPEZA

O que é que quer?	Como?	Importante!
Sujidade diária na superfície do vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida ou derrames não açucarados)	Desligue a alimentação da placa utilizando o interruptor ou o diferencial previsto para o efeito. Utilize um produto de limpeza para placas de indução enquanto a superfície estiver morna (mas não quente!) Enxágüe e seque a placa com um pano limpo ou uma toalha de papel. Volte a ligar a placa à alimentação	Quando desliga a placa de cozedura, não há indicação de uma superfície quente, mas a zona de cozedura continua quente! Utilize 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: 1. Desligue a alimentação da placa utilizando o interruptor ou o diferencial habilitado para o efeito. 2. Segure o raspador num ângulo de 30° e raspe a sujidade para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou os derrames com um pano de cozinha ou um toalhete de papel.	Elimine o mais rapidamente possível as manchas de alimentos derretidos e açucarados ou de derrames. Se deixar arrefecer no vidro, pode ser difícil de limpar ou mesmo danificar permanentemente a superfície da placa. 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. Desligue a alimentação da placa utilizando o interruptor ou o diferencial habilitado para o efeito. 2. Limpe a área do painel de controlo com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 3. Seque completamente a área do painel de controlo 4. Volte 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. Limpe e seque bem a zona do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa à corrente.

DICAS E SUGESTÕES

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não pode ser ligada.	Não tem energia.	Verifique se a placa de cozedura está ligada à rede eléctrica e se está ligada. Verifique se existe um corte 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.	Desbloqueie os botões. Consulte o capítulo "Utilização da sua 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 seu dedo quando toca nos botões.	Certifique-se de que a área do painel de controlo está limpa e seca. Utilize a palma do seu dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Utensílios de cozinha com arestas rugosas. Foram utilizados esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Consulte "Cuidados e limpeza".
Algumas painelas 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 para os utensílios de cozinha e não indica uma 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 diminuir a regulação do aquecimento.
Os utensílios de cozinha não aquecem e o visor indica "E U E"	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 à indução, com uma base suficientemente grande para ser detectada e centrada na zona de cozedura
O ruído da ventoinha provém da placa de indução.	Uma ventoinha de arrefecimento integrada na sua 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. Não desligue 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 (< 75V~95V) ou sobretensão (> 275V~295V)	Se a tensão na tomada de alimentação for inferior ou superior à especificada, consulte um electricista qualificado.
E 3	O sensor principal está em curto-circuito ou desligado	Contacte o serviço técnico.
E 4	O IGBT está em curto-circuito ou desligado	Contacte o serviço técnico.

E 5	A superfície da placa de cozedura está a sobreaquecer.	Desligue a placa de indução, espere que arrefeça e volte a ligá-la.
E 6	O IGBT está a sobreaquecer.	Desligue a placa de indução, espere que arrefeça e volte a ligá-la.
E 7	Mau funcionamento da placa de cozinhar sensor	Contacte o serviço técnico.
U	Não tem uma panela ou o orifício é demasiado pequeno ou a panela não é adequada para a placa de indução.	Mude um vaso adequado.
E r	A comunicação entre a placa de circuito impresso de controlo e a placa de circuito impresso principal falhou.	Contacte o serviço técnico.
E t	Existe excesso de líquido nos botões do painel de controlo	Limpe e seque o painel de controlo

- As informações seguintes dizem respeito à rotulagem energética e à conceção ecológica nos termos do Regulamento (UE) 66/2014:

Ficha de produto		
Modelo:	I302MT	
Tipo de placa:	Placa de fogão eléctrica doméstica	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura:	2	
Tecnologia de aquecimento:	Zonas de cozedura por indução	
Diâmetro da superfície útil (Ø) (cm):	16	18
Consumo de energia por zona ou área de cozedura (cozedura eléctrica) (Wh/kg)	160,9	163,6
Consumo de energia da placa de cozinhar (placa eléctrica) (EC)	161,8 Wh/kg	

Ficha de produto			
Modelo:	I6031MT		
Tipo de placa:	Placa de fogão eléctrica doméstica		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura:	3		
Tecnologia de aquecimento:	Zonas de cozedura por indução		
Diâmetro da superfície útil (Ø) (cm):	16	18	30
Consumo de energia por zona ou área de cozedura (cozedura eléctrica) (Wh/kg)	178,8	185,2	183,8
Consumo de energia da placa de cozinhar (placa eléctrica) (EC)	182,6 Wh/kg		

Ficha de produto		
Modelo:	I603FMT	
Tipo de placa:	Placa de fogão eléctrica doméstica	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura:	2	
Tecnologia de aquecimento:	Zonas e áreas de cozedura por indução	
Para zona de cozedura circular: Diâmetro da superfície útil (Ø) (cm):	Ø 30 cm	
Para zonas de cozedura não circulares: (comprimento x largura) (cm)		C=38cm L=19cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura (cozedura eléctrica) (Wh/kg)	187,5	180,7; 162,8; 189,8
Consumo de energia da placa de cozinhar (placa eléctrica EC)	180,2 Wh/kg	

Ficha de produto				
Modelo:	I604MT			
Tipo de placa:	Placa de fogão eléctrica doméstica			
Número de zonas e/ou áreas de cozedura:	4			
Tecnologia de aquecimento:	Zonas de cozedura por indução			
Diâmetro da superfície útil (Ø) (cm):	16	16	18	18
Consumo de energia por zona ou área de cozedura (cozedura eléctrica) (Wh/kg)	162,8	162,8	180,7	180,7
Consumo de energia da placa de cozinhar (placa eléctrica EC)	171,8 Wh/kg			

- Para estabelecer a conformidade com os requisitos de conceção ecológica e para o cálculo dos parâmetros de rotulagem energética do aparelho, é utilizada como referência a norma europeia EN 60350-2:2018+A1:2021.

SERVIÇO

- Qualquer utilização incorrecta ou inobservância das instruções de utilização anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- Em caso de problemas, leve o aparelho a um serviço de assistência técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho sem assistência, pois pode ser perigoso.

PARA VERSÕES DE PRODUTOS DA UE E/OU NO CASO DE SER SOLICITADO NO SEU PAÍS: ECOLOGIA E RECICLABILIDADE DO PRODUTO

- Os materiais que compõem a embalagem deste aparelho estão incluídos num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar desfazer-se deles, utilize os contentores públicos adequados a cada tipo de material.
- O produto não contém concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que, caso pretenda eliminar o produto após o fim da sua vida útil, deve levá-lo a um agente de resíduos autorizado para a recolha selectiva de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE). ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo municipal indiferenciado. É necessária uma recolha separada destes resíduos para tratamento especial.

- Este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/35/UE relativa a baixa tensão, a Diretiva 2014/30/UE relativa à compatibilidade electromagnética, a Diretiva 2011/65/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos, a Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos e a Diretiva 2009/125/CE relativa aos requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia.

TABLE DE CUISSON À INDUCTION ENCASTRÉE**I302MT****I6031MT****I603FMT****I604MT**

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER
OU D'UTILISER CET APPAREIL.**

**IL EST CONSEILLÉ DE CONSERVER CES INSTRUCTIONS DANS UN
ENDROIT SÛR AFIN DE POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.**

Modèle	Zone de cuisson	Puissance (W)	Taille du produit (mm)
I302MT	2 zones d'induction	3300 W	300*520*58
I6031MT	3 zones d'induction	6200W (boost 7200W)	590*520*58
I603FMT	3 zones d'induction	6200W (boost 7200W)	590*520*58
I604MT	4 zones d'induction	5400W (boost 7200W)	590*520*58

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'un manchon isolant ayant une caractéristique de température appropriée.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Il s'agit d'un appareil qui chauffe par induction. 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 devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** Cuisiner sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.
- Ne JAMAIS essayez 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.
- **MISE EN GARDE:** Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes supérieures à 2000 m.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur. Consultez un électricien ou une personne de qualification similaire. N'essayez pas de l'installer vous-même.
- **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 intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil.
- 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 vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez d'annuler toute garantie ou responsabilité.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- Attention, les bords des panneaux sont tranchants.
- Si vous ne faites pas preuve de prudence, vous risquez de vous blesser ou de vous couper.
- Cet appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur.

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

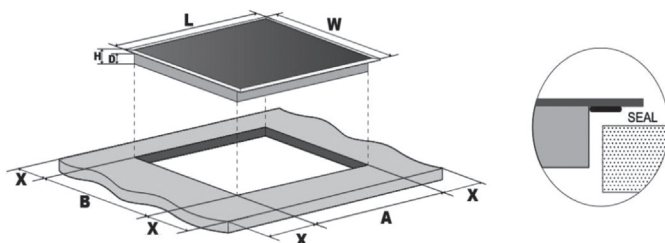
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition provoque un dégagement de fumée et de graisse qui peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de rangement ou de travail.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches 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 laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne montez pas 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.
- Toute responsabilité et la garantie ne seront pas valables en cas d'utilisation impropre ou de non-respect des instructions.
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait se trouver sur la plaque à induction.

- 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.
- 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.
- 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 ce conseil peut entraîner la mort ou des dommages importants pour votre santé.
- 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 devenir chauds.
- 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 ébouillantage.
- 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.
- Si vous ne faites pas preuve de prudence, vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

INSTALLATION

SÉLECTION DU MATÉRIEL D'INSTALLATION

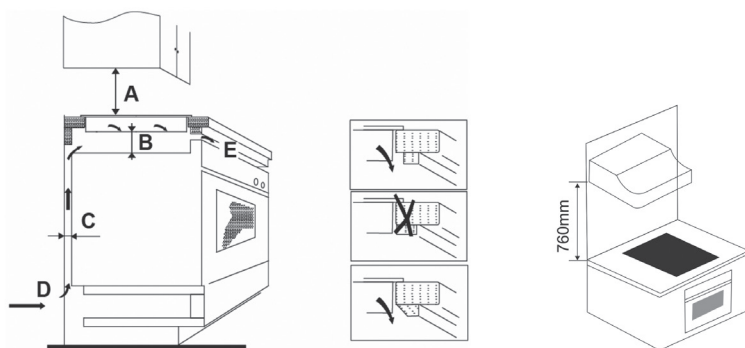
- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
- Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation importante causée 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)
I302MT	300	520	58	52	285	500	50 minutes
I6031MT	590	520	58	54	565	495	50 minutes
I603FMT	590	520	58	54	565	495	50 minutes
I604MT	590	520	58	54	565	495	50 minutes

- 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 plaque à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous

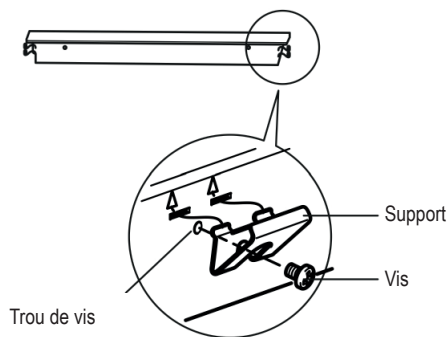
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

AJUSTEZ LA POSITION DU SUPPORT ET PLACEZ LA PLAQUE DE CUISSON.

1. Placez délicatement l'appareil sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'exercez aucune force physique sur le panneau de commande de l'appareil.
2. Installez et fixez les supports sur l'appareil comme indiqué.



3. Insérez et alignez l'appareil dans l'ouverture d'installation.

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 de l'alimentation secteur 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 de câblage locales 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 (comme le carrelage) 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.
- L'air frais circule de 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.

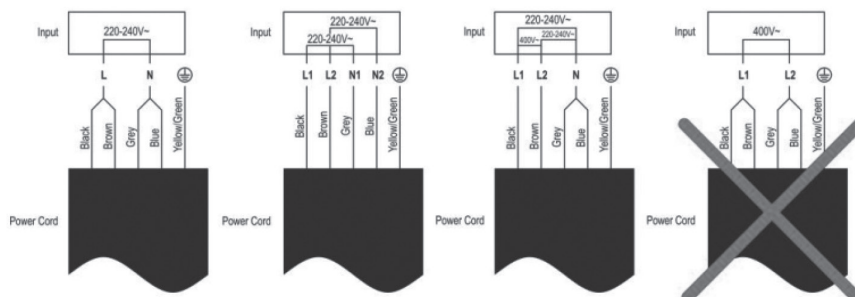
PRÉCAUTIONS

1. La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.
2. Des professionnels sont à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.

3. La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité risque d'endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
4. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
5. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
6. 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 indiquée sur la plaque signalétique du produit.
 3. L'installation électrique est pourvue d'une prise de terre et supporte un minimum de 40 ampères.
- 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 devenir chauds 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 magnéto-thermique 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 a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles nationales de câblage.
- 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.
- 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. Le raccordement est illustré ci-dessous :



- Si le câble est endommagé, l'opération doit être effectuée par un service technique officiel.

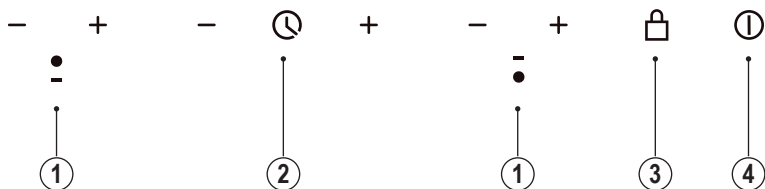
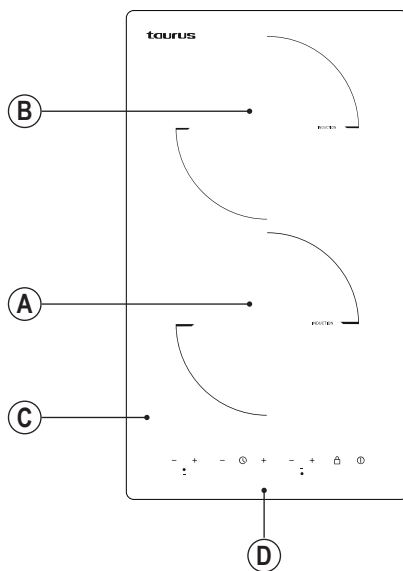
- Si la table de cuisson à induction est branchée directement sur le secteur, un interrupteur unipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur agréé doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.
- Le fil jaune/vert du cordon d'alimentation doit être relié à la terre de la prise de courant.
- 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.

LA PLAQUE À INDUCTION

APERÇU DU PRODUIT

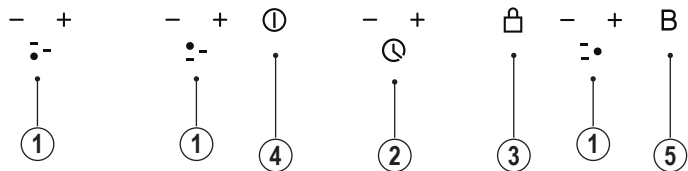
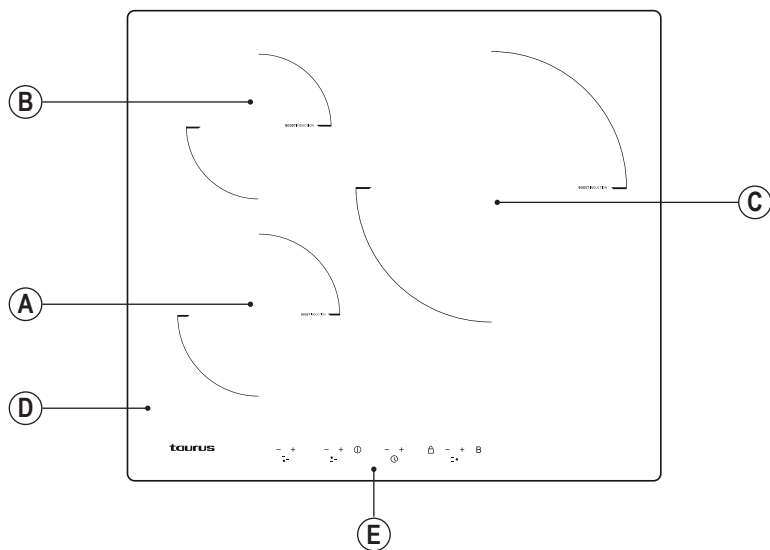
MODÈLE I302MT

- A Zone d'induction : 1500W
- B Zone d'induction : 1800W
- C Plaque de verre
- D Panneau de contrôle
 1. Touches "-" ou "+" pour la zone de cuisson
 2. Boutons "-" ou "+" pour la minuterie
 3. Bouton de verrouillage
 4. Bouton ON/OFF



MODÈLE I6031MT

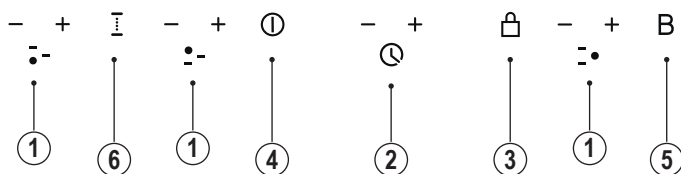
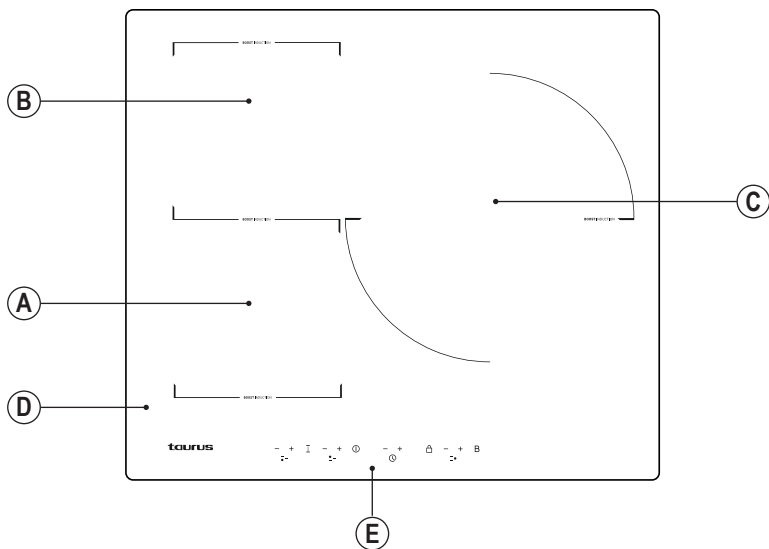
- A Zone d'induction : 1200W boost 1500W
- B Zone d'induction : 2000W boost 2600W
- C Zone d'induction : 3000W boost 3600W
- D Plaque de verre
- E Panneau de contrôle
 1. Touches "-" ou "+" pour la zone de cuisson
 2. Boutons "-" ou "+" pour la minuterie
 3. Bouton de verrouillage
 4. Bouton ON/OFF
 5. Bouton Boost



MODÈLE I603FMT

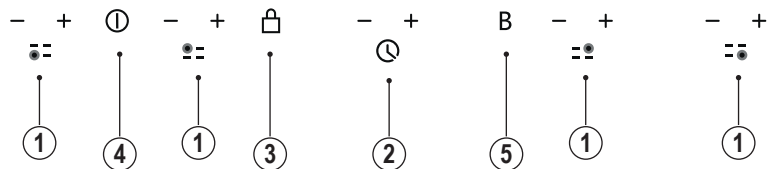
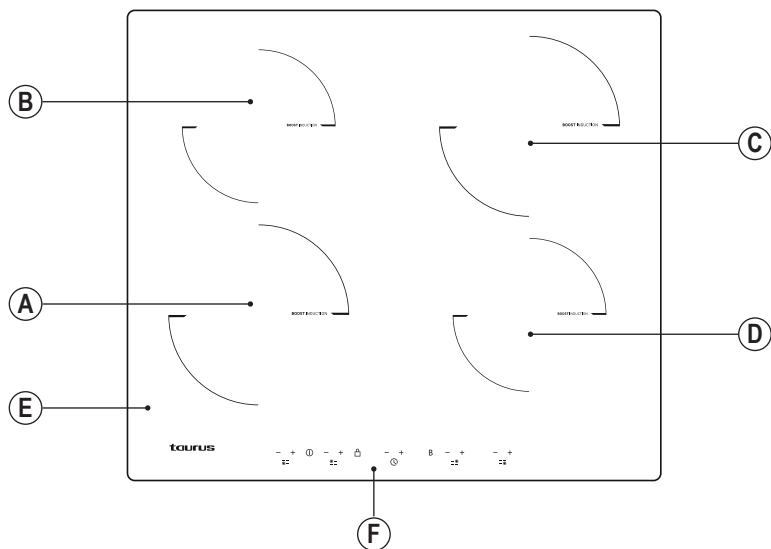
- A Zone d'induction : 1200W boost 1500W
- B Zone d'induction : 2000W boost 2600W
- C Zone d'induction : 3000W boost 3600W
- D Plaque de verre
- E Panneau de contrôle
 1. Touches "-" ou "+" pour la zone de cuisson
 2. Boutons "-" ou "+" pour la minuterie
 3. Bouton de verrouillage
 4. Bouton ON/OFF
 5. Bouton Boost

Bouton Flexi zone



MODÈLE I604MT

- A Zone d'induction : 1500W boost 2000W
- B Zone d'induction : 1200W boost 1600W
- C Zone d'induction : 1500W boost 2000W
- D Zone d'induction : 1200W boost 1600W
- E Plaque de verre
- F Panneau de contrôle
 1. Touches "-" ou "+" pour la zone de cuisson
 2. Boutons "-" ou "+" pour la minuterie
 3. Bouton de verrouillage
 4. Bouton ON/OFF
 5. Bouton Boost



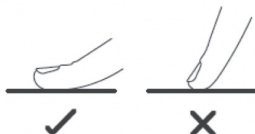
INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

AVANTAGES DE LA CUISSON PAR INDUCTION

- Avec la cuisson par induction, la chaleur est générée directement dans le récipient, ce qui élimine la perte de chaleur entre les différents éléments (récipient, plaques en vitrocéramique, etc.) :
- Temps de cuisson réduit : 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 plus simple : la surface étant moins chaude, les aliments qui se répandent ne brûlent pas aussi rapidement.

UTILISATION DES BOUTONS TACTILES

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin 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 ferromagnétique. 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 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 répartition de la chaleur et donc le résultat de la cuisson. En choisissant un ustensile de cuisson dont la base est de meilleure qualité, vous économiserez 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 placez jamais un ustensile de cuisson vide sur la table de cuisson et ne l'allumez pas, car il pourrait surchauffer 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, 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 affichant "E 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 VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

POUR COMMENCER LA CUISSON

Appuyez sur la touche ON/OFF. 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. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
Effleurez les touches "-" ou "+" correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez activer et choisissez le niveau de puissance souhaité.	

SI L'AFFICHAGE CLIGNOTE, L'INDICATION E 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

Effleurez les touches "-" ou "+" correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.	
Désactivez la zone de cuisson en effleurant le "-" et en faisant défiler vers le bas jusqu'à "0". Assurez-vous que l'écran d'alimentation affiche "0", puis "H".	
Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF.	
Attention aux surfaces chaudes Le symbole "H" (TEMP surface >60°C) indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également servir de fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.	

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

- Le sélecteur de puissance comporte neuf niveaux de puissance de 1 à 9 et le mode BOOST B.
- Effleurez la touche "+" de la zone de cuisson sélectionnée, puis la touche "B" pour sélectionner le niveau de puissance "B", c'est-à-dire le mode BOOST.
- Pour annuler la fonction BOOST, effleurez la touche "-" correspondant à la zone de cuisson en mode BOOST et sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

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.

FLEXI ZONE (MODÈLE I603FMT)

- La zone de cuisson flexible est située sur le côté gauche de la table de cuisson à induction.
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément.

UTILISATION DE LA FLEXI ZONE

- Effleurez la touche "-" ou "+" correspondant à la zone de cuisson, et l'indicateur de puissance affichera le niveau de puissance clignotant.
- Appuyez sur la touche Flexi zone (6), les indicateurs de niveau de puissance des zones supérieure et inférieure affichent le niveau de puissance par défaut "5".
- Effleurez les touches "-" ou "+" pour sélectionner le niveau de puissance.
- Le niveau de puissance de la zone de cuisson flexible peut être modifié à tout moment pendant la cuisson. Pour ce faire, appuyez sur l'une des touches de sélection et lorsque les indicateurs de puissance commencent à clignoter, réglez le niveau de puissance en appuyant sur les touches "-" ou "+".

VERROUILLAGE DES BOUTONS

- Vous pouvez verrouiller les touches afin d'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

- Appuyez sur la touche de verrouillage.

POUR DÉVERROUILLER LES BOUTONS

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
2. Touchez et maintenez le bouton de verrouillage 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 à l'aide du bouton ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la cocotte lors de la prochaine opération.

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 après 120 minutes si vous oubliez de l'éteindre et que vous n'appuyez sur aucun bouton. Lorsque vous retirez la casserole, la plaque à induction s'arrête 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 table de cuisson à induction sur la table, ne placez JAMAIS de torchons, de serviettes ou d'autres objets qui pourraient obstruer les trous du ventilateur, car cela empêcherait une ventilation adéquate et provoquerait une surchauffe des circuits.

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

Effleurez les touches "-" ou "+" correspondant à la zone de cuisson que vous souhaitez activer et choisissez le niveau de puissance souhaité.	
Appuyez sur les touches "-" ou "+" de la minuterie pour choisir la durée (en minutes) de l'arrêt automatique. Si la durée programmée dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.	
Pour annuler la minuterie, appuyez sur les touches "-" ou "+" correspondant à la zone de cuisson minutée que vous souhaitez annuler, le chiffre indicateur du niveau de puissance correspondant commence à clignoter, puis appuyez sur les touches "-" ou "+" de la minuterie pour choisir le temps 00.	
La zone de cuisson qui n'est pas réglée avec la minuterie continuera à fonctionner si elle a été allumée précédemment.	
NOTES : Si vous souhaitez modifier l'heure de la mise hors tension automatique après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à l'étape 1.	
Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées. Pour ce faire, suivez les étapes indiquées ci-dessus pour chaque zone de cuisson.	
La minuterie ne peut être activée, modifiée ou désactivée que lorsque la zone de cuisson est sélectionnée, c'est-à-dire lorsque le chiffre indicateur du niveau de puissance clignote.	

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 Boost. 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.
- Réduisez 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 ont chauffé.

MIJOTER

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, aux alentours 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. Vous devez également cuire les sauces épaisses à base d'œufs et de farine 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

Quoi ?	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. Utilisez un nettoyant pour plaques à induction lorsque la surface est tiède (mais pas chaude !). Rincez et séchez la plaque avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Reconnectez 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 ! 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 : 1. Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel prévu à cet effet. 2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté sur une zone froide de la plaque. 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 vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à nettoyer, voire endommager définitivement la surface de la table de cuisson. 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. Déconnectez l'alimentation de la carte à l'aide de l'interrupteur ou du différentiel prévu à cet effet. 2. Nettoyez la zone du panneau de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 3. Séchez complètement la zone du panneau de contrôle 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 bien nettoyer et sécher la zone du panneau de commande avant de rebrancher le panneau à l'alimentation électrique.

CONSEILS ET ASTUCES

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
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. 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 votre plaque à induction" pour les instructions.
Les boutons tactiles ne fonctionnent pas correctement	Il se peut qu'une petite pellicule d'eau ou de liquide soit présente sur les boutons ou que vous touchiez les boutons avec le bout de votre doigt.	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. Des produits abrasifs ou des produits de nettoyage inadaptés ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir "Choisir le bon ustensile de cuisine". Voir "Entretien et nettoyage".
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile 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 léger ronronnement lorsqu'elle est utilisée en mode de chauffage élevé.	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 "E U E"	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. 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	Remède
E 1 / E 2	Protection contre la sous-tension (< 75V~95V) ou la surtension (> 275V~295V)	Si la tension à la prise de courant est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
E 3	Le capteur principal est en court-circuit ou éteint	Contactez le service technique.
E 4	L'IGBT est en court-circuit ou éteint	Contactez le service technique.
E 5	La surface de la table de cuisson surchauffe.	Éteignez la plaque à induction, attendez qu'elle refroidisse et rallumez-la.

E 6	L'IGBT est en surchauffe.	Éteignez la plaque à induction, attendez qu'elle refroidisse et rallumez-la.
E 7	Dysfonctionnement de la table de cuisson capteur	Contactez le service technique.
U	Il n'y a pas de casserole ou l'orifice est trop petit, ou la casserole n'est pas adaptée à la plaque à induction.	Changez de pot.
E r	La communication entre le PCB de contrôle et le PCB principal est défaillante.	Contactez le service technique.
E t	Il y a un excès de liquide sur les boutons du panneau de commande.	Nettoyez et séchez le panneau de contrôle

- Les informations suivantes concernent l'étiquetage énergétique et l'écoconception conformément au règlement (UE) 66/2014 :

Fiche produit		
Modèle :	I302MT	
Type de plaque de cuisson :	Table de cuisson électrique domestique	
Nombre de zones et/ou d'aires de cuisson :	2	
Technologie de chauffage :	Zones de cuisson à induction	
Diamètre de la surface utile (Ø) (cm) :	16	18
Consommation d'énergie par zone de cuisson ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) (Wh/kg)	160,9	163,6
Consommation d'énergie pour la table de cuisson ($EC_{\text{Tableau de cuisson électrique}}$)	161,8 Wh/kg	

Fiche produit			
Modèle :	I6031MT		
Type de plaque de cuisson :	Table de cuisson électrique domestique		
Nombre de zones et/ou d'aires de cuisson :	3		
Technologie de chauffage :	Zones de cuisson à induction		
Diamètre de la surface utile (Ø) (cm) :	16	18	30
Consommation d'énergie par zone de cuisson ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) (Wh/kg)	178,8	185,2	183,8
Consommation d'énergie pour la table de cuisson ($EC_{\text{Tableau de cuisson électrique}}$)	182,6 Wh/kg		

Fiche produit		
Modèle :	I603FMT	
Type de plaque de cuisson :	Table de cuisson électrique domestique	
Nombre de zones et/ou d'aires de cuisson :	2	
Technologie de chauffage :	Zones de cuisson à induction et zones de cuisson	
Pour une zone de cuisson circulaire : Diamètre de la surface utile (Ø) (cm) :	Ø 30 cm	
Pour les zones de cuisson non circulaires : (long x large) (cm)		L=38cm L=19cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC _{cuisson électrique}) (Wh/kg)	187,5	180,7 ; 162,8 ; 189,8
Consommation d'énergie pour la table de cuisson (EC _{Tableau de cuisson électrique})	180,2 Wh/kg	

Fiche produit				
Modèle :	I604MT			
Type de plaque de cuisson :	Table de cuisson électrique domestique			
Nombre de zones et/ou d'aires de cuisson :	4			
Technologie de chauffage :	Zones de cuisson à induction			
Diamètre de la surface utile (Ø) (cm) :	16	16	18	18
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC _{cuisson électrique}) (Wh/kg)	162,8	162,8	180,7	180,7
Consommation d'énergie pour la table de cuisson (EC _{Tableau de cuisson électrique})	171,8 Wh/kg			

- La norme européenne EN 60350-2:2018+A1:2021 est utilisée comme référence pour établir la conformité aux exigences d'écoconception et pour calculer les paramètres d'étiquetage énergétique de l'appareil.

SERVICE

- Toute mauvaise utilisation ou non-respect du mode d'emploi entraîne l'annulation de la garantie et de la responsabilité du fabricant.

ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de problème, confiez l'appareil à un service d'assistance technique agréé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil sans aide, car cela peut être dangereux.

POUR LES VERSIONS DE PRODUITS DE L'UE ET/OU DANS LE CAS OÙ ELLE EST DEMANDÉE DANS VOTRE PAYS:

L'ÉCOLOGIE ET LA RECYCLABILITÉ DU PRODUIT

- Les matériaux qui composent l'emballage de cet appareil sont inclus dans un système de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en débarrasser, utilisez les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériau.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances qui pourraient être considérées comme nocives pour l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser du produit une fois sa durée de vie terminée, vous devez le remettre à un agent agréé pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). ÉLIMINATION : Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Ces déchets doivent être collectés séparément en vue d'un traitement spécial.

- Cet appareil est conforme à la directive 2014/35/UE sur la basse tension, à la directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE relative aux exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

ВГРАДЕН ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ**I302MT****I6031MT****I603FMT****I604MT**

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ, ПРЕДИ ДА СЕ ОПИТАТЕ ДА ИНСТАЛИРАТЕ ИЛИ ИЗПОЛЗВАТЕ ТОЗИ УРЕД. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО Е ДА СЪХРАНЯВАТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ НА СИГУРНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Модел	Зона за готвене	Мощност (W)	Размер на продукта (mm)
I302MT	2 индукционни зони	3300 W	300*520*58
I6031MT	3 индукционни зони	6200 W (увеличение 7200 W)	590*520*58
I603FMT	3 индукционни зони	6200 W (увеличение 7200 W)	590*520*58
I604MT	4 индукционни зони	5400W (увеличение 7200W)	590*520*58

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да включите уреда, и ги запазете за бъдещи справки. Неспазването на тези инструкции може да доведе до злополука.
- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и нагоре, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са получили надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Децата не трябва да почистват и да извършват потребителска поддръжка без надзор.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- Средствата за изключване трябва да бъдат включени в стационарното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
- Изолацията на фиксираните проводници трябва да бъде защитена, например чрез изолационна обвивка с подходящ температурен клас.
- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

- Този уред не е предназначен да се управлява с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба, а не за професионална или промишлена.
- Не използвайте пароструйка за почистване на уреда.
- Това е уред, който се нагрява чрез индукция. Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещат.
- След употреба изключете елемента на готварския плот с помощта на неговото управление и не разчитайте на детектора на тигана.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с мазнина или олио на котлона без надзор може да бъде опасно и да доведе до пожар.
- НИКОГА не се опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се контролира. Краткотрайният процес на готвене трябва да се контролира непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на работа. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи.
- Този уред не е предназначен за използване на височина над 2000 м.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ ИНСТАЛИРАНЕ

- Уредът трябва да се монтира и свързва в съответствие с действащите разпоредби. Консултирайте се с електротехник или с лице с подобна квалификация. Не се опитвайте да го инсталирате сами.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да се предотврати преместването на плочата, трябва да се монтират предпазните анкери. Вижте инструкциите за монтаж.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само кухненски предпазители, проектирани от производителя на готварския уред или посочени от него в съответните инструкции за употреба, или кухненски предпазители, вградени в уреда. Използването на неподходящи протектори може да доведе до инциденти.
- Върху този уред не трябва да се поставят горими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за инсталирането на уреда.

За да се избегне опасност, този уред трябва да се монтира в съответствие с тези инструкции за монтаж.

- Този уред трябва да се монтира правилно и да се заземи само от подходящо квалифицирано лице.

- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ ключ, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Неправилното инсталиране на уреда може да доведе до невалидност на гаранцията или на претенциите за отговорност.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквито и да било дейности или поддръжка по него.
- Свързването към добра заземителна инсталация е от съществено значение и задължително.
- Промените по домашната електрическа инсталация трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.
- Внимавайте - ръбовете на панела са остри.
- Неспазването на предпазливостта може да доведе до наранявания или порязвания.
- Този уред е предназначен само за употреба на закрито.

РАБОТА И ПОДДРЪЖКА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Прекипяването води до пушене и мастни разливи, които могат да се възпламенят.
- Никога не използвайте уреда като място за съхранение или работна повърхност.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте намагнитвани предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, МРЗ плейъри) в близост до устройството, тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното му поле.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в настоящото ръководство (т.е. чрез сензорните бутони). Не разчитайте, че функцията за разпознаване на неиндукционни съдове ще изключи зоните за готвене, когато извадите съдовете.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда, да седят, стоят или да се катерят по него.
- Не съхранявайте интересни за децата предмети в шкафове над уреда. Децата, които се катерят по готварския плот, могат да се наранят сериозно.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, в която се използва уредът.
- Не поправяйте и не заменяйте никоя част на уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Всички сервизни дейности трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Не поставяйте и не пускайте тежки предмети върху готварския плот.
- Не стойте върху готварския плот.
- Не използвайте тигани с назъбени ръбове и не плъзгайте тигани по повърхността на керамичното стъкло, тъй като това може да доведе до надраскване на стъклото.
- Не използвайте бърсалки или други груби абразивни почистващи препарати за почистване на готварския плот, тъй като те могат да надраскат керамичното стъкло.
- Отговорността и гаранцията са невалидни в случай на неправилна употреба или неспазване на инструкциите.
- Отстранете всички защитни фолиа, които може да се намират върху индукционния плот.
- Не гответе върху счупен или напукан готварски плот. Ако повърхността на готварския плот е счупена или напукана, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (стенния ключ) и се обърнете към квалифициран техник.
- Изключете готварския плот преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.
- Този уред е в съответствие със стандартите за електромагнитна безопасност. Въпреки това хората с пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с лекаря си

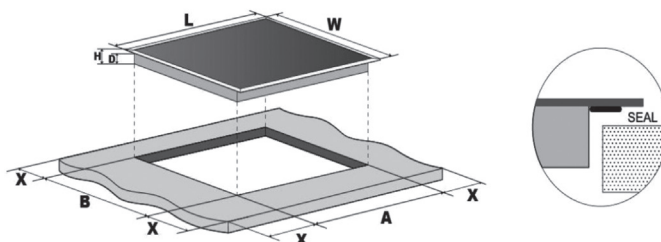
или с производителя на импланта, преди да използват този уред, за да се уверят, че техните импланти не са засегнати от електромагнитното поле. Неспазването на този съвет може да доведе до смърт или значително увреждане на здравето ви.

- По време на употреба достъпните части на този уред се нагреват дотолкова, че могат да причинят изгаряния.
- Не позволявайте на тялото си, дрехите си или други предмети, различни от подходящи съдове, да се докосват до керамичното стъкло, докато повърхността не изстине.
- Метални предмети, като ножове, вилници, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху повърхността на готварския плот, тъй като могат да се нагорещат.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи при допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не са надвиснали над другите зони за готвене, на които се намират. Дръжте дръжките на тенджерите на места, недостъпни за деца. Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.
- Острото като бръснач острие на стъргалката за готварски плот е открито, когато предпазният капак е прибран. Използвайте с изключително внимание и винаги съхранявайте на безопасно място и на недостъпни за деца места.
- Неспазването на предпазливостта може да доведе до наранявания или порязвания.

ИНСТАЛАЦИЯ

ИЗБОР НА МОНТАЖНО ОБОРУДВАНЕ

- Изрежете работната повърхност в съответствие с размерите, показани на чертежа.
- За целите на монтажа и използването около отвора трябва да се запази пространство от минимум 5 см.
- Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 мм. Моля, изберете топлоустойчив материал за работната повърхност, за да избегнете по-големи деформации, причинени от топлинното излъчване от котлона. Както е показано по-долу:

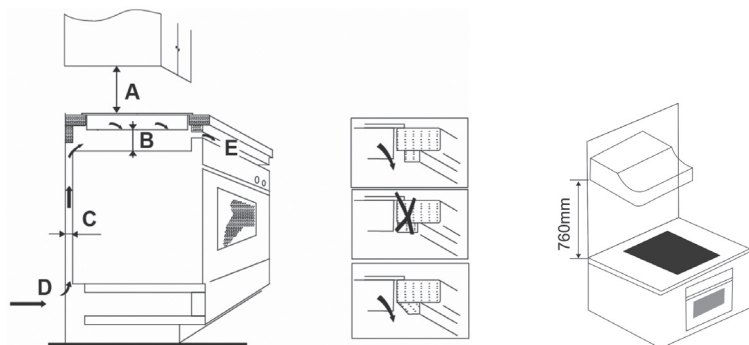


Модел	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A(mm)	B (mm)	X (mm)
I302MT	300	520	58	52	285	500	50 мин.
I6031MT	590	520	58	54	565	495	50 мин.
I603FMT	590	520	58	54	565	495	50 мин.
I604MT	590	520	58	54	565	495	50 мин.

- При всички положения се уверете, че индукционният плот е добре вентилиран и че входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционният плот е в добро работно състояние. Както е показано по-долу



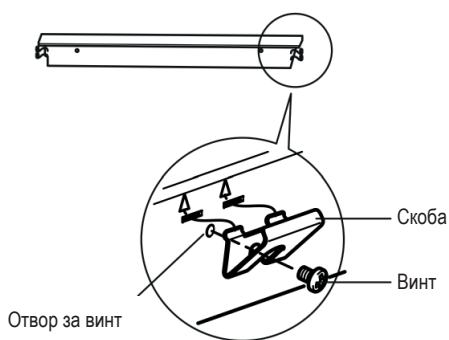
Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 мм.



A(mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 мин.	30 минути	Влизане на въздух	Изход за въздух 10 mm

РЕГУЛИРАНЕ НА ПОЗИЦИЯТА НА СКОБАТА И ПОСТАВЯНЕ НА ПЛОТА.

1. Внимателно поставете уреда върху стабилна и гладка повърхност (използвайте опаковката). Не упражнявайте физическа сила върху контролния панел на уреда.
2. Монтирайте и закрепете скобите към уреда, както е показано на фигурата.



3. Поставете и подравнете уреда в монтажния отвор.

ПРЕДИ ДА МОНТИРАТЕ ПЛОТА, СЕ УВЕРЕТЕ, ЧЕ:

- Работната повърхност е квадратна и равна и никакви конструктивни елементи не пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от термоустойчив материал.
- Ако котлонът е монтиран над фурна, фурната има вграден вентилатор за готвене.
- Инсталацията ще отговаря на всички изисквания за разстояния и на приложимите стандарти и разпоредби.

- В постоянното окабеляване е включен подходящ изолиращ ключ, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, който е монтиран и разположен в съответствие с местните правила и норми за окабеляване.
- Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява контакт с въздушна междина от 3 mm, която да разделя всички полюси (или всички активни проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).
- Изолиращият ключ ще бъде лесно достъпен за клиента при монтираната готварска печка.
- Ако имате съмнения относно монтажа, консултирайте се с местните строителни власти и подзаконови актове.
- За стенните повърхности около котлоните се използват устойчиви на топлина и лесни за почистване покрития (например плочки).

СЛЕД КАТО СТЕ ИНСТАЛИРАЛИ ПЛОТА, СЕ УВЕРЕТЕ, ЧЕ

- Кабелът на захранването не е достъпен през вратите на шкафовете или чекмеджетата.
- Има достатъчен приток на свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота.
- Ако котлонът се монтира над чекмедже или шкаф, под основата на котлона се монтира термозащитна преграда.
- Изолиращият ключ е лесно достъпен за клиента

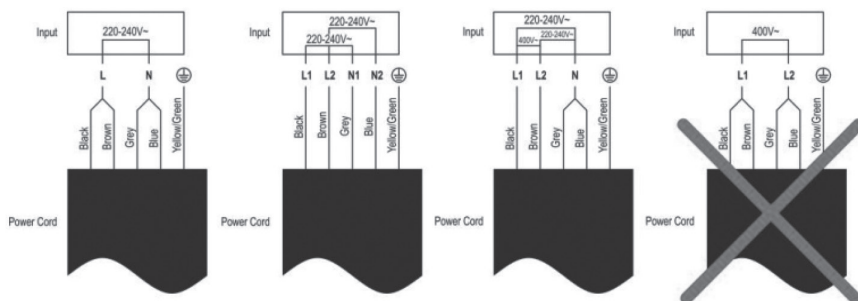
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Индукционният плот трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници.
2. Имаме професионалисти на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте операцията сами.
3. Готварският плот не се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилна за дрехи, тъй като влажността може да повреди електрониката на плота.
4. Индукционният плот се монтира така, че да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се повиши неговата надеждност.
5. Стената и индуцираната нагревателна зона над повърхността на масата трябва да издържа на топлина.
6. За да се избегнат повреди, сандвич-слоят и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.

СВЪРЗВАНЕ НА ИНДУКЦИОННИЯ ПЛОТ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОНТАКТ

- Преди да свържете индукционния плот към електрическата мрежа, проверете дали:
 1. Електрическата инсталация, към която ще се свърже индукционният плот, трябва да е подходяща за консумираната от индукционния плот мощност.
 2. Напрежението трябва да съответства на номиналната стойност, посочена в табелката с номиналните параметри на продукта.
 3. Електрическата инсталация е снабдена със заземителна връзка и поддържа минимум 40 ампера.
- За свързване на индукционния плот към електрическата мрежа не трябва да се използват адаптери, редуктори или разклонения, тъй като тези устройства могат да се нагреят и да предизвикат пожар.
- Захранващият кабел на индукционния плот не трябва да се допира до части или зони, в които се получават високи температури, и трябва да бъде разположен така, че температурата да не надвишава 75°C в нито една точка.
- Консултирайте се с лицензиран и квалифициран електротехник за правилната електрическа инсталация.
- Всяка промяна на електрическата инсталация трябва да се извършва само от лицензиран електротехник.
- Електрическото свързване на индукционния плот трябва да се извърши в съответствие с действащите разпоредби и да се защити с еднополюсен магнитотермичен или автоматичен ключ.
- Ако кабелът е повреден, трябва да бъде заменен или подменен, операцията трябва да бъде извършена от техническия сервиз.

- Упълномощеният монтажник трябва да се увери, че е направена правилната електрическа връзка и че тя отговаря на националните правила за окабеляване.
- Кабелът не трябва да се огъва или компресира.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от оторизирани техници.
- Производителят не носи отговорност за злополуки, произтичащи от използването на незаземен уред или от неправилно заземяване.
- Ако устройството има електрически контакт, то трябва да се монтира така, че електрическият контакт да е достъпен.
- Електрическото свързване на индукционния плот трябва да се извърши в съответствие с действащите разпоредби и да се защити с еднополюсен магнитотермичен или автоматичен ключ. Връзката е показана по-долу:



- Ако кабелът е повреден, трябва да бъде заменен или подменен, операцията трябва да бъде извършена от официален технически сервиз.
- Ако индукционният плот е свързан директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира еднополюсен ключ с минимален отвор от 3 mm между контактите.
- Оторизираният монтажник трябва да се увери, че е направена правилната електрическа връзка и че тя отговаря на правилата за безопасност.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от оторизирани техници.
- Жълтият/зеленият проводник на захранващия кабел трябва да бъде свързан към заземяването на електрическата мрежа.
- Производителят не носи отговорност за злополуки, възникнали в резултат на използването на незаземен уред или на неправилно заземяване.
- Ако устройството има електрически контакт, то трябва да се монтира така, че електрическият контакт да е достъпен.

ИНДУКЦИОННАТА ПЕЧКА

ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

МОДЕЛ I302MT

A Индукционна зона: 1500W

B Индукционна зона: 1800W

C Стъклена плоча

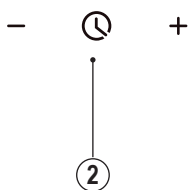
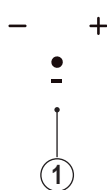
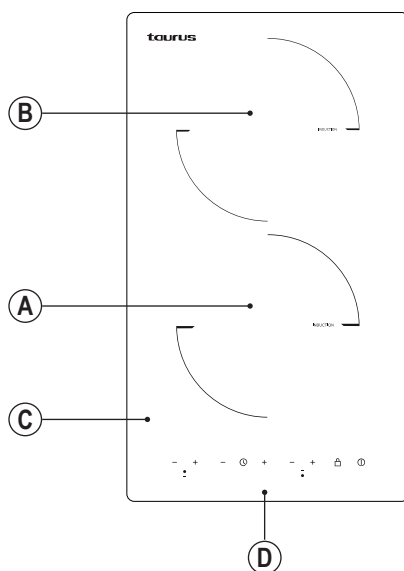
D Контролен панел

1. Бутони "-" или "+" за зоната за готвене

2. Бутони "-" или "+" за таймера

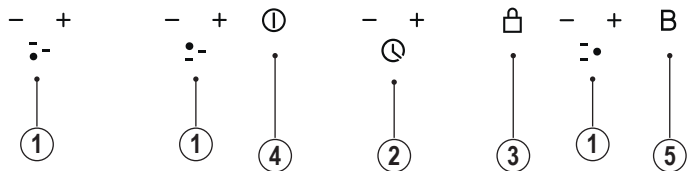
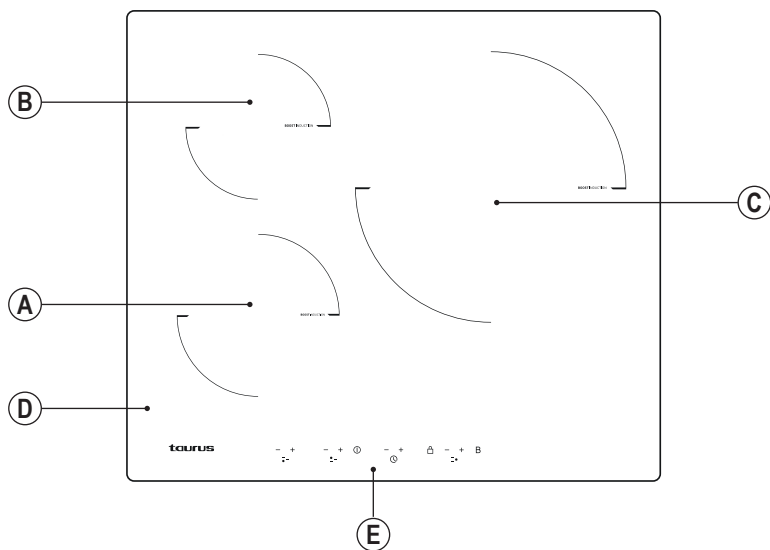
3. Бутон за заключване

4. Бутон ON/OFF



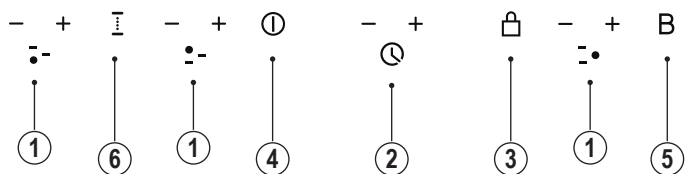
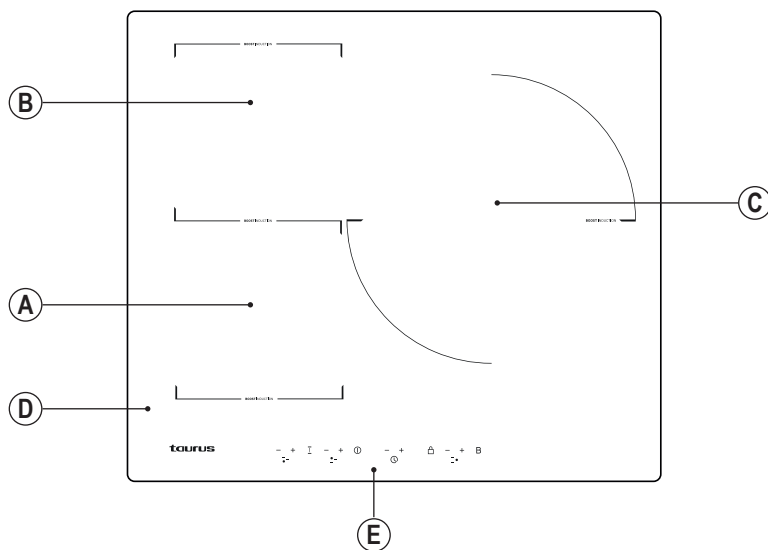
МОДЕЛ I6031MT

- A Индукционна зона: 1200W, 1500W
- B Индукционна зона: 2000W увеличаване на 2600W
- C Индукционна зона: 3000W, увеличение 3600W
- D Стъклена плоча
- E Контролен панел
 1. Бутони "-" или "+" за зоната за готвене
 2. Бутони "-" или "+" за таймера
 3. Бутон за заключване
 4. Бутон ON/OFF
 5. Бутон за увеличаване на мощността



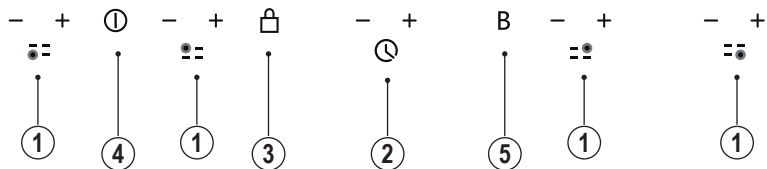
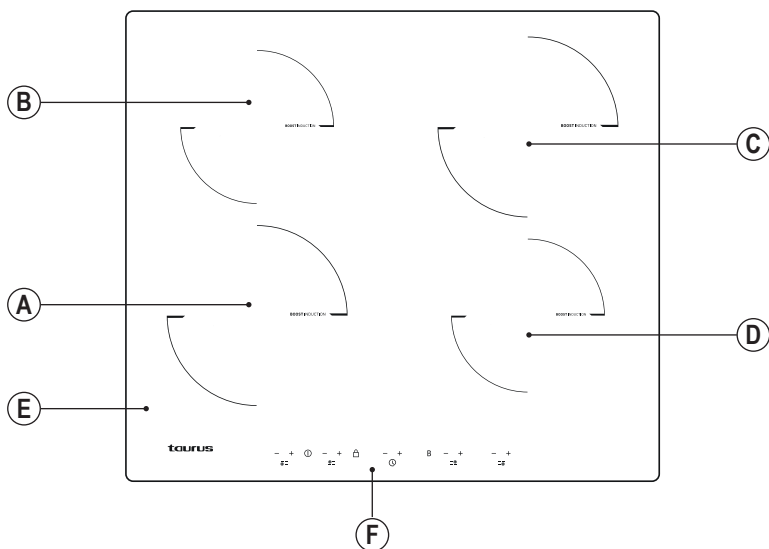
МОДЕЛ I603FMT

- A Индукционна зона: 1200W, 1500W
- B Индукционна зона: 2000W увеличаване на 2600W
- C Индукционна зона: 3000W, увеличение 3600W
- D Стъклена плоча
- E Контролен панел
 1. Бутони "-" или "+" за зоната за готвене
 2. Бутони "-" или "+" за таймера
 3. Бутон за заключване
 4. Бутон ON/OFF
 5. Бутон за увеличаване на мощността
 6. Бутон за гъвкава зона



МОДЕЛ I604MT

- A Индукционна зона: 1500W, увеличаване на 2000W
- B Индукционна зона: 1200W boost 1600W
- C Индукционна зона: 1500W, увеличаване на 2000W
- D Индукционна зона: 1200W boost 1600W
- E Стъклена плоча
- F Контролен панел
 1. Бутони "-" или "+" за зоната за готвене
 2. Бутони "-" или "+" за таймера
 3. Бутон за заключване
 4. Бутон ON/OFF
 5. Бутон за увеличаване на мощността



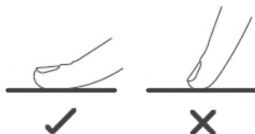
ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА

ПРЕДИМСТВА НА ИНДУКЦИОННОТО ГОТВЕНЕ

- При индукционното готвене топлината се генерира директно в съда, като по този начин се елиминират загубите на топлина между различните елементи (съд, стъклокерамични плочи и др.). Предимствата са следните:
- По-кратко време за готвене: тиганът се загрева по-бързо.
- Пестене на енергия: чрез намаляване на времето за готвене и/или пържене. Когато тиганът се извади от зоната за готвене, той автоматично спира да подава топлина.
- По-лесно почистване; Тъй като повърхността не е толкова гореща, разлятата храна не изгаря толкова бързо.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИТЕ БУТОНИ

- Управлението реагира на докосване, така че не е необходимо да упражнявате натиск.
- Всеки път, когато се регистрира докосване, се чува звуков сигнал.
- Уверете се, че сензорните бутони са винаги чисти, сухи и че върху тях няма никакви предмети (например прибори или кърпа). Дори тънък слой вода може да затрудни работата със сензорните бутони.



СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ, ПОДХОДЯЩИ ЗА ИНДУКЦИЯ

- Феромагнитни съдове
- Подходящи съдове за индукционно готвене са тези, които са изработени от феромагнитен материал. Те могат да бъдат изработени от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.
- За да разберете дали даден съд е подходящ за индукционно готвене, проверете дали се привлича от магнит.



- Съществуват и други видове контейнери, чиято основа не е изцяло феромагнитна.
- Преди да ги използвате, проверете диаметъра на основата и дали тези тигани се разпознават от индукционния плот.

ИЗБОР НА ПОДХОДЯЩИ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- Не използвайте съдове за готвене с нарязани ръбове или извита основа.



- Уверете се, че дъното на тигана е гладко, приляга към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте съдове за готвене, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката за избраната зона. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да е по-ниска от очакваната. Винаги центрирайте съда върху зоната за готвене. Основата на съда за готвене може да повлияе на разпределението на топлината и следователно на резултата от готвенето. Изборът на кухненски съд с по-качествена основа ще спести време и енергия за готвене.

ЗАЩИТА НА СЪКЛЕНАТА ПОВЪРХНОСТ

- Винаги вдигаите съдовете от индукционния плот, не ги плъзгайте, тъй като това може да надраска съкълото.



СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ, ПРАЗНИ ИЛИ С МНОГО ТЪНКА ОСНОВА

- Никога не поставяйте празен готварски съд върху плота и не го включвайте, тъй като това може да доведе до прегряване на съда и повреда на керамичното съкълло или на самия плот. Ако основата на готварския съд е много тънка, тя също може да се прегрее, въздържайте се от използването на този тип съдове.

ОТКРИВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- Готварският плот има минимална граница на откриване на зоната за готвене, която е различна за всяка зона за готвене. Поради тази причина трябва да се въздържате от използване на готварски съдове, чиято основа е по-малка от посочения диаметър.
- Ако включите готварския плот без никакви съдове, със съдове с по-ниска основа от посочената или с плот, който не е подходящ за индукция, плотът няма да работи, а на дисплея ще се покаже "E U E".

РАЗМЕРИ НА СЪДОВЕТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- Зоните за готвене имат минимален и максимален работен диаметър и се адаптират автоматично към диаметъра на тигана. Дъното на тигана обаче трябва да има минимален диаметър според съответната зона за готвене. За да постигнете най-добра ефективност на вашия индукционен плот, поставете дъното на тигана в центъра на зоната за готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ИНДУКЦИОННИЯ ПЛОТ

ЗАПОЧВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Докоснете бутона ON/OFF. Когато плотът се включи, ще прозвучи звук на предупреждение, а на дисплеите ще се появят индикациите "0" и "-.-", предупреждаващи, че плотът е включен и се намира в състояние на готовност или в режим на готовност.	
Поставете подходящ тиган върху зоната за готвене, която искате да използвате. Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.	
Докоснете бутоните "-" или "+", съответстващи на зоната за готвене, която искате да включите, и изберете желаното ниво на мощност.	

АКО НА ДИСПЛЕЯ МИГА ИНДИКАЦИЯТА E U E

Това означава, че...

- Не сте поставили тиган върху правилната зона за готвене;
- Съдовете, които използвате, не са подходящи за индукционно готвене;
- Тиганът е с твърде малка основа или не е центриран правилно върху зоната за готвене.

Следователно...

- Нагряването не се извършва, ако в зоната за готвене няма подходящ съд.
- Екранът ще се изключи автоматично след 2 минути, ако върху него не е поставен подходящ съд.

КОГАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ГОТВЕНЕТО

Докоснете бутоните "-" или "+", съответстващи на зоната за готвене, която искате да изключите.	
Изключете зоната за готвене, като докоснете "-" и превъртите надолу до "0". Уверете се, че дисплеят за захранване показва "0", след което показва "H".	
Изключете целия готварски плот, като докоснете бутона ON/OFF.	
Пазете се от горещи повърхности "H" (температура на повърхността >60°C) ще покаже коя зона за готвене е гореща за докосване. Тя ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Тя може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете още тигани, използвайте все още горещия котлон.	

ФУНКЦИЯ BOOST

- Функцията BOOST се използва за временно увеличаване на мощността на избраната зона за готвене, като по този начин се постига по-мощно и по-бързо готвене за кратък период от време. Препоръчваме ви да използвате функцията BOOST с повишено внимание и само временно, тъй като излишната мощност може да изгори или прегрее храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА BOOST

- Селекторът за мощност има девет нива на мощност от 1 до 9 и режим BOOST B.
- Докоснете бутона "+" на избраната зона за готвене, след което докоснете бутона "B", за да изберете ниво на мощност "B", което е режим BOOST.
- За да отмените функцията BOOST, докоснете бутона "-", съответстващ на зоната за готвене, която е в режим BOOST, и изберете желаното ниво на мощност.

Забележка: Функцията BOOST увеличава значително мощността, затова препоръчваме да я използвате с повишено внимание, тъй като времето за готвене може да варира, а прекомерната температура може да изгори храната.

ФЛЕКСИ ЗОНА (МОДЕЛ I603FMT)

- Гъвкавата зона за готвене е разположена от лявата страна на индукционния плот.
- Тази зона може да се използва като една зона или като две различни зони, в зависимост от нуждите за готвене по всяко време.
- Свободната зона се състои от два независими индуктора, които могат да се управляват поотделно.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА FLEXI ZONE

- Докоснете бутона "-" или "+", съответстващ на зоната за готвене, и индикаторът за мощност ще покаже нивото на мощност, което мига.
- Докоснете бутона Flexi zone (6), индикаторите за нивото на мощност на горната и долната зона ще покажат нивото на мощност по подразбиране "5".
- Докоснете бутоните "-" или "+", за да изберете нивото на мощност.
- Нивото на мощност на гъвкавата зона за готвене може да се променя по всяко време на готвенето. За да направите това, докоснете един от бутоните за избор и когато индикаторите за нивото на мощност започнат да мигат, след това регулирайте нивото на мощност, като докоснете бутоните "-" или "+".

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

- Можете да заключите бутоните, за да предотвратите неволното им използване (например деца да включат погрешка зоните за готвене).
- Когато контролният панел е заключен, всички бутони, с изключение на бутона ON/OFF, са деактивирани.

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

- Докоснете бутона за заключване.

ОТКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

1. Уверете се, че индукционната печка е включена.
2. Докоснете и задръжте бутона за заключване за 3 секунди.
3. Вече можете да започнете да използвате готварската си печка.



Когато готварската печка е в режим на заключване, всички бутони са деактивирани, с изключение на бутона ON/OFF, винаги можете да изключите индукционната печка с бутона ON/OFF при спешни случаи, но при следващата операция трябва първо да отключите печката.

ЗАЩИТА ОТ ПРЕГРЯВАНЕ

- Оборудван е с температурен сензор, който може да следи температурата в индукционната печка. Когато се наблюдава прекомерна температура, индукционната готварска печка ще спре автоматично работа.

АВТОМАТИЧНО ПРЕДПАЗНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

- Това е система за защита, която включва индукционния плот, който се изключва автоматично след 120 минути, ако забравите да го изключите и не докоснете нито един бутон. Когато извадите тигана, индукционният плот спира да се нагрява незабавно.



Хората с пейсмейкър трябва да се консултират с лекаря си, преди да използват това устройство.

FANS

- В основата на плота има вентилатор, чиято цел е да поддържа стабилна температура в индукционния плот. При всяко включване на плота и регулиране на мощността или температурата вентилаторите също работят. Когато котлонът е изключен, вентилаторите остават включени и се изключват автоматично, когато котлонът е достатъчно хладен.
- Ако използвате индукционния плот върху плота на масата, НИКОГА не поставяйте кухненски кърпи, платове или други предмети, които биха могли да запушат отворите на вентилатора, тъй като това би попречило на адекватната вентилация и би довело до прегряване на веригите.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не забравяйте, че вентилаторът ще работи достатъчно дълго, за да охладите печката след изключването ѝ. Това е нормално и не означава неизправност.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕРА

- Можете да настроите функцията да изключва една зона за готвене след изтичане на зададеното време.
- Можете да настроите таймера на 99 минути.

НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА ЗА ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЕДНА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

Докоснете бутоните "-" или "+", съответстващи на зоната за готвене, която искате да включите, и изберете желаното ниво на мощност.	
Докоснете бутоните "-" или "+" на таймера, за да изберете времето (в минути) за автоматично изключване. Ако зададеното време надхвърли 99 минути, таймерът автоматично се връща на 00 минути.	
За да отмените таймера, докоснете бутоните "-" или "+", съответстващи на зоната за готвене, която искате да отмените, съответната цифра на индикатора за ниво на мощност ще започне да мига, след което докоснете бутоните "-" или "+" на таймера, за да изберете времето 00.	
Зоната за готвене, която не е настроена с таймера, ще продължи да работи, ако е била включена преди това.	
ЗАБЕЛЕЖКИ: Ако искате да промените времето за автоматично изключване след настройката на таймера, трябва да започнете от стъпка 1. Всички зони за готвене могат да се настройват по време, за да направите това, следвайте стъпките, посочени по-горе за всяка зона за готвене. Таймерът може да бъде активиран, променен или деактивиран само когато е избрана зоната за готвене, т.е. когато мига цифрата на индикатора за ниво на мощност.	

НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ



Бъдете внимателни, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функцията Boost. При изключително високи температури маслото и мазнината се възпламеняват спонтанно и това представлява сериозна опасност от пожар.

ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

- Когато храната заври, намалете мощността.
- Използването на капак ще съкрати времето за готвене и ще спести енергия, тъй като задържа топлината.
- Намалете до минимум количеството на течността или мазнината, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока степен на мощност и след това намалете степента на мощност, когато храната се загрее.

SIMMER

- Варенето се извършва под точката на кипене, около 85 °C, когато на повърхността на течността за готвене от време на време се появяват мехурчета. Това е ключът към вкусните крехки супи и задушени ястия, тъй като ароматите се развиват, без храната да прегрява. Под точката на кипене трябва да готвите и състените сосове на основата на яйца и брашно.
- Някои задачи, включително готвенето на ориз по метода на абсорбция, може да изискват по-висока от по-ниска настройка, за да се гарантира, че храната се приготвя правилно за препоръчаното време.

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклената повърхност (пръстови отпечатъци, следи, петна от храна или неподсладени разливи)	Изключете захранването от платката с помощта на включения за целта ключ или диференциал. Използвайте почистващ препарат за индукционни котлони, докато повърхността е топла (но не гореща!) Изплакнете и подсушете плочата с чиста кърпа или хартиена кърпа. Включете отново платката към захранването	Когато изключите захранването на плота, няма да има индикация за гореща повърхност, но зоната за готвене все още ще е гореща! Използвайте специални почистващи подложки за индукционни котлони. Не използвайте агресивни, разяждащи или абразивни почистващи препарати, които могат да повредят плочата. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или лопатка са подходящи. Никога не оставяйте остатъци по повърхността, стъклото може да се замърси.
Разливи от сладки храни	Отстранете ги веднага с помощта на стъргалка, подходяща за индукционни котлони, но внимавайте с горещите повърхности в зоната за готвене: 1. Изключете захранването от платката с помощта на включения за целта ключ или диференциал. 2. Дръжте стъргалката под ъгъл от 30° и изстържете замърсяването в хладна зона на плочата. 3. Избършете мръсотията или разливите с кухненска или хартиена кърпа.	Отстранете петната от топящи се и сладки храни или разливи възможно най-скоро. Ако се оставят да изстинат върху стъклото, почистването им може да бъде трудно или дори да повредят трайно повърхността на плота. Опасност от порязване - Когато предпазният капак е прибран, острието на стъргалката става остро. Използвайте го с голямо внимание и винаги го съхранявайте на безопасно място и на недостъпно за деца място.
Замърсяване и петна от разливи върху контролния панел	1. Изключете захранването от платката с помощта на включения за целта ключ или диференциал. 2. Почистете зоната на контролния панел с чиста, влажна гъба или кърпа. 3. Изсушете напълно областта на контролния панел 4. Включете отново платката към захранването.	Разливането на течност в зоната на контролния панел може да доведе до неправилно функциониране на индукционния плот, а сензорните бутони може да не работят правилно. Задължително почистете и подсушете добре зоната на контролния панел, преди да включите отново плота към захранването.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

Проблем	Възможни причини	Какво да правите
Готварският плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че котлонът е свързан към електрическата мрежа и че е включен. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните. За инструкции вижте раздел "Използване на вашия индукционен плот".
Сензорните бутони не работят правилно	Възможно е върху бутоните да има малък слой вода или течност или да докосвате бутоните с върха на пръста си.	Уверете се, че областта на контролния панел е чиста и суха. Използвайте възглавничката на пръста си, когато докосвате контролните уреди.
Стъклото е надраскано.	Съдове за готвене с груби ръбове. Използвани са неподходящи, абразивни почистващи препарати или препарати за почистване.	Използвайте съдове за готвене с плоски и гладки основи. Вижте "Избор на подходящи съдове за готвене". Вижте "Грижа и почистване".
Някои тигани издават шумове на пукане или щракане.	Това може да се дължи на конструкцията на съда (слоеве от различни метали, които вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не означава неизправност.
Индукционният плот издава слаб бръмчащ звук, когато се използва на висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията на индукционното готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да се успокои или да изчезне напълно, когато намалите настройката за нагряване.
Готварските съдове не се нагряват и на дисплея се показва "E U E"	Съдовете за готвене не са подходящи за индукция, основата на котлона е твърде малка или не е центрирана върху зоната за готвене.	Използвайте съдове, подходящи за индукция, с достатъчно голяма основа, за да бъдат открити, и ги центрирайте в зоната за готвене.
Шумът на вентилатора идва от индукционния плот.	Вграденият в индукционния ви плот охлаждащ вентилатор се е включил, за да предотврати прегряването на електрониката. Той може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не се нуждае от действие. Не изключвайте индукционния плот, докато вентилаторът работи.

СЪОБЩЕНИЯ ЗА ГРЕШКА

- Ако възникне аномалия, индукционният плот ще премине автоматично в състояние на защита и ще покаже съответните кодове за грешки:

ИНДУКЦИОНЕН ХОБ		
Грешка	Възможна причина	Средство за защита
E 1 / E 2	Защита срещу поднапрежение (< 75V~95V) или свръхнапрежение (> 275V~295V)	Ако напрежението в електрическата мрежа е по-ниско или по-високо от посоченото, консултирайте се с квалифициран електротехник.
E 3	Основният сензор е на късо съединение или изключен	Свържете се с техническата служба.
E 4	IGBT е на късо съединение или изключен	Свържете се с техническата служба.
E 5	Повърхността на готварския плот е прегряла.	Изключете индукционния плот, изчакайте да изстине и го включете отново.
E 6	IGBT е прегрял.	Изключете индукционния плот, изчакайте да изстине и го включете отново.
E 7	Неизправност на готварския плот сензор	Свържете се с техническата служба.
U	Няма тенджерата или отворът е твърде малък, или пък тенджерата не е подходяща за индукционен плот.	Сменете подходящ съд.
E r	Комуникацията между контролната платка и главната платка е неуспешна.	Свържете се с техническата служба.
E t	Върху бутоните на контролния панел има излишна течност	Почистете и подсушете контролния панел

- Следната информация се отнася до енергийното етикетирание и екодизайна съгласно Регламент (ЕС) 66/2014:

Продуктов фиш		
Модел:	I302MT	
Вид на плота:	Електрически котлони за дома	
Брой на зоните за готвене и/или зоните за готвене:	2	
Отоплителна техника:	Индукционни зони за готвене	
Диаметър на полезната повърхност (Ø) (cm):	16	18
Консумация на енергия за зона или площ за готвене (EC _{електрическо готвене}) (Wh/kg)	160,9	163,6
Консумация на енергия за готварския плот (EC _{електрически плот})	161,8 Wh/kg	

Продуктов фиш			
Модел:	I6031MT		
Вид на плота:	Електрически котлони за дома		
Брой на зоните за готвене и/или зоните за готвене:	3		
Отоплителна техника:	Индукционни зони за готвене		
Диаметър на полезната повърхност (Ø) (cm):	16	18	30
Консумация на енергия за зона или площ за готвене (EC _{електрическо готвене}) (Wh/kg)	178,8	185,2	183,8
Консумация на енергия за готварския плот (EC _{електрически плот})	182,6 Wh/kg		

Продуктов фиш		
Модел:	I603FMT	
Вид на плота:	Електрически котлони за дома	
Брой на зоните за готвене и/или зоните за готвене:	2	
Отоплителна техника:	Индукционни зони за готвене и зони за готвене	
За кръгла зона за готвене: Диаметър на полезната повърхност (Ø) (cm):	Ø 30 cm	
За некръгли площи за готвене: (дължина x ширина) (cm)		L=38cm W=19cm
Консумация на енергия за зона или площ за готвене (EC _{електрическо готвене}) (Wh/kg)	187,5	180,7; 162,8; 189,8
Консумация на енергия за готварския плот (EC _{електрически плот})	180,2 Wh/kg	

Продуктов фиш				
Модел:	I604MT			
Вид на плота:	Електрически котлони за дома			
Брой на зоните за готвене и/или зоните за готвене:	4			
Отоплителна техника:	Индукционни зони за готвене			
Диаметър на полезната повърхност (Ø) (cm):	16	16	18	18
Консумация на енергия за зона или площ за готвене (EC _{електрическо готвене}) (Wh/kg)	162,8	162,8	180,7	180,7
Консумация на енергия за готварския плот (EC _{електрически плот})	171,8 Wh/kg			

- За установяване на съответствието с изискванията за екопроектиране и за изчисляване на параметрите на енергийното етикетиране на уреда се използва европейският стандарт EN 60350-2:2018+A1:2021.

SERVICE

- Всяка неправилна употреба или неспазване на инструкциите за употреба води до отпадане на гаранцията и отговорността на производителя.

АНОМАЛИИ И РЕМОНТ

При възникване на проблеми отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническа поддръжка. Не се опитвайте да разглобявате или ремонтирате без помощ, тъй като това може да бъде опасно.

ЗА ВЕРСИИТЕ НА ПРОДУКТА ЗА ЕС И/ИЛИ В СЛУЧАЙ, ЧЕ ТОВА СЕ ИЗИСКВА ВЪВ ВАШАТА СТРАНА: ЕКОЛОГИЧНОСТ И ВЪЗМОЖНОСТ ЗА РЕЦИКЛИРАНЕ НА ПРОДУКТА

- Материалите, от които се състои опаковката на този уред, са включени в система за събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да ги изхвърлите, използвайте подходящите обществени контейнери за всеки вид материал.
- Продуктът не съдържа концентрации на вещества, които биха могли да се считат за вредни за околната среда.



Този символ означава, че в случай че желаете да изхвърлите продукта след изтичане на експлоатационния му срок, трябва да го предадете на оторизиран агент за селективно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този продукт като несортирани битови отпадъци. Необходимо е разделно събиране на такива отпадъци за специална обработка.

- Този уред е в съответствие с Директива 2014/35/ЕС относно ниското напрежение, Директива 2014/30/ЕС относно електромагнитната съвместимост, Директива 2011/65/ЕС относно ограниченията за използването на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване, Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване и Директива 2009/125/ЕО относно изискванията за екодизайн към продукти, свързани с енергопотреблението.

PLACA D'INDUCCIÓ ENCASTADA**I302MT****I6031MT****I603FMT****I604MT**

LLEGIU ATENTAMENT AQUESTES INSTRUCCIONS ABANS D'INSTAL·LAR O UTILITZAR AQUEST APARELL.

ÉS ACONSELLABLE DESAR AQUESTES INSTRUCCIONS EN UN LLOC SEGUR PER A FUTURES CONSULTES.

Model	Zona de cocció	Potència(W)	Mida del producte(mm)
I302MT	2 zones d'inducció	3300 W	300*520*58
I6031MT	3 zones d'inducció	6200W (boost 7200W)	590*520*58
I603FMT	3 zones d'inducció	6200W (boost 7200W)	590*520*58
I604MT	4 zones d'inducció	5400W (boost 7200W)	590*520*58

ADVERTIMENTS DE SEGURETAT

- Llegiu atentament aquestes instruccions abans d'encendre l'aparell i conserveu-les per a futures consultes. No seguir i observar aquestes instruccions podria provocar un accident.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de forma segura i comprenen els perills que comporta. Els nens no haurien de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment per part de l'usuari no l'han de fer nens sense supervisió.
- Els nens han de ser supervisats per assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats a no ser que estiguin contínuament supervisats.
- S'han d'incorporar mitjans de desconnexió a la instal·lació fixa d'acord amb les reglamentacions d'instal·lació.
- L'aïllament del cableatge fix s'ha de protegir, per exemple, mitjançant una camisa aïllant amb una característica de temperatura apropiada.
- Si el cable d'alimentació està malmès, l'ha de substituir el fabricant, el servei postvenda o el personal qualificat similar per evitar un perill.
- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.

- Aquest aparell només és per a ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- No utilitzeu un netejador de vapor per netejar l'aparell.
- És un aparell que s'escalfa mitjançant l'ús de la inducció. Els objectes metàl·lics com ganivets, forquilles, culleres i tapes no s'han de col·locar sobre la superfície de la placa ja que es poden escalfar.
- Després del seu ús, apagueu la placa de cocció mitjançant el seu comandament i no confieu en el detector d'olles.
- ADVERTIMENT: Si la superfície està esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat d'una descàrrega elèctrica.
- ADVERTIMENT: Cuinar sense vigilància en una placa amb greix o oli pot ser perillós i provocar un incendi.
- MAI intenteu apagar un foc amb aigua, sinó apagueu l'aparell i després cobriu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Un procés de cocció de curta durada ha de ser supervisat contínuament.
- ADVERTIMENT: Perill d'incendi: no guardeu objectes sobre les superfícies de cocció.
- ADVERTIMENT: L'aparell i les parts accessibles s'escalfen durant el seu ús. Aneu amb compte de no tocar els elements calefactors.
- Aquest aparell no està dissenyat per utilitzar-lo a altituds superiors a 2000 m.

ADVERTIMENTS DE SEGURETAT PER A LA INSTAL·LACIÓ

- L'aparell s'ha d'instal·lar i connectar d'acord amb la normativa vigent. Consulteu un electricista o una persona amb qualificació similar. No intenteu instal·lar-lo vosaltres mateixos.
- ADVERTIMENT: Per evitar que la placa es mogui, cal instal·lar els ancoratges de seguretat. Consulteu les instruccions d'instal·lació.
- ADVERTIMENT: Utilitzeu únicament protectors de cuina dissenyats pel fabricant de l'aparell de cocció o indicats pel fabricant de l'aparell a les instruccions d'ús corresponents o protectors de cuina incorporats a l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.
- No s'ha de col·locar en cap moment material o productes combustibles sobre aquest aparell.
- Poseu aquesta informació a disposició de la persona responsable de la instal·lació de l'aparell.
- Per evitar riscos, cal instal·lar aquest aparell d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.
- Aquest aparell només ha de ser instal·lat i posat 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 desconexió total del subministrament elèctric.
- Si no instal·leu l'aparell correctament podríeu invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de fer qualsevol feina o manteniment.

- La connexió a un bon sistema de cablejat de terra és essencial i obligatòria.
- Les alteracions al sistema de cablejat domèstic només han de ser realitzades per un electricista qualificat.
- No seguir aquest consell pot provocar una baixada elèctrica o la mort.
- Aneu amb compte: les vores dels panells són afilats.
- Si no es fa servir amb precaució, es podrien produir lesions o talls.
- Aquest aparell és només per a ús a interiors.

ADVERTIMENTS DE SEGURETAT SOBRE EL FUNCIONAMENT I EL MANTENIMENT

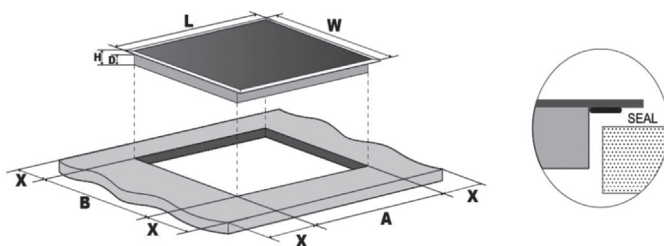
- No deixeu mai l'aparell sense vigilància quan estigui en ús. L'ebullició provoca fums i vessaments greixosos que es poden inflamar.
- No utilitzeu mai l'aparell com a superfície de treball o emmagatzematge.
- No deixeu mai objectes o utensilis sobre l'aparell.
- No col·loqueu ni deixeu objectes magnetitzables (per exemple, targetes de crèdit, targetes de memòria) ni aparells electrònics, (per exemple, ordinadors, reproductors MP3) a prop de l'aparell, ja que podrien veure's afectats pel seu camp electromagnètic.
- Després del seu ús, apagueu 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 confieu en la funció de detecció d'olles no d'inducció per apagar les zones de cocció quan traieu les olles.
- No permeteu que els nens juguin amb l'aparell ni que se sentin, es posin drets o s'hi pugin.
- No guardeu objectes d'interès per als nens als armaris situats a sobre de l'aparell. Els nens que pugin a la placa de cocció podrien patir lesions greus.
- No deixeu els nens sols o sense vigilància a la zona d'ús de l'aparell.
- No repareu ni substituïu cap peça de l'aparell a no ser que es recomani específicament al manual. Totes les reparacions han de ser realitzades per un tècnic qualificat.
- No utilitzeu un netejador de vapor per netejar la placa de cocció.
- No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesants sobre la placa de cocció.
- No es posi dret sobre la placa de cocció.
- No utilitzeu paelles amb vores dentades ni arrossegueu paelles per la superfície de vidre ceràmic, ja que podria ratllar el vidre.
- No utilitzeu fregalls ni altres productes de neteja abrasius forts per netejar la placa de cocció, ja que poden ratllar el vidre ceràmic.
- Qualsevol responsabilitat i la garantia no seran vàlides en cas d'ús inadequat o incompliment de les instruccions.
- Traieu la pel·lícula protectora que hi pugui haver sobre la placa d'inducció.
- No cuini sobre una superfície de cocció trencada o esquerdada. Si la superfície de la placa de cocció està trencada o esquerdada, apagueu immediatament l'aparell a la presa de corrent (interruptor de paret) i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.
- Apagueu la placa de cocció abans de procedir a la neteja o manteniment.
- No seguir aquest consell pot provocar una baixada elèctrica o la mort.
- Aquest aparell compleix les normes de seguretat electromagnètica. Tot i això, les persones amb marcapassos o altres implants elèctrics (com bombes d'insulina) han de consultar el metge o el fabricant de l'implant abans d'utilitzar aquest aparell per assegurar-se que els seus implants no es veuen afectats pel camp electromagnètic. No seguir aquest consell pot provocar la mort o danys importants per a la salut.
- Durant el seu ús, les parts accessibles d'aquest aparell s'escalfaran prou per provocar cremades.
- No deixeu que el cos, la roba o qualsevol altre objecte que no sigui un utensili de cuina adequat entri en contacte amb el vidre ceràmic fins que la superfície estigui freda.

- Els objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes no s'han de col·locar sobre la superfície de cocció, ja que es poden escalfar.
- Els mànecs de les cassoles poden estar calents al tacte. Comproveu que les nanses de les cassoles no sobresurtin d'altres zones de cocció on es trobin. Mantingueu els mànecs fora de l'abast dels nens. L'incompliment d'aquest consell pot provocar cremades i escaldades.
- El full esmolat d'un rascador de taulell queda exposat quan la coberta de seguretat està recollida. Utilitzeu-lo amb extrema cura i deseu-lo sempre en un lloc segur i fora de l'abast dels nens.
- Si no es fa servir amb precaució, es podrien produir lesions o talls.

INSTAL·LACIÓ

SELECCIÓ DE L'EQUIP D'INSTAL·LACIÓ

- Retalleu la superfície de treball segons les mesures indicades en el dibuix.
- Per a la seva instal·lació i ús, cal conservar un espai mínim de 5 cm al voltant de l'orifici.
- Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball és de com a mínim 30 mm. Si us plau, seleccioneu un material de superfície de treball resistent a la calor per evitar una major deformació causada per la radiació de calor de la placa de cocció. Com es mostra a continuació:

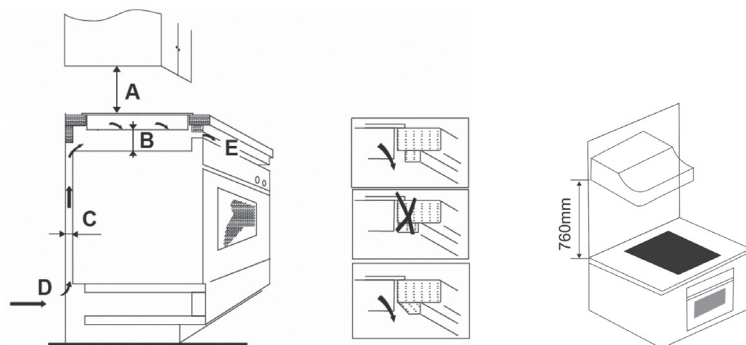


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
I302MT	300	520	58	52	285	500	50min
I6031MT	590	520	58	54	565	495	50min
I603FMT	590	520	58	54	565	495	50min
I604MT	590	520	58	54	565	495	50min

- En qualsevol circumstància, assegureu-vos que la placa d'inducció estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Assegureu-vos que la placa d'inducció està en bon estat de funcionament. Com es mostra a continuació



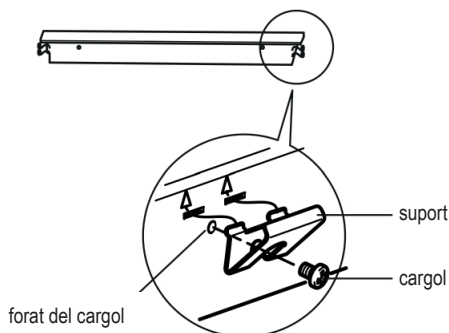
Nota: La distància de seguretat entre la placa de cocció i l'armari situat sobre la placa ha de ser com a mínim 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	30 min	Pres a d'aire	Sortida d'aire 10 mm

AJUSTEU LA POSICIÓ DEL SUPORT I COL·LOQUEU LA PLACA DE COCCIÓ.

- Col·loqueu amb compte l'aparell sobre una superfície estable i llisa (utilitzeu l'embalatge). No feu cap força física sobre el tauler de control de l'aparell.
- Instal·leu i fixeu els suports a l'aparell com es mostra.



- Introduïu i alineu l'aparell a l'obertura d'instal·lació.

ABANS D'INSTAL·LAR LA PLACA DE COCCIÓ, ASSEGUREU-VOS QUE:

- La superfície de treball és quadrada i anivellada, i cap membre estructural no interfereix amb els requisits d'espai.
- La superfície de treball està feta de material resistent a la calor.
- Si la placa de coccio està instal·lada sobre un forn, aquest porta incorporat un ventilador de coccio.
- La instal·lació complirà tots els requisits d'autorització i les normes i reglaments aplicables
- S'incorpora al cablejat permanent un interruptor d'aïllament adequat que proporcioni la desconexió total de la xarxa elèctrica, muntat i col·locat de manera que compleixi les normes i els 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 a tots els pols (o a tots els conductors actius si les normes locals de cablatge permeten aquesta variació dels requisits).

- L'interruptor d'aïllament serà fàcilment accessible per al client amb la cuina instal·lada
- Consulteu les autoritats i ordenances locals de construcció en cas de dubte sobre la instal·lació
- Utilitzeu acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com rajoles) per a les superfícies de les parets que envolten la placa de cocció.

QUAN HAGUEU INSTAL·LAT LA PLACA DE COCCIÓ, ASSEGUREU-VOS QUE

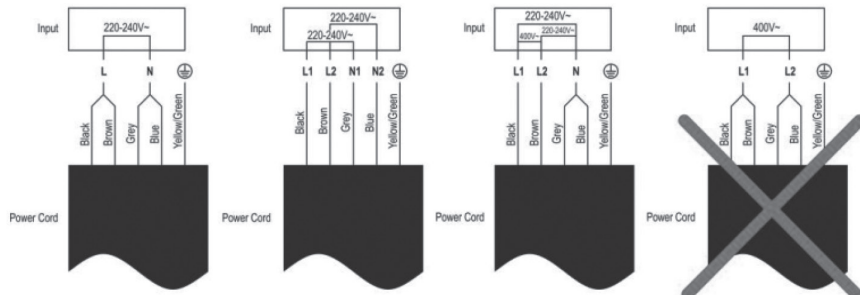
- El cable d'alimentació no és accessible a través de portes d'armaris o calaixos
- Hi ha un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior de l'armari fins a la base de la placa de cocció.
- Si la placa de cocció s'instal·la sobre un calaix o armari, s'instal·larà una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- El client pot accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament

PRECAUCIONS

1. La placa d'inducció l'han d'instal·lar tècnics o personal qualificat.
2. Tenim professionals al vostre servei. Si us plau, mai realitzis l'operació vostè sol.
3. La placa de cocció no s'instal·larà directament sobre un rentaplats, un frigorífic, un congelador, una rentadora o una assecadora de roba, ja que la humitat podria fer malbé els components electrònics de la placa.
4. La placa d'inducció s'instal·larà de manera que es garanteixi una radiació millor de la calor per augmentar-ne la fiabilitat.
5. La paret i la zona d'escalfament induït per sobre de la superfície de la taula han de suportar la calor.
6. Per evitar qualsevol dany, 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, comproveu que:
 1. La instal·lació elèctrica on es connecta 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 a la placa de característiques del producte.
 3. La instal·lació elèctrica està proveïda de presa de terra i suporta un mínim de 40 amperes.
- Per connectar la placa d'inducció a la presa de corrent, no heu d'utilitzar adaptadors, reductors ni derivacions, ja que aquests dispositius es poden escalfar i provocar un incendi.
- El cable d'alimentació de la placa d'inducció no ha de tocar cap part o zona on adquireixi temperatures altes i s'ha de col·locar de manera que la temperatura no superi els 75°C en cap punt.
- Consulteu un electricista autoritzat i qualificat per realitzar una instal·lació elèctrica adequada.
- Qualsevol modificació de la instal·lació elèctrica només l'ha de fer un electricista autoritzat.
- La connexió elèctrica de la placa d'inducció s'ha de realitzar d'acord amb la normativa vigent i estar protegida per un interruptor magnetotèrmic unipolar o automàtic.
- Si el cable està malmès, per ser substituït o reemplaçat, l'operació l'ha de fer el Servei Tècnic.
- L'instal·lador autoritzat us ha d'assegurar que s'ha realitzat la connexió elèctrica correcta i que compleix les reglamentacions d'instal·lació.
- El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.
- El cable ha de ser revisat regularment i substituït únicament per tècnics autoritzats.
- El fabricant no es fa responsable de cap accident derivat de l'ús d'un aparell que no estigui connectat a terra o una continuïtat defectuosa de la connexió a terra.
- Si l'aparell té una presa de corrent, cal instal·lar-la de manera que la presa de corrent sigui accessible.
- La connexió elèctrica de la placa d'inducció s'ha de realitzar d'acord amb la normativa vigent i estar protegida per un interruptor magnetotèrmic o automàtic unipolar. La connexió es mostra a continuació:



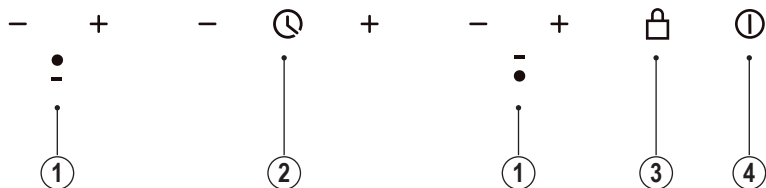
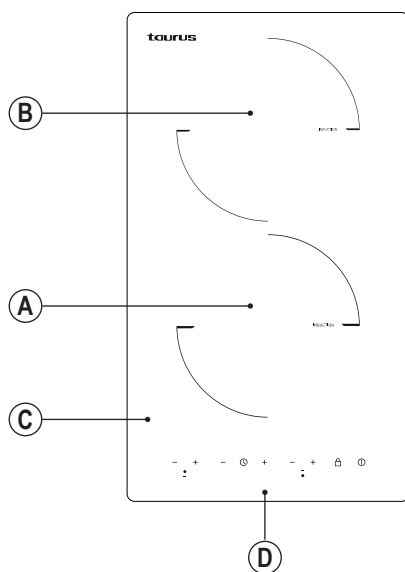
- Si el cable està malmès, per ser substituït o reemplaçat, l'operació l'ha de fer un Servei Tècnic Oficial.
- Si la placa d'inducció es connecta directament a la xarxa elèctrica, cal instal·lar un interruptor unipolar amb una obertura mínima de 3 mm entre els contactes.
- L'instal·lador autoritzat assegureu-vos que s'ha realitzat la connexió elèctrica correcta i que compleix les normes de seguretat.
- El cable ha de ser revisat regularment i substituït únicament per tècnics autoritzats.
- El fil groc / verd del cable d'alimentació sha de connectar a la presa de terra de la xarxa elèctrica.
- El fabricant no es fa responsable de cap accident derivat de l'ús d'un aparell que no estigui connectat a terra o una continuïtat defectuosa de la connexió a terra.
- Si l'aparell té una presa de corrent, cal instal·lar-la de manera que la presa de corrent sigui accessible.

LA PLACA D'INDUCCIÓ

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

MODEL I302MT

- A Zona d'inducció: 1500W
- B Zona d'inducció: 1800W
- C Placa de vidre
- D Panell de control
 1. Botons "-" o "+" per a la zona de cocció
 2. Botons "-" o "+" per al temporitzador
 3. Botó de bloqueig
 4. Botó encesa/apagat



MODEL I6031MT

A Zona d'inducció: 1200W boost 1500W

B Zona d'inducció: 2000W boost 2600W

C Zona d'inducció: 3000W boost 3600W

D Placa de vidre

E Panell de control

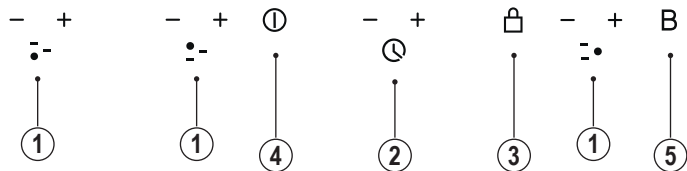
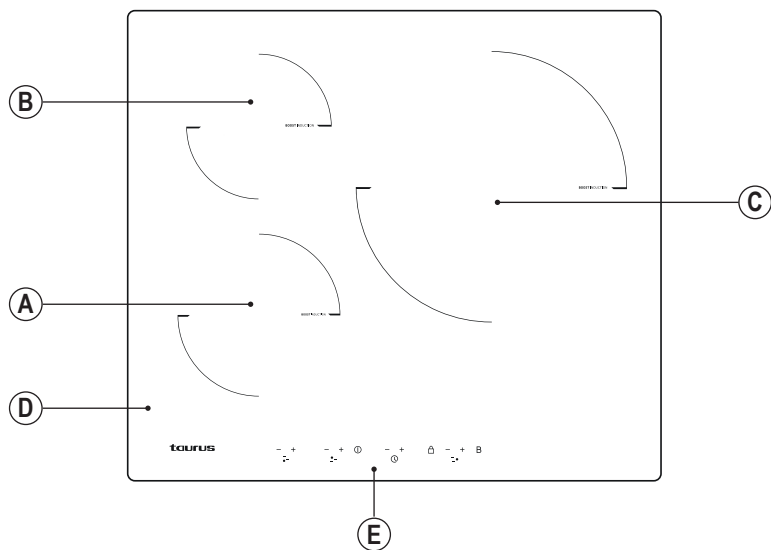
1. Botons "-" o "+" per a la zona de cocció

2. Botons "-" o "+" per al temporitzador

3. Botó de bloqueig

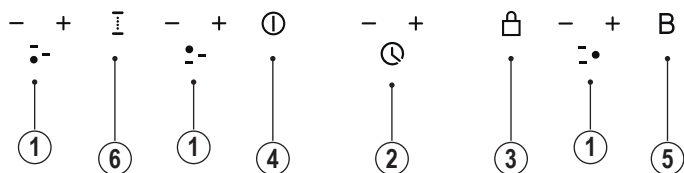
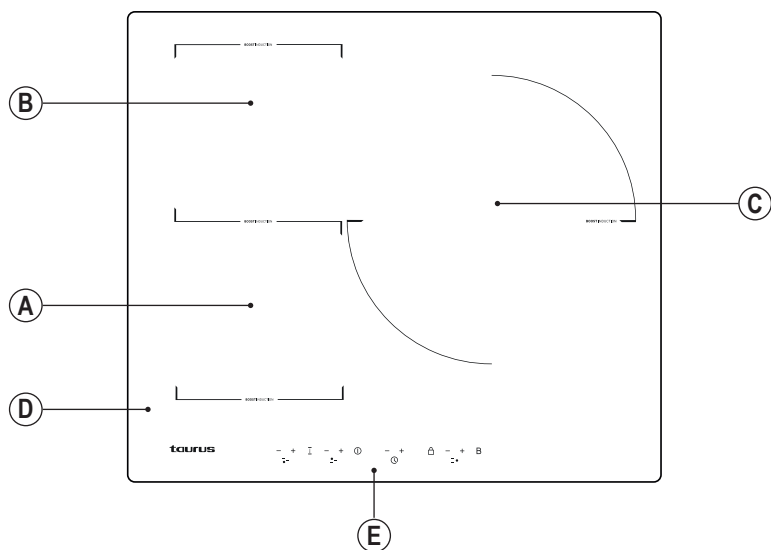
4. Botó encesa/apagat

5. Botó Boost



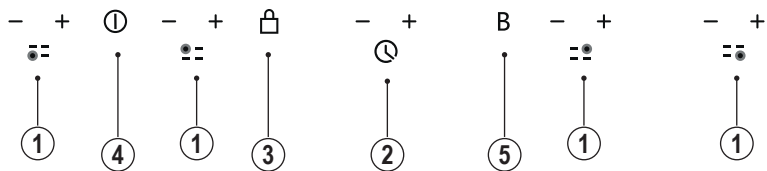
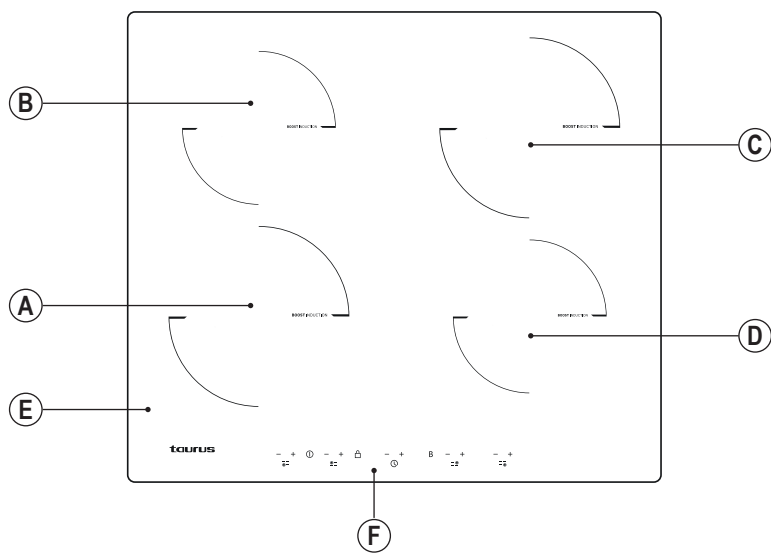
MODEL I603FMT

- A Zona d'inducció: 1200W boost 1500W
- B Zona d'inducció: 2000W boost 2600W
- C Zona d'inducció: 3000W boost 3600W
- D Placa de vidre
- E Panell de control
 1. Botons "-" o "+" per a la zona de cocció
 2. Botons "-" o "+" per al temporitzador
 3. Botó de bloqueig
 4. Botó encesa/apagat
 5. Botó Boost
 6. Botó de zona flexible



MODEL I604MT

- A Zona d'inducció: 1500W boost 2000W
- B Zona d'inducció: 1200W boost 1600W
- C Zona d'inducció: 1500W boost 2000W
- D Zona d'inducció: 1200W boost 1600W
- E Placa de vidre
- F Panell de control
 1. Botons "-" o "+" per a la zona de cocció
 2. Botons "-" o "+" per al temporitzador
 3. Botó de bloqueig
 4. Botó encesa/apagat
 5. Botó Boost



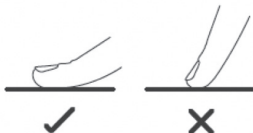
INFORMACIÓ SOBRE EL PRODUCTE

AVANTATGES DE LA CUINA D'INDUCCIÓ

- Amb la cuina d'inducció, la calor es genera directament al recipient, eliminant així la pèrdua de calor entre els diferents elements (recipient, plaques vitroceràmiques, etc.) els avantatges són els següents:
- Reducció del temps de cocció: la paella s'escalfa més ràpidament.
- Estalvi d'energia: reduint el temps de cocció i/o fregit. Quan la paella es retira de la zona de cocció, deixa de subministrar calor automàticament.
- Neteja més senzilla; Com que la superfície no està tan calenta, els aliments que es vessen no es cremen tan ràpidament.

ÚS DELS BOTONS TÀCTILS

- Els controls responen al tacte, per la qual cosa no cal aplicar cap pressió.
- Sentirà un xiulet cada vegada que es registri un toc.
- Assegureu-vos 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 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 saber si un recipient és apte per a la cocció per inducció, proveu que són atrets per un imant.



- Hi ha altres tipus de recipients la base dels quals no és totalment ferromagnètica.
- Abans de fer-les servir, proveu el diàmetre de la base i que aquestes paelles són detectades per la placa d'inducció.

TRIAR LA BATERIA DE CUINA ADEQUADA

- No utilitzeu utensilis de cuina amb vores dentades o base corba.
- Assegureu-vos que la base de l'olla sigui llisa, quede plana contra el vidre i tingui la mateixa mida que la zona de cocció. Utilitzeu olles el diàmetre de les quals sigui tan gran com el gràfic de la zona seleccionada. Si utilitzeu una olla més petita, l'eficiència pot ser menor del que s'esperava. Centre sempre l'olla a 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. Escollir una bateria de cuina amb una base de més qualitat us estalviarà temps i energia de cocció.



PROTEGEIXI LA SUPERFÍCIE DE VIDRE

- Aixequeu sempre la bateria de cuina de la placa d'inducció, no la feu lliscar, ja que podria ratllar el vidre.



ESTRIS DE CUINA BUITS O AMB UNA BASE MOLT FINA

- No col·loqueu mai una bateria de cuina buida sobre la placa de cocció i l'encengui, ja que podria reescalfar-se i danyar la vitroceràmica o la pròpia placa. Si la base de l'olla és molt fina, també es pot sobreescalfar, abstingueu-vos d'usar aquest tipus d'olles.

DETECCIÓ D'UTENSILS 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, cal abstenir-se d'utilitzar utensilis de cuina la base dels quals tinguin un diàmetre inferior a l'especificat.
- Si enceneu la placa de cocció sense cap bateria de cuina, amb una bateria de cuina amb una base inferior a l'especificada o amb una placa de cocció no apta per a inducció, la placa no funcionarà, la pantalla mostrarà "E 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. Tot i això, el fons de la paella ha de tenir un diàmetre mínim d'acord amb la zona de cocció corresponent. Per obtenir el màxim rendiment de la placa d'inducció, col·loqueu la base de la paella al centre de la zona de cocció.

ÚS DE LA PLACA D'INDUCCIÓ

PER COMENÇAR A CUINAR

Toqueu el Botó encesa/apagat. En engegar la placa de cocció, sonarà un avis acústic i les pantalles mostraran les indicacions "0" i "- -", advertint que la placa està encesa i en estat d'espera o standby.	
Col·loqueu una olla adequada a la zona de cocció que voleu utilitzar. Assegureu-vos que el fons de l'olla i la superfície de la zona de cocció estiguin nets i secs.	
Toqueu els botons "- " o "+ " corresponents a la zona de cocció que vulgueu engegar i escolliu el nivell de potència desitjat.	

SI A LA PANTALLA PARPELLEJA LA INDICACIÓ E U

Això vol dir que...

- No heu col·locat una olla a la zona de cocció correcta;
- La bateria de cuina que utilitzeu no és adequada per a la cocció per inducció;
- L'olla té una base massa petita o no està centrada correctament a la zona de cocció.

Per tant...

- L'escalfament no es duu a terme llevat que hi hagi un recipient adequat a la zona de cocció.
- La pantalla s'apagarà automàticament al cap de 2 minuts si no s'hi col·loca un recipient adequat.

QUAN HAGI ACABAT DE CUINAR

Toqueu els botons "-" o "+" corresponents a la zona de cocció que voleu apagar.	
Apagueu la zona de cocció tocant el "-" i baixant fins a "0". Assegureu-vos que la pantalla d'encesa mostra "0" i, a continuació, mostra "H".	
Apagueu tota la placa de cocció tocant el Botó encesa/apagat.	
Compte amb les superfícies calentes La "H" (Temperatura de la superfície >60°C) 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 a funció destalvi d'energia si voleu escalfar més olles, utilitzeu la placa que encara estigui calenta.	

FUNCIÓ BOOST

- La funció BOOST es fa servir per augmentar temporalment la potència de la zona de cocció escollida, i així poder obtenir una cocció més potent i ràpida en un breu període de temps. Us recomanem que utilitzeu 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

- El selector de potència té nou nivells de potència de 1 a 9 i el mode BOOST "B".
- Toqueu el botó "+" de la zona de cocció seleccionada i, a continuació, toqueu el botó "B" per seleccionar el nivell de potència "B", que és el mode BOOST.
- Per cancel·lar la funció BOOST, toqueu el botó "-" corresponent a la zona de cocció que estigui en mode BOOST i seleccioneu el nivell de potència desitjat.

Nota: La funció BOOST augmenta considerablement la potència, per la qual cosa us recomanem que la utilitzeu amb precaució, ja que els temps de cocció poden variar i un excés de temperatura pot cremar els aliments.

ZONA FLEXI (MODEL I603FMT)

- La zona de cocció flexible està situada a la banda esquerra de la placa d'inducció.
- Aquesta zona es pot utilitzar com a zona única o com a dues zones diferents, en funció de les necessitats culinàries de cada moment.
- L'àrea lliure està formada per dos inductors independents que es poden controlar per separat.

ÚS DE LA ZONA FLEXI

- Toqueu el botó "-" o "+" corresponent a la zona de cocció, i l'indicador de potència mostrarà el nivell de potència parpellejant.
- Toqueu el botó de zona Flexi (6), els indicadors de nivell de potència de les zones superior i inferior mostraran el nivell de potència predeterminat "5".
- Toqueu els botons "-" o "+" per seleccionar el nivell de potència.
- El nivell de potència de la zona de cocció flexible es pot variar en qualsevol moment durant la cocció. Per fer-ho, toqueu un dels botons de selecció i quan els indicadors de nivell de potència comencin a parpellejar, ajusteu llavors el nivell de potència tocant els botons "-" o "+".

BLOQUEIG DELS BOTONS

- Podeu bloquejar els botons per evitar un ús involuntari (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
- Quan el tauler de control està bloquejat, tots els botons excepte el Botó encesa/apagat estan desactivats.

PER BLOQUEJAR ELS BOTONS

TOQUEU EL BOTÓ DE BLOQUEIG DE TECLES.

- Per desbloquejar els botons
 1. Assegureu-vos que la placa d'inducció està engegada.
 2. Mantingueu premut el botó de bloqueig de tecles durant 3 segons.
 3. Ja podeu començar a utilitzar la vostra olla.



Quan la placa està en el mode de bloqueig, tots els botons estan desactivats excepte el Botó encesa/apagat, sempre podeu apagar la placa d'inducció amb el Botó encesa/apagat en cas d'emergència, però primer heu de desbloquejar la placa en la següent operació .

PROTECCIÓ CONTRA SOBRETÈMPERATURA

- Un sensor de temperatura equipat pot controlar la temperatura a l'interior de la placa d'inducció. Quan superviseu una temperatura excessiva, la placa d'inducció deixarà 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 oblidà apagar-la i no toca cap botó. Quan retireu la paella, la placa d'inducció deixa d'escalfar immediatament.



Les persones amb marcapassos han de consultar el metge abans d'utilitzar aquest aparell.

VENTILADOR

- A la base de la placa hi ha un ventilador que té per objectiu mantenir una temperatura estable a l'interior de la placa d'inducció. Cada cop 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 utilitzeu la placa d'inducció sobre el taulell, MAI col·loqueu 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.

NOTA: Recordeu que el ventilador funcionarà prou temps per refredar la cuina després d'apagar-la. Això és normal i no indica un mal funcionament.

ÚS DEL TEMPORITZADOR

- Podeu programar-lo perquè apagueu una zona de cocció un cop transcorregut el temps programat.
- Podeu programar el temporitzador fins a 99 minuts.

AJUST DEL TEMPORITZADOR PER APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓ

Toqueu els botons "-" o "+" corresponents a la zona de cocció que voleu engegar i escolliu el nivell de potència desitjat.	
Toqueu els botons "-" o "+" del temporitzador per triar el temps (en minuts) per a la desconexió automàtica. Si el temps programat supera els 99 minuts, el temporitzador tornarà automàticament a 00 minuts.	
Per cancel·lar el temporitzador, toqueu els botons "-" o "+" corresponents a la zona de cocció temporitzada que voleu cancel·lar, el dígit indicador del nivell de potència corresponent començarà a parpellejar, a continuació toqueu els botons "-" o "+" del temporitzador trieu l'hora 00.	
La zona de cocció que no estigui ajustada amb el temporitzador continuarà funcionant si s'ha encès prèviament.	
NOTES: Si voleu canviar l'hora d'apagat automàtic després d'ajustar el temporitzador, haureu de començar des del pas 1. Totes les zones de cocció es poden temporitzar, per això seguiu els passos indicats anteriorment per a cada zona de cocció. El temporitzador només es pot activar, modificar o desactivar quan la zona de cocció està seleccionada, és a dir, quan el dígit indicador del nivell de potència parpelleja.	

PAUTES PER CUINAR



Aneu amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, sobretot si utilitzeu la funció Boost. A temperatures extremadament altes, l'oli i el greix s'inflamen espontàniament, fet que suposa un risc d'incendi greu.

ESTALVI D'ENERGIA

- Quan el menjar comenci a bullir, reduïu la potència.
- L'ús d'una tapa reduirà el temps de cocció i estalviarà energia en retenir la calor.
- Reduïu al mínim la quantitat de líquid o greix per reduir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar amb un nivell de potència alt i reduïu-lo 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 obtenir delicioses sopes i guisats tendres perquè els sabors es desenvolupen sense sobreescalfar els aliments. També heu de cuinar les salses espessides a base d'ou i farina per sota del punt d'ebullició.
- Algunes tasques, inclosa la cocció de l'arròs pel mètode d'absorció, poden requerir un ajustament més alt que més baix per garantir que els aliments es cuinin correctament en el temps recomanat.

CURA I NETEJA

Què?	Com?	Important!
Brutícia diària a la superfície de vidre (empremtes dactilars, marques, taques de menjar o vessaments sense sucre)	Desconnecteu l'alimentació de la placa utilitzant l'interruptor o diferencial habilitat. Utilitzeu un netejador per a plaques d'inducció mentre la superfície estigui tèbia (però no calenta!). Aclariu i assequi la placa amb un drap net o una tovallola de paper. Torneu a connectar la placa al corrent	Quan desconnecteu l'alimentació de la placa de cocció, no hi haurà indicació de superfície calenta, però la zona de cocció continuarà estant calenta! Utilitzeu fregalls especials per a plaques d'inducció. No utilitzeu netejadors forts, corrosius o abrasius que puguin malmetre la placa. Llegiu sempre l'etiqueta per saber si el seu netejador o fregall és adequat. No deixeu mai residus a la superfície, el vidre es pot tacar.
Vessaments d'aliments ensucrats	Retireu-les immediatament amb una rasqueta adequada per a plaques d'inducció, però aneu en compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció: 1. Desconnecteu l'alimentació de la placa utilitzant l'interruptor o diferencial habilitat. 2. Agafeu el rascador en un angle de 30° i rasqueu la brutícia cap a una zona freda de la placa. 3. Netegeu la brutícia o els vessaments amb un drap de cuina o paper de cuina.	Elimineu com més aviat millor les taques d'aliments fosos i ensucrats o els vessaments. Si es deixen refredar sobre el vidre, poden ser difícils de netejar o fins i tot fer malbé permanentment la superfície de la placa. Perill de tall - Quan la coberta de seguretat està recollida, la fulla del rascador es torna esmolada. Utilitzeu-la amb molta cura i deseu-la sempre en un lloc segur i fora de l'abast dels nens.
Taques de brutícia i vessaments al tauler de control	1. Desconnecteu l'alimentació de la placa utilitzant l'interruptor o diferencial habilitat. 2. Netegeu la zona del tauler de control amb una esponja o un drap net i humit. 3. Assequi completament la zona del tauler de control 4. Torneu a connectar la placa al corrent.	El vessament de líquids a la zona del tauler de control pot provocar un mal funcionament de la placa d'inducció, és possible que els botons tàctils no funcionin correctament. Assegureu-vos de netejar i assecar bé la zona del tauler de control abans de tornar a connectar la placa al corrent.

CONSELLS I SUGGERIMENTS

Problema	Possibles causes	Què fer
La placa de cocció no es pot encendre.	Sense energia.	Assegureu-vos que la placa de cocció està connectada a la xarxa elèctrica i que està engegada. Comproveu si hi ha un tall d'electricitat a casa o a la zona. Si ho heu comprovat tot i el problema persisteix, truqueu a un tècnic qualificat.
Els botons tàctils no responen.	Els botons estan bloquejats.	Desbloquegeu els botons. Consulteu les instruccions a l'apartat "Us de la placa d'inducció".

Els botons tàctils no funcionen correctament	És possible que hi hagi una petita pel·lícula d'aigua o líquid als botons o que estigui utilitzant la punta del dit en tocar-los.	Assegureu-vos que la zona del tauler de control està neta i seca. Utilitzeu el rovell del dit en tocar els controls.
El vidre s'està ratllant.	Estris de cuina de vora aspre. Es van utilitzar fregalls o productes de neteja inadequats i abrasius.	Utilitzeu estris de cuina amb bases planes i llises. Vegeu "Trieu la bateria de cuina adequada". Vegeu "Cura i neteja".
Algunes paelles fan sorolls crepitants o espetecs.	Això pot ser degut a la construcció de la seva bateria de cuina (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent).	Això és normal en els utensilis de cuina i no indica cap error.
La placa d'inducció emet un brunzit lleu quan s'utilitza en un ajustament de temperatura alta.	Això és degut a la tecnologia de la cocció per inducció.	Això és normal, però el soroll hauria de disminuir o desaparèixer del tot en disminuir la temperatura.
Els estris de cuina no s'escalfen i la pantalla mostra 	La bateria de cuina no és adequada per a la inducció, la base de la placa és massa petita o no està centrada a la zona de cocció.	Utilitzeu una bateria de cuina adequada per a la inducció, amb una base prou gran com per ser detectada i centreu-la a la zona de cocció
El soroll del ventilador procedeix de la placa d'inducció.	Un ventilador de refrigeració incorporat a la placa d'inducció s'ha posat en marxa per evitar que els components electrònics se sobreescalfin. Potser continueu funcionant fins i tot després d'haver apagat la placa d'inducció.	Això és normal i no requereix cap acció. No apagueu la placa d'inducció mentre el ventilador estigui en funcionament.

MISSATGES D'ERROR

- Si es produeix una anomalia, la placa d'inducció entra automàticament en estat de protecció i mostra els codis d'error corresponents:

PLACA D'INDUCCIÓ		
Error	Possible causa	Remei
E 1 / E 2	Protecció contra subtensió (< 75V~95V) o sobretensió (> 275V~295V)	Si la tensió de la presa de corrent és inferior o superior a l'especificada, consulteu un electricista qualificat.
E 3	El sensor principal està en curtcircuit o apagat	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic.
E 4	L'IGBT està en curtcircuit o apagat	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic.
E 5	La superfície de la placa de cocció s'està sobreescalfant.	Apagueu la placa d'inducció, espereu que es refredi i torneu a engegar-la.
E 6	L'IGBT s'està sobreescalfant.	Apagueu la placa d'inducció, espereu que es refredi i torneu a engegar-la.
E 7	Mal funcionament de la placa de cocció sensor	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic.

U	No hi ha olla o l'orifici és massa petit, o l'olla no és adequada per a la placa d'inducció.	Canvieu un test adequat.
E r	La comunicació entre el PCB de control i el PCB principal falla.	Poseu-vos en contacte amb el Servei Tècnic.
E t	Hi ha excés de líquid als botons del tauler de control	Netegeu i assequeu el tauler de control

- La informació següent es refereix a l'etiquetatge energètic i al disseny ecològic segons el reglament (UE) 66/2014:

Fitxa del producte		
Model:	I302MT	
Tipus de placa:	Placa de cuina domèstica elèctrica	
Nombre de zones de cocció:	2	
Tecnologia d'escalfament:	Zones de cocció per inducció	
Diàmetre de la superfície útil (Ø) (cm):	16	18
Consum d'energia per zona de cocció (EC _{coccio elèctrica}) (Wh/kg)	160,9	163,6
Consum d'energia de la placa (EC _{placa elèctrica})	161,8 Wh/kg	

Fitxa del producte			
Model:	I6031MT		
Tipus de placa:	Placa de cuina domèstica elèctrica		
Nombre de zones de cocció:	3		
Tecnologia d'escalfament:	Zones de cocció per inducció		
Diàmetre de la superfície útil (Ø) (cm):	16	18	30
Consum d'energia per zona de cocció (EC _{coccio elèctrica}) (Wh/kg)	178,8	185,2	183,8
Consum d'energia de la placa (EC _{placa elèctrica})	182,6 Wh/kg		

Fitxa del producte		
Model:	I603FMT	
Tipus de placa:	Placa de cuina domèstica elèctrica	
Nombre de focus i zones de cocció:	2	
Tecnologia d'escalfament:	Focus i zones de cocció per inducció	
Diàmetre de la superfície útil (Ø) (cm):	Ø 30 cm	
Per a focus de cocció no circulars: (llarg x ample) (cm)		L=38cm An=19cm
Consum d'energia per zona de cocció (EC _{coccio elèctrica}) (Wh/kg)	187,5	180,7; 162,8; 189,8
Consum d'energia de la placa (EC _{placa elèctrica})	180,2 Wh/kg	

Fitxa del producte				
Model:	I604MT			
Tipus de placa:	Placa de cuina domèstica elèctrica			
Nombre de zones de cocció:	4			
Tecnologia d'escalfament:	Zones de cocció per inducció			
Diàmetre de la superfície útil (Ø) (cm):	16	16	18	18
Consum d'energia per zona de cocció (EC _{coccio elèctrica}) (Wh/kg)	162,8	162,8	180,7	180,7
Consum d'energia de la placa (EC _{placa elèctrica})	171,8 Wh/kg			

- Per establir la conformitat amb els requisits de disseny ecològic i calcular els paràmetres d'etiquetatge energètic de l'aparell, es fa servir la norma europea EN 60350-2:2018+A1:2021 com a referència.

SERVEI

Qualsevol ús indegut o l'incompliment de les instruccions d'ús anul·len la garantia i la responsabilitat del fabricant.

ANOMALIES I REPARACIÓ

Porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat si sorgeixen problemes. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo sense ajuda, ja que pot resultar perillós.

PER A VERSIONS DE PRODUCTES DE LA UE I/O EN EL CAS QUE SE SOL·LICITI AL SEU PAÍS: ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials de què es compon l'embalatge d'aquest aparell estan inclosos en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si voleu desfer-vos-en, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- El producte no conté concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



Aquest símbol significa que en cas que vulgueu desfer-vos del producte una vegada finalitzada la vostra vida útil, porteu-lo a un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). DESET: No rebutgeu aquest producte com a residu municipal sense classificar. Cal recollir aquests residus per separat per sotmetre'ls a un tractament especial.

- Aquest aparell compleix la Directiva 2014/35/UE sobre baixa tensió, la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilitat electromagnètica, la Directiva 2011/65/UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics, la Directiva 2012/19/UE sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics i la Directiva 2009/125/CE sobre els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.

ESPAÑOL

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

- Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.
- Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>
- También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.
- Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

ENGLISH

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

- This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.
- You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>
- You can also request related information by contacting us.
- You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

PORTUGUÊS

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.
- Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>
- Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.
- Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

FRANÇAIS

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

- Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.
- Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>
- Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.
- Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

БЪЛГАРСКИ

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

- Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.
- Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>
- Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на ръчника).
- Ръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

CATALÀ

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

- Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.
- Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>
- També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.
- Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	359292111120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	945 551 242
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	225 27 21223232
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Av. Javier Prado Este N°560, Piso 24, Oficina 2401, San Isidro, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110



taurus

www.taurus-home.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr