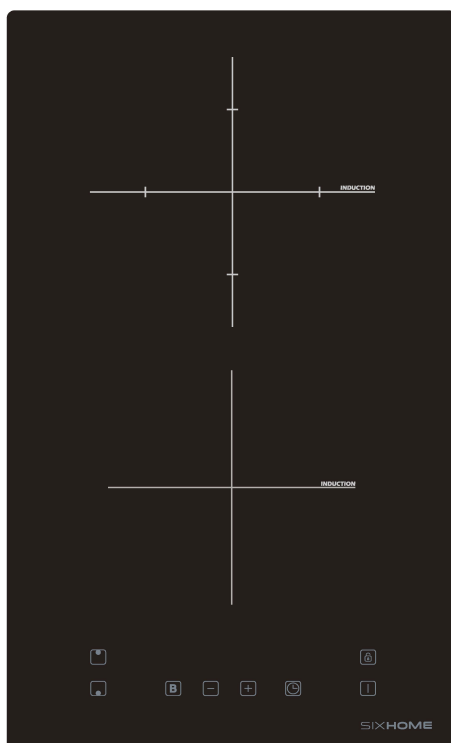


SIXHOME

Placa de Inducción Plaque à induction Placa de indução Piastra a induzione Induction hob



CE

SXHPI30N

Manual de instrucciones

Lea atentamente las siguientes instrucciones.

Antes de usar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Manuel d'instructions

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.

Manual de instruções

Leia atentamente as seguintes instruções antes de usar este dispositivo. Guarde estas instruções para referência futura.

Manuale di istruzioni

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Instruction manual

Please read the following instructions carefully before using this appliance. Keep these instructions for future reference.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.
- El cableado debe estar correctamente conectado, y la toma de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado de la casa sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Reducir los riesgos

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Transmita esta información a la persona que instale el aparato, ya que puede reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un disyuntor que proporcione un corte total del suministro eléctrico.
- Una instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Uso y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine en una placa de cocción rota o agrietada. Si la placa de cocción se rompe o agrieta, desenchufe inmediatamente el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe la placa de cocción de la toma de corriente antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo para la salud

- Este dispositivo cumple con las normas de seguridad electrométrica.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No seguir este consejo puede provocar la muerte.

Peligro: superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, su ropa o cualquier otra cosa que no sea la batería de cocina adecuada entre en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie se haya enfriado.

- Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las sartenes pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas del plato no sobresalgan de otras chimeneas encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras.

Reducir los riesgos

- Cuando se retire la tapa de seguridad del rascador de vitrocerámica, utilícelo con cuidado y guárdelo siempre de forma segura fuera del alcance de los niños para evitar lesiones por la afilada hoja del rascador.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando lo utilice. El desbordamiento provoca humo y los residuos grasos pueden inflamarse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnéticos (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden 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, mediante las teclas de control). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o sentarse, pararse o treparse en él.
 - No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden sufrir graves lesiones.
 - No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde se utiliza el aparato.
 - Los niños o las personas con discapacidades que limiten su capacidad para utilizar el equipo deben estar acompañados por una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe ser convencidos de que pueden utilizar el equipo sin peligro para ellos mismos o su entorno.
 - No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.
 - No utilice un limpiador de vapor para limpiar su placa de cocción.
- No coloque ni mueva objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se suba a la placa de cocción.
 - No utilice sartenes con bordes irregulares y no deslice las sartenes sobre la superficie de cristal de la inducción, ya que puede rayar el cristal.

- No utilice detergentes abrasivos u otros agentes o esponjas para limpiar su placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en aplicaciones domésticas.
- PRECAUCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

No toque las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados en todo momento.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de edad 8y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si son supervisados o formados en su uso seguro y comprenden los riesgos que conlleva.

- Los niños no deben jugar con el aparato. El mantenimiento y la limpieza no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- PRECAUCIÓN: Cocinar sin vigilancia en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta.

- PRECAUCIÓN: Peligro de incendio: No guarde objetos en las superficies de cocción.

- PRECAUCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, en el caso de las placas de vitrocerámica o materiales similares que protegen las partes activas.

- No utilice un limpiador de vapor.
- El aparato no está destinado a ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

PRECAUCIÓN: Hay que vigilar la cocción. El proceso de cocción corta debe ser supervisado continuamente.

ATENCIÓN: Esta mesa debe ser instalada en el para evitar que el aparato se vuelque. Ver las instrucciones de instalación.

ATENCIÓN: Utilizar sólo protecciones contra incendios diseñadas por el fabricante del aparato de cocción o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas o protecciones contra incendios para las placas de cocción integradas en el aparato.

El uso de protecciones contra incendios inadecuadas puede provocar accidentes. Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra para la seguridad de los usuarios.

Felicitaciones por la compra de su nueva cocina de inducción.

Le recomendamos que se tome el tiempo necesario para leer esta Guía del Usuario/ Manual de Instalación para comprender plenamente cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

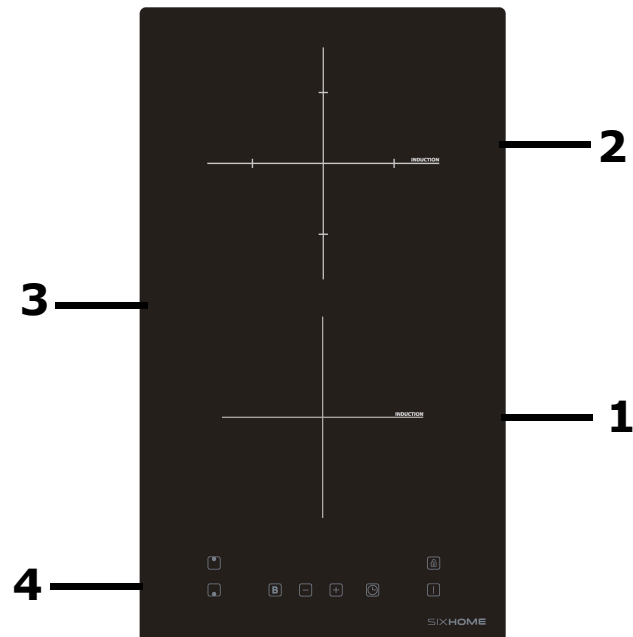
Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato y conserve este manual para futuras consultas.

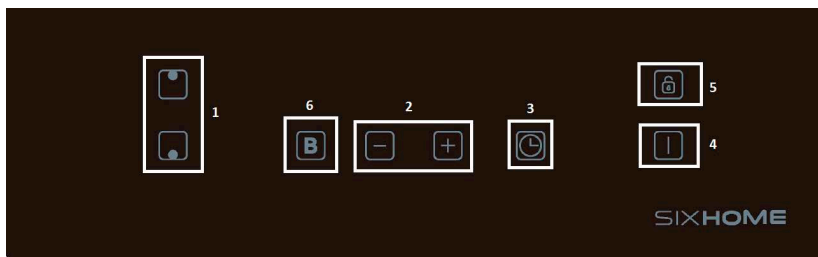
Presentación del producto

Vista superior

1. Zona 1500 W, en booster 1800 W (160 mm)
2. Zona 1800 W, en booster 2400 W (180 mm)
3. Placa
4. Panel de control



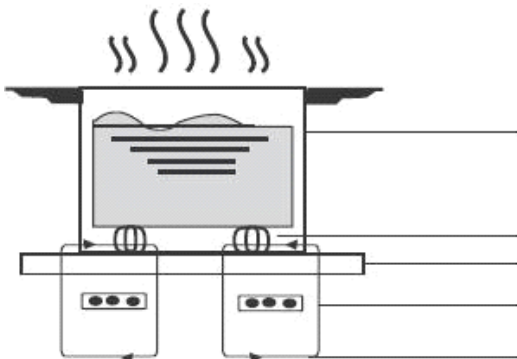
Panel de control



1. Selección de fuegos
2. Ajustes de potencia
3. Temporizador
4. Botón encendido/ apagado
5. Botón de Bloqueo
6. Función Booster

Unos comentarios sobre la cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona utilizando campos electromagnéticos para producir calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente calentando la superficie del vidrio. La superficie de cocción se calienta sólo cuando la sartén la calienta.

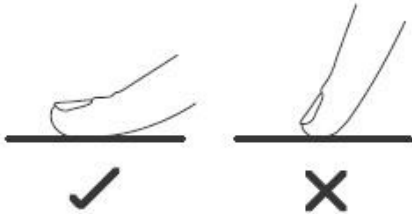


Antes de utilizar su nueva cocina de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a las "Instrucciones de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda estar todavía en su cocina de inducción.

Uso de los botones de control

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario pulsar.
- Utilice la punta redonda del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se detecte una pulsación.
- Asegúrese de que los botones de control estén siempre limpios y secos, y que no haya objetos (por ejemplo, utensilios o paños) que los cubran. Incluso una fina película de agua puede dificultar la detección de los controles.




Elegir el utensilio de cocina adecuado

Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.

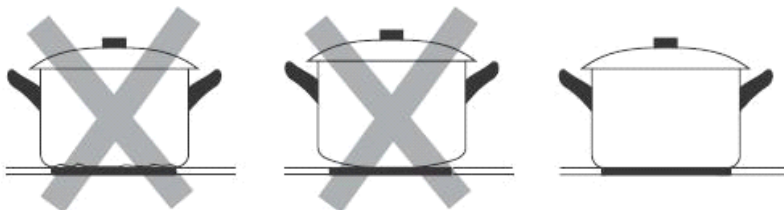


Puede comprobar si su contenedor es adecuado haciendo lo siguiente:

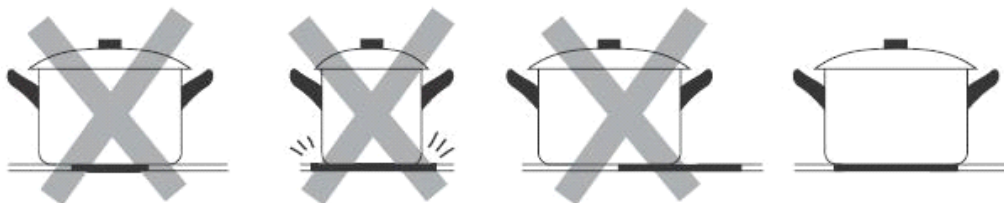
la prueba del imán. Coloca un imán en el fondo de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.

- Si no tiene un imán :
- Ponga un poco de agua en la olla que desea probar para ver si es compatible.
- Si no  parpadea y el agua se calienta, la olla es adecuada.
 - No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

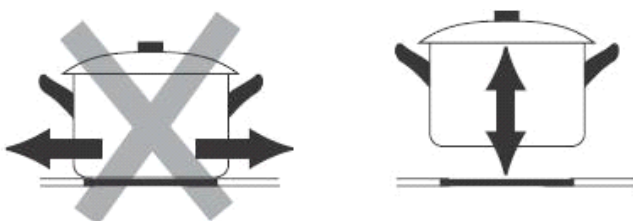
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada.



Asegúrese de que el fondo de la sartén sea liso y quede plano contra el cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas con un diámetro mayor que el indicado en la tabla para la zona seleccionada. El uso de un bote de energía ligeramente mayor proporcionará la máxima eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia puede ser menor de lo esperado. Es posible que la placa de cocción no detecte una olla de menos de 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice o puede rayar el cristal.



Dimensiones de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción están hasta un límite, adaptadas automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

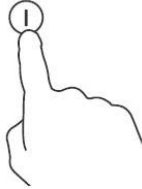
El diámetro básico de las placas de inducción

Zona de cocción 1 - 160 mm

Zona de cocción 2 - 180 mm

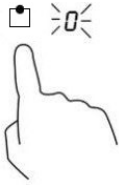
Uso de la placa de inducción

Para empezar a cocinar

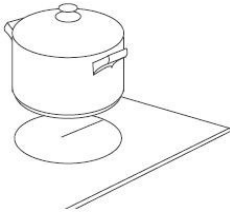


- Pulse el interruptor ON/OFF

Después de encender la placa, sonará un pitido una vez y se mostrará "-" o "- -" indicando que la placa de inducción está en modo de espera.



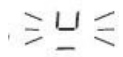
- Coloque una sartén en la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de cocción estén limpios y secos.



- Pulse el botón de selección de la zona de cocción y el indicador junto a la zona correspondiente parpadeará.



- Seleccione un nivel de temperatura con los botones de control "-" o "+".
 - Si no selecciona un nivel de temperatura en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá repetir el procedimiento desde el paso 1.
 - Puede cambiar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.



Parpadea alternativamente con el ajuste de la temperatura

Esto significa que:

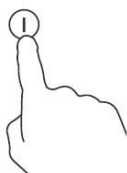
- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocina de inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

La zona de cocción no se calentará si se coloca un utensilio de cocina inadecuado en la placa. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca ninguna sartén adecuada en la placa de inducción.

Una vez terminada la cocción



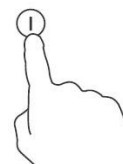
- Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desea desconectar.



- Apague la zona de cocción desplazándose a "0". Asegúrese de que la pantalla muestra "0", y luego "H".



- Apague toda la placa de cocción pulsando el interruptor ON/OFF.



- Cuidado con las superficies calientes

"H" indica qué zona de cocción está todavía caliente al tacto. Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si se quiere volver a utilizar la placa de cocción, es decir, utilizar la zona de cocción que está todavía está caliente.



Uso del Booster

"Boost" es la función que permite calentar una zona a mayor potencia durante un máximo de 5 minutos. De este modo, se consigue una cocción más potente y rápida.

Uso del Booster para una cocción más rápida.



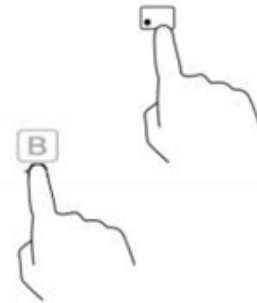
- Pulse la tecla de selección de la zona de cocción que desee cambiar al modo de refuerzo, un indicador junto a la tecla parpadeará.
 - Toque el botón "Boost", la zona de cocción comenzará a funcionar en modo Booster. La pantalla de potencia muestra "b" para indicar que la zona está en modo de refuerzo.
- Se maximiza la potencia de la zona de cocción; la potencia correspondiente se muestra en la pantalla.



- La potencia de refuerzo durará 5 minutos y luego la zona volverá al nivel de potencia 9

Cancelación de la función de refuerzo

- Si desea cancelar el Booster antes de los 5 minutos:
 1. Presione la tecla de selección de la zona de cocción, para la que desea desactivar el booster.
 2. Para detener el refuerzo y volver al nivel de potencia previamente establecido (o al nivel 5 si el amplificador se activó en el nivel de potencia 0), presione la tecla de Booster.
 3. Para detener el amplificador y establecer cualquier nivel de potencia, use el botón +/- .



Restricciones de uso

Cuando se activa el modo boost en una de las zonas de cocción, asegúrese primero de que la otra zona está funcionando al nivel de potencia máxima 5. En caso contrario, los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y la potencia de cocción se limitará automáticamente al nivel 9, la potencia máxima en modo normal.

Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos, excepto el mando ON/OFF, están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas.



Para desbloquear los controles

1. Compruebe que la placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas durante 3 segundos.
3. Ahora puede comenzar a usar su cocina.



Cuando la placa de cocción está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el mando ON/OFF. En caso de emergencia, todavía puede apagar la placa de inducción con el mando ON/OFF, pero debe desbloquear la placa antes del siguiente uso.

Función de detección automática de ollas o sartenes

- La placa solo se activa cuando detecta un recipiente adecuado sobre la zona.
- Solo funcionará con ollas/sartenes que tengan una base ferromagnética (compatible con inducción).
- Si el material no es adecuado, mostrará un error o simplemente no calentará.
- Si quitas la olla del fuego, la zona se apaga automáticamente o entra en pausa.
- Reduce el riesgo de quemaduras o accidentes.
- Solo se calienta la zona que está en contacto con la olla.
- No se pierde energía calentando áreas vacías.

Protección de apagado automático

La desconexión automática es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si se olvida de apagar los fogones. El tiempo de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia se muestra en la siguiente tabla:

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nivel de potencia | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Tiempo de funcionamiento por defecto (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Cuando se retira la olla, la placa de inducción deja de funcionar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este dispositivo.

Advertencia de calor residual

Cuando la cocina ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.



Uso del temporizador

- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción después de que se haya levantado el tiempo de configuración.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Ajuste del temporizador con apagado automático de una o más zonas de cocción

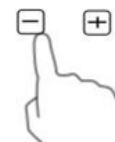
1. Tocar el control de selección de la zona de calentamiento



2. Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador muestra "30"



3. Ajuste los minutos tocando el botón de control " - " o " + ".



4. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.



Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Cancelar el temporizador

Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento y luego tocar el 'Temporizador', el temporizador se cancela y el "--" se mostrará en la pantalla de minutos.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si más de una zona de calentamiento usa esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, la zona 1 # configura el tiempo de 3 minutos, la zona 2 # configura el tiempo de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra "3")

2. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

NOTA: Si desea cambiar el tiempo después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1

Instrucciones de cocción



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

Consejos para cocinar

- Cuando la comida esté hirviendo, reduzca el ajuste de temperatura.
 - El uso de una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
 - Reduzca la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y reduzca el ajuste a medida que los alimentos se calientan.

Arroz

- La cocción a fuego lento se realiza por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas sólo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Esta es la clave para obtener deliciosas sopas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesarlas 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 el más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente dentro del tiempo recomendado.

Filetes

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

- Poner la carne a temperatura ambiente durante unos minutos antes de cocinarla.
- Calentar una sartén de fondo grueso.
- Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.
- Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor del filete y de lo bien que se quiera cocinar. El tiempo puede variar de unos a minutos por cada lado. Presione el bistec para evaluar su grado de cocción; cuanto más firme parezca, más "hecho" estará.
- Dejar reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para los salteados

- Elija un wok de fondo plano que sea compatible con la inducción o una sartén grande.
- Prepare todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si necesita cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
- Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
- Cocer primero todas las carnes, apartarlas y mantenerlas calientes.
- Saltear las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y añada su salsa.
- Remover suavemente los ingredientes para que se calienten por dentro.
- Servir inmediatamente.

Ajustes de potencia

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto depende de una serie de factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Experimenta con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor te funcionen.

| Ajuste de la potencia | Adecuado para |
|-----------------------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados• Derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos de combustión rápida• Cocción suave a fuego lento• Calentamiento lento |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none">• Recalentamiento• Cocción rápida• Cocinar el arroz |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none">• Tortitas |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none">• Sofreír• Cocción de la pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• Salteado• Freír• Poner a hervir la sopa• Agua hirviendo |

Mantenimiento y limpieza

| ¿Qué? | ¿Cómo? | ¡Importante! |
|--|--|---|
| <p>Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames azucarados)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique el limpiador de placas de cocción mientras el cristal está todavía caliente (¡pero sin quemarse!) 3. Aclare y limpie con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa | <p>Cuando se apaga la alimentación de la placa, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado.</p> <p>Estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</p> <p>Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.</p> |
| <p>Derrames de azúcar caliente</p> | <p>Quítese inmediatamente con una espátula o un raspador adecuado para placas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la placa. 2. Sostenga el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad. 3. Limpie la suciedad con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Suciedad diaria en el vidrio' arriba. | <ul style="list-style-type: none"> • Eliminar las manchas dejadas por los derretidos y alimentos azucarados lo antes posible. Si se deja enfriar el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla de un raspador está afilada. Úselo con extremo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de niños. |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Derrame de líquido o alimento en los controles táctiles</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Apague la placa2. Absorba el derrame3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo.4. Seque completamente el área con una toalla de papel.5. Vuelva a encender la placa | <p>La placa puede emitir un pitido y apagarse sola, y es posible que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar el área del control táctil antes de volver a encender la placa.</p> |
|---|--|---|

Consejos y trucos

| Problema | Posibles causas | Qué hacer |
|---|---------------------------------|---|
| La placa de inducción no se puede encender. | No hay suministro de energía. | Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Comprueba si hay un corte de luz en tu casa o zona. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado. |
| Los botones de control no responden. | Los controles están bloqueados. | Desbloquea los controles. Ver sección "Bloqueo de controles de su cocina de inducción" para obtener instrucciones |

| | | |
|---|---|--|
| Los controles táctiles son difíciles de usar. | Es posible que haya una ligera película de agua en los controles o que haya utilizado la punta del dedo al tocar los controles. | Asegúrate de que la superficie de los controles táctiles está seca y utiliza la punta redonda de tu dedo para tocar los controles. |
| El cristal está rayado. | Utensilios de cocina con bordes ásperos. Uso de estropajos, abrasivos o productos de limpieza inadecuados. | Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Ver "Cómo elegir la batería de cocina adecuada". Ver "Mantenimiento y limpieza". |
| Algunas sartenes hacen ruidos crepitantes o chasquidos. | Esto puede ser causado por la construcción de su olla (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente). | Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un defecto. |

| | | |
|---|--|--|
| La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta temperatura. ajuste de alta temperatura. | Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción. | Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando se baja el nivel de calor. |
|---|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| Ruido del ventilador de la placa de inducción. | Un ventilador de refrigeración integrado en la cocina de inducción se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir funcionando, aunque haya apagado la placa de inducción. | Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento. |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| Las ollas no se calientan y se muestra en la pantalla. | La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para cocinar por | Utilizar utensilios de cocina para la inducción. Consulte el apartado "Elegir la batería de cocina adecuada". |
|--|--|---|


| | | |
|--|---|---|
| | la inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada en la zona. | Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción. |
|--|---|---|

| | | |
|--|------------------|---|
| Si una zona de inducción o de cocción se desconecta inesperadamente, suena un pitido y se muestra un código de error | Defecto técnico. | Tenga en cuenta si las letras y los números son incorrectos, desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado. |
|--|------------------|---|

| | | |
|--|--|--|
| (normalmente alternado con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción) | | |
|--|--|--|

Comprobación y visualización de la avería

Si se produce un fallo, la placa de inducción entra automáticamente en el modo de seguridad y muestra los códigos de error correspondientes:

| PLACA DE INDUCCIÓN | | |
|---|---|------------------------------------|
| Error | Posible Causa | Solución |
|  | No hay olla o no encaja, olla no compatible | Apagado automático tras 1 minuto. |
| E1 | El voltaje es demasiado bajo (< 85 V). | Comprueba el voltaje. |
| E2 | El voltaje es demasiado alto (> 285 V). | Comprueba el voltaje. |
| E3 | Sensor de fuego encendido/cortocircuito | Reduzca potencia o apague la placa |
| E4 | Sensor IGBT encendido/cortocircuito | Reduzca potencia o apague la placa |
| E5 | Combustió seca, la temperatura de la superficie es demasiado alta (alrededor de 250°C). | Apagado automático tras 1 minuto. |
| E6 | Sobrecalentamiento del IGBT | Apagar y detener la placa |
| E7 | El sensor de superficie de la placa falla. | Apagar y detener la placa. |
| EC | Fallo de comunicación entre la placa de visualización y la placa principal. | Apagar y detener la placa. |

Lo anterior se refiere a la evaluación e inspección de las averías más comunes.

No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

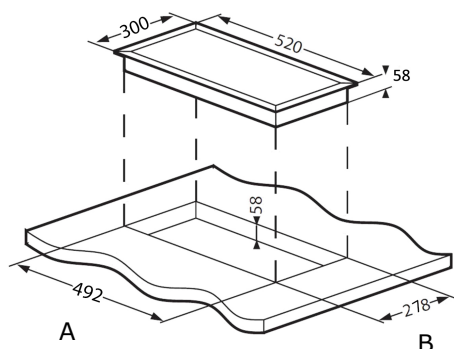
| | |
|--|---------------------|
| Modelo de placa | SXHPI30N |
| Zonas de cocción | 2 zonas |
| Tensión de alimentación | 220-240 V~, 50-60Hz |
| Energía eléctrica instalada | 3300 W |
| Dimensiones L×An×A (mm) | 520 x 300 X 58 |
| Dimensiones de instalación L x An (mm) | 49.2 x 27.8 |

Los pesos y dimensiones son aproximados. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo que podemos cambiar las especificaciones, los diseños y los modelos sin previo aviso.

Instalación

Elección del material de instalación

Corte la encimera según las dimensiones indicadas en el diagrama.



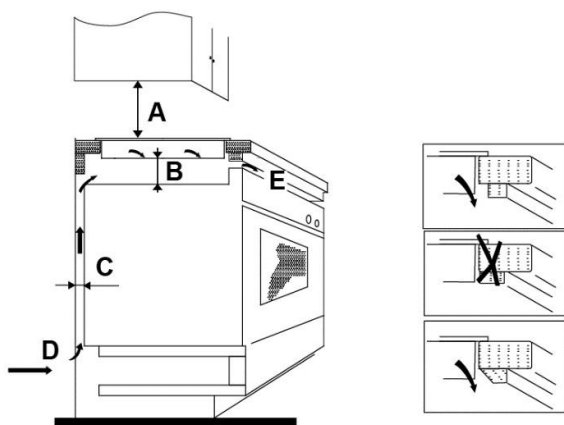
Para la instalación y el uso, debe dejarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del recorte. Asegúrese de que el grosor de la encimera es superior a 30 mm. Seleccione materiales de encimeras resistentes al calor para evitar la deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

| L(mm) | An(mm) | Al(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X (mm) |
|-------|--------|--------|-------|-------|-------|---------|
| 520 | 300 | 58 | 54 | 492 | 278 | 50 min. |

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



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble 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. | Entrada de aire | Salida de aire 10 mm |

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que

- La encimera esté a escuadra y nivelada y que ninguno de los elementos estructurales interfiera con los espacios requeridos
- La encimera está hecha de un material resistente al calor
- Si la placa se instala encima de un horno, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración
- La instalación cumple con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor de desconexión adecuado que permita la desconexión total de la fuente de alimentación, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de instalación.

El seccionador será de un tipo aprobado y proporcionará una separación de contactos de 3 mm de aire en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de requisitos)

- El cliente tendrá fácil acceso al interruptor de desconexión una vez que la placa esté instalada
- En caso de duda sobre la instalación y la normativa, consulte a las autoridades locales.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la zona de cocción.

Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que

- el cable de alimentación no es accesible a través de las puertas del armario o del cajón
- 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 sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una barrera de protección térmica bajo la base de la placa de cocción
- el desconectador es fácilmente accesible para el cliente

Advertencias

- La cocina de inducción debe ser instalada por personal cualificado o por un técnico.
- La placa de cocción no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
- La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una mejor disipación del calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared por encima de la superficie de la placa y los materiales de incrustación (encimeras) deben ser resistentes al calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica



Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona cualificada.

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

- el sistema de cableado interno es adecuado para el consumo de energía de la placa de cocción.
- la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
- las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

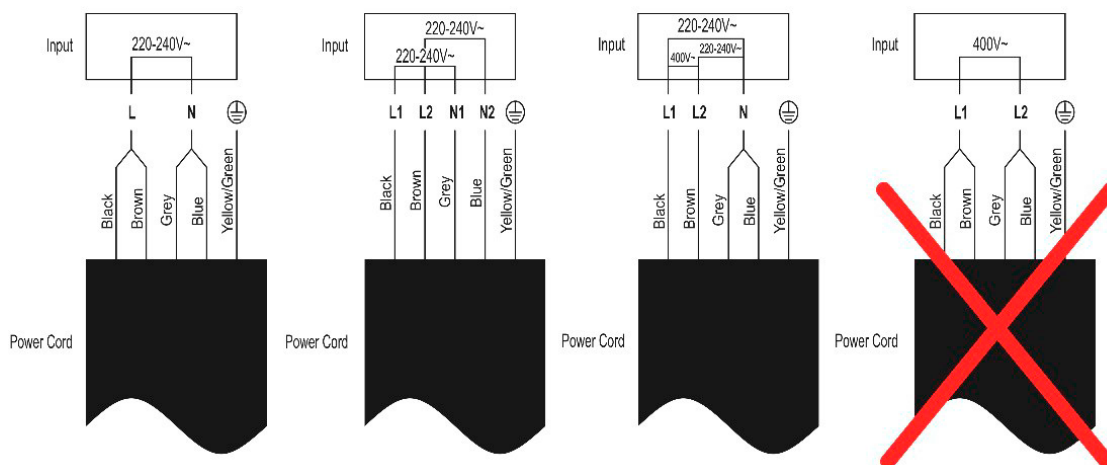
No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de conexión para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.




Compruebe con un electricista si el sistema de cableado interno es adecuado sin modificaciones. Las modificaciones sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

El suministro de energía debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, o un disyuntor unipolar. El método de conexión se ilustra a continuación.



- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser realizada por el servicio postventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido por electricistas autorizados.

| | |
|--|--|
|  | <p>Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, usted ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una manipulación inadecuada de los residuos de este producto.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos. Debe entregarse en el punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener información sobre el tratamiento, la recuperación y la eliminación, póngase en contacto con el</p> |
| <p>Eliminación: No tire este aparato a la basura doméstica. La recogida de estos residuos se hace por separado porque un se requiere un tratamiento especial.</p> | <p>Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el centro de eliminación de residuos o la tienda donde lo compró.</p> <p>Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su autoridad local o su empresa local de gestión de residuos, el centro de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.</p> |

Garantía

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes de:

- (1) deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
- (2) defectos o deterioro por contacto del producto con líquidos y por corrosión por herrumbre o presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente, abuso, uso indebido, modificación, desmontaje o reparaciones no autorizadas;
- (4) cualquier operación de mantenimiento inadecuada, no use de acuerdo con las instrucciones sobre el producto o la conexión a un voltaje incorrecto;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.

La garantía quedará anulada si se quita la placa de identificación y / o el número de serie del producto.

Servicio Postventa

Para contactar con nuestro servicio postventa por una avería, llame al +34 900533621 o al mail info@pedidosiberia.com

Si necesita información sobre un producto o pedir piezas de repuesto, llame al +34 900533621 o al mail info@pedidosiberia.com

Información sobre las placas de cocción eléctricas para el hogar

| | | | |
|---|------------------------|--------------------------------|-------|
| Identificación del modelo | | SXHPI30N | |
| Tipo de placa | | Inducción | |
| Número de zonas y/o áreas de cocción | | 2 | |
| Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción convencionales, placas eléctricas) | | Zonas de cocción por inducción | |
| Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie | ∅ | Zona 1: 18 | cm |
| por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos. | | Zona 2: 16 | |
| Para zonas o áreas de cocción no circulares: diámetro del superficie útil por zona o área de cocina eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos | L | N/A | cm |
| | W | N/A | |
| Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg | Cocina eléctrica CE | Zona 1: 163.6 Zona 2: 160.9 | Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg | placa eléctrica CE | 161.8 | Wh/kg |

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Installation

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer toute opération ou maintenance.
- Le câblage doit être correctement connecté, et la mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage de la maison ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Réduire les risques

- Attention : les bords du panneau sont tranchants.
- Tout manque de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits inflammables sur cet appareil.
- Transmettez ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car cela peut réduire les coûts d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un disjoncteur assurant une coupure totale de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Utilisation et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant et contactez un technicien qualifié.
- Débranchez la table de cuisson de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électrométriques.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

Danger : surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisine adaptés entrer en contact avec la plaque vitrocéramique tant que la surface n'est pas refroidie.

- Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être posés sur la plaque de cuisson, car ils peuvent chauffer.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Assurez-vous que les poignées des plats ne dépassent pas d'autres cheminées allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

Réduire les risques

- Lorsque vous retirez le capuchon de sécurité du grattoir pour vitrocéramique, utilisez-le avec précaution et rangez-le toujours hors de portée des enfants afin d'éviter toute blessure causée par la lame tranchante du grattoir.
- Tout manque de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Le débordement provoque de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétiques (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 décrit dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des touches de commande). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni 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 montent 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.
- Les enfants ou les personnes dont les capacités d'utilisation de l'équipement sont limitées doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur expliquera comment l'utiliser. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'équipement sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas et ne déplacez pas d'objets lourds sur votre plaque 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 de la plaque à induction, car cela pourrait rayer le verre.

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'autres agents ou éponges pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils pourraient rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou formées à son utilisation en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques qu'il comporte.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **ATTENTION** : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie : ne placez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, dans le cas de plaques vitrocéramiques ou de matériaux similaires protégeant les parties actives.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : surveillez la cuisson. Le processus de cuisson rapide doit être surveillé en permanence.

ATTENTION : cette table doit être installée dans le but d'éviter que l'appareil ne se renverse. Voir les instructions d'installation.

ATTENTION : Utilisez uniquement des protections anti-incendie conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou comme protections anti-incendie pour les plaques de cuisson intégrées dans l'appareil.

L'utilisation de protections incendie inappropriées peut entraîner des accidents. Pour la sécurité des utilisateurs, cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec mise à la terre.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière à induction.

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

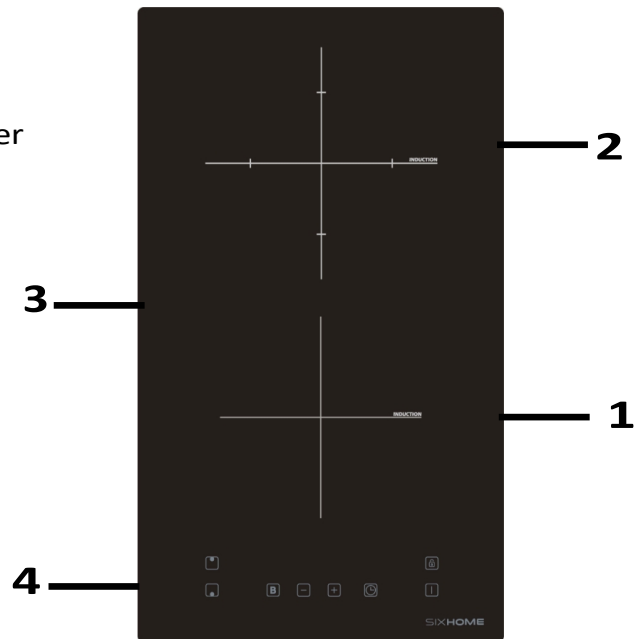
Pour l'installation, veuillez lire la section Installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel pour référence ultérieure.

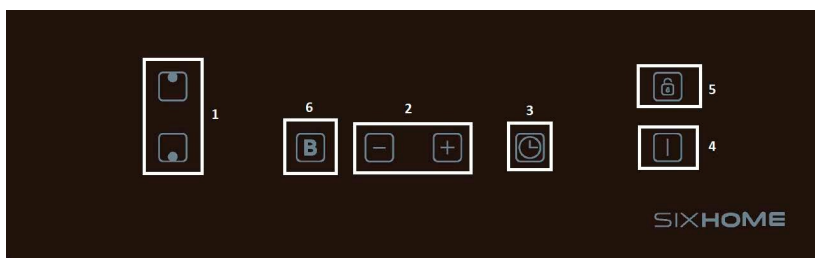
Présentation du produit

Vue supérieure

1. Zone 1500 W, en mode booster 1800 W (160 mm)
2. Zone 1800 W, en booster 2400 W (180 mm)
3. Plaque
4. Panneau de commande



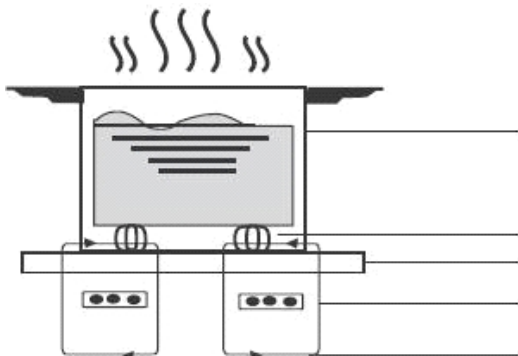
Panneau de commande



1. Sélection des feux
2. Réglages de puissance
3. Minuterie
4. Bouton marche/arrêt
5. Bouton de verrouillage
6. Fonction Booster

Quelques commentaires sur la cuisinière à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne à l'aide de champs électromagnétiques qui produisent de la chaleur directement dans la poêle, plutôt que de la diffuser indirectement en chauffant la surface en verre. La surface de cuisson ne chauffe que lorsque la poêle la chauffe.

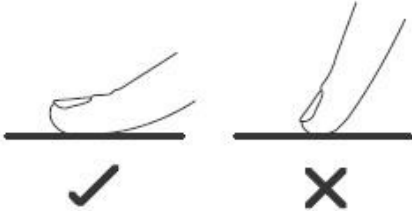


Avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière à induction

- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière aux « Consignes de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre cuisinière à induction.

Utilisation des boutons de commande

- Les commandes sont tactiles, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer dessus.
- Utilisez le bout arrondi de votre doigt, pas le bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une pression est détectée.
- Veillez à ce que les boutons de commande soient toujours propres et secs, et qu'aucun objet (par exemple, des ustensiles ou des chiffons) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre la détection des commandes difficile.




Choisir le bon ustensile de cuisine

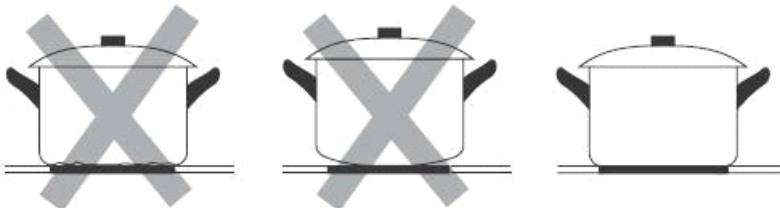
Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.



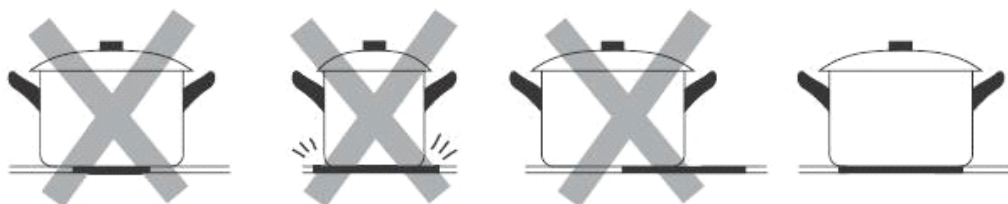
Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test suivant : le test de l'aimant. Placez un aimant au fond de la poêle. S'il est attiré, la poêle est adaptée à l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :
- Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez tester pour voir si elle est compatible.
- Si le voyant «  » ne clignote pas et que l'eau chauffe, la cocotte est adaptée.
 - Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

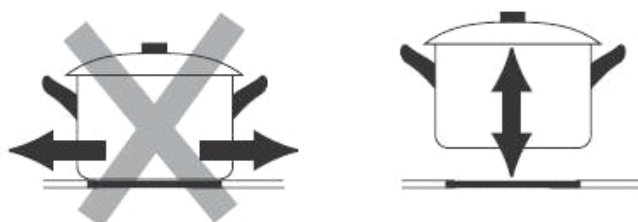
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords dentelés ou à fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de la poêle est lisse, bien à plat contre la vitre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est supérieur à celui indiqué dans le tableau pour la zone sélectionnée. L'utilisation d'une casserole légèrement plus grande permettra d'obtenir une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Il est possible que la plaque de cuisson ne détecte pas une casserole de moins de 140 mm. Centrez toujours la poêle sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les poêles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser, car cela pourrait rayer le verre.



Dimensions des ustensiles de cuisine

Les zones de cuisson sont limitées et s'adaptent automatiquement au diamètre de la poêle. Cependant, le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum correspondant à la zone de cuisson. Pour obtenir les meilleures performances de votre plaque de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de base des plaques à induction

Zone de cuisson 1 - 160 mm

Zone de cuisson 2 - 180 mm

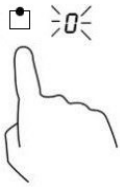
Utilisation de la plaque à induction

Pour commencer la cuisson

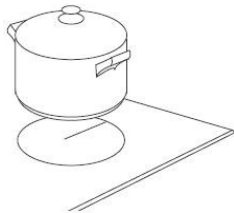


- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF

Après avoir allumé la plaque, un bip retentit une fois et « - » ou « - - » s'affiche pour indiquer que la plaque à induction est en mode veille.



- Placez une poêle sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de cuisson sont propres et secs.



- Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson et le voyant situé à côté de la zone correspondante clignote.
- Sélectionnez un niveau de température à l'aide des boutons de commande « - » ou « + ».



- Si vous ne sélectionnez pas de niveau de température dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devez alors recommencer la procédure à partir de l'étape 1.

- Vous pouvez modifier le niveau de température à tout moment pendant la cuisson.



Clignote alternativement avec le réglage de la température

Cela signifie que :

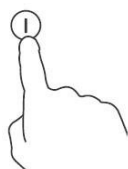
- vous n'avez pas placé une poêle sur la zone de cuisson correcte ou
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou
- la poêle est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La zone de cuisson ne chauffera pas si un ustensile de cuisine inadapté est placé sur la plaque. L'écran s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune poêle adaptée n'est placée sur la plaque à induction.

Une fois la cuisson terminée



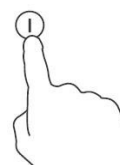
- Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.



- Éteignez la zone de cuisson en la réglant sur « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 », puis « H ».



- Éteignez toute la plaque de cuisson en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.



- Attention aux surfaces chaudes

« H » indique que la zone de cuisson est encore chaude au toucher. Ce symbole disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Cette fonction peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez réutiliser la table de cuisson, c'est-à-dire utiliser la zone de cuisson qui est encore chaude.



Utilisation du Booster

« Boost » est la fonction qui permet de chauffer une zone à puissance maximale pendant 5 minutes maximum. Cela permet d'obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation du Booster pour une cuisson plus rapide.



- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez mettre en mode booster, un voyant à côté de la touche clignote.
- Appuyez sur la touche « Boost », la zone de cuisson commence à fonctionner en mode Booster. L'écran de puissance affiche « b » pour indiquer que la zone est en mode boost.

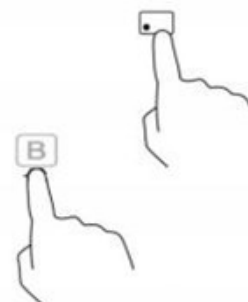
• La puissance de la zone de cuisson est maximisée ; la puissance correspondante t s'affiche à l'écran.



- La puissance de renfort durera 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau de puissance 9.

Annulation de la fonction de renforcement

- Si vous souhaitez annuler le Booster avant 5 minutes :
 1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez désactiver le booster.
 2. Pour arrêter le booster et revenir au niveau de puissance précédemment réglé (ou au niveau 5 si le booster a été activé au niveau de puissance 0), appuyez sur la touche Booster.
 3. Pour arrêter l'amplificateur et régler n'importe quel niveau de puissance, utilisez le bouton +/- .



Restrictions d'utilisation

Lorsque le mode boost est activé sur l'une des zones de cuisson, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne à la puissance maximale 5. Sinon, les symboles « P » et « 9 » clignotent sur l'écran de la zone sélectionnée et la puissance de cuisson est automatiquement limitée au niveau 9, la puissance maximale en mode normal.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, que des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage des touche



Pour déverrouiller les commandes

1. Vérifiez que la plaque à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage des touches et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre cuisinière.



Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ON/OFF. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction à l'aide de la commande ON/OFF, mais vous devez déverrouiller la table de cuisson avant la prochaine utilisation.

Fonction de détection automatique des casseroles ou poêles

- La plaque ne s'active que lorsqu'elle détecte un récipient adapté sur la zone.
- Elle ne fonctionne qu'avec des casseroles/poêles dotées d'une base ferromagnétique (compatible avec l'induction).
- Si le matériau n'est pas adapté, un message d'erreur s'affiche ou la plaque ne chauffe tout simplement pas.
- Si vous retirez la casserole du feu, la zone s'éteint automatiquement ou se met en pause.
- Cela réduit le risque de brûlures ou d'accidents.
- Seule la zone en contact avec la casserole est chauffée.
- Il n'y a pas de perte d'énergie due au chauffage de zones vides.

Protection par arrêt automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité de votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre les plaques. La durée de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance est indiquée dans le tableau suivant :

| Niveau de puissance | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Durée de fonctionnement par défaut (heures) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction cesse immédiatement de fonctionner et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



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

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la cuisinière a fonctionné pendant un certain temps, il reste un peu de chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche pour vous avertir de ne pas vous en approcher.

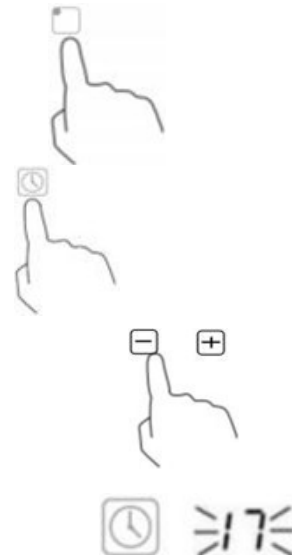


Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez le régler pour éteindre une zone de cuisson une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Réglage de la minuterie avec arrêt automatique d'une ou plusieurs zones de cuisson

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche « 30 ».
3. Réglez les minutes en appuyant sur la touche « - » ou « + ».
4. Une fois le temps défini, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.

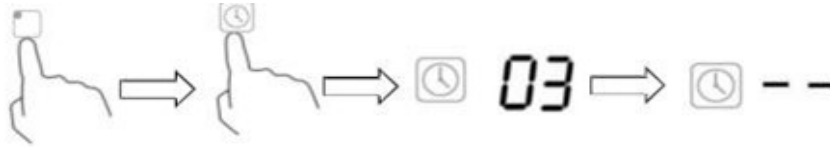


Appuyez une fois sur le bouton « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute.

Si le temps réglé dépasse 99 minutes, le minuteur revient automatiquement à 0 minute.

Annuler le minuteur

En appuyant sur la commande de sélection de la zone de chauffage, puis sur « Minuterie », la minuterie est annulée et « -- » s'affiche sur l'écran des minutes.



REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

Réglage de la minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

1. Si plusieurs zones de cuisson utilisent cette fonction, l'indicateur de minuterie affiche la durée la plus courte. (par exemple, la zone 1 # est réglée sur 3 minutes, la zone 2 # est réglée sur 6 minutes, l'indicateur de minuterie affiche « 3 »)
2. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

REMARQUE : si vous souhaitez modifier la durée après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

Instructions de cuisson



Faites attention lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction impulsion. À des températures extrêmement élevées, l'huile et l'huile ou la graisse se s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque grave d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments bouillent, réduisez la température.
 - L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et économise de l'énergie en conservant la chaleur.
 - Réduisez la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée, puis réduisez la température à mesure que les aliments chauffent.

Riz

- La cuisson à feu doux s'effectue en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque les bulles ne remontent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour obtenir de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devez également cuire les sauces à base d'œufs et les épaissir en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, notamment la cuisson du riz selon la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin de garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Filets

Pour cuire des filets juteux et savoureux :

- Laissez la viande à température ambiante pendant quelques minutes avant de la cuire.
- Faites chauffer une poêle à fond épais.
- Badigeonnez les deux côtés du filet d'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande dans la poêle chaude.
- Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier de quelques minutes à plusieurs minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson : plus il semble ferme, plus il est cuit.
- Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il se détende et s'attendrisse avant de le servir.

Pour les sautés

- Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
- Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson doit être rapide. Si vous devez cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
- Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
- Faites cuire toutes les viandes, réservez-les et maintenez-les au chaud.
- Faites revenir les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, baissez le feu, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
- Remuez délicatement les ingrédients pour les réchauffer à l'intérieur.
- Servez immédiatement.

Réglages de puissance

Les réglages indiqués ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend d'une série de facteurs, tels que la batterie de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

| Réglage de la puissance | Convient pour |
|-------------------------|---|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Réchauffer de petites quantités d'aliments délicats• Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments à combustion rapide• Cuisson douce à feu doux• Chauffage lent |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Cuisson rapide• Cuisson du riz |
| 5- | <ul style="list-style-type: none">• Crêpes |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none">• Faire revenir• Cuisson des pâtes |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• Sauter• Friture• Faites bouillir la soupe• Eau bouillante |

Entretien et nettoyage

| Quoi ? | Comment ? | Important ! |
|---|--|---|
| <p>Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures sucrées)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquez le nettoyant pour plaques de cuisson pendant que la plaque est encore chaude (mais sans vous brûler !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Rallumez la plaque. | <p>Lorsque l'alimentation de la plaque est coupée, il n'y a plus d'indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez très prudent.</p> <p>Les éponges à récurer très résistantes, certaines éponges en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre produit nettoyant ou votre éponge est adapté.</p> <p>Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre pourrait se tacher.</p> |
| <p>Renversement s de sucre chaud</p> | <p>Enlevez immédiatement avec une spatule ou un grattoir adapté aux plaques en verre à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes à proximité :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque. 2. Tenez l'ustensile à un angle de 30° et grattez les salissures. 3. Nettoyez les salissures avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. | <ul style="list-style-type: none"> • Éliminer les taches laissées par les aliments fondus et sucrés dès que possible. Si vous laissez refroidir le verre, elles peuvent être difficiles à éliminer et peuvent même endommager de manière permanente la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est retiré, la lame d'un grattoir est tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants. |

| | | |
|--|---|---|
| <p>Déversement de liquide ou nourriture dans les commandes tactiles</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Éteignez la plaque2. Absorbent le liquide3. Nettoyez la zone commande tactile avec éponge ou un chiffon et humide.4. Séchez complètement la zone avec une serviette papier.5. Rallumez la plaque | <p>La plaque peut émettre un bip sonore et s'éteindre que le liquide contrôles tactiles non fonctionnent pendant de liquide à l'intérieur. Veillez à bien sécher la zone de contrôle tactile avant de revenir pour allumer la plaque.</p> |
|--|---|---|

Conseils et astuces

| Problème | Causes possibles | Que faire |
|--|--|---|
| La plaque à induction ne s'allume pas. | Il n'y a pas d'alimentation électrique. | Vérifiez que la plaque à induction est branchée sur le secteur et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié. |
| Les boutons de commande ne répondent pas. | Les commandes sont bloquées. | Déverrouillez les commandes. Voir la section Verrouillage des commandes de votre cuisinière à induction » pour obtenir des instructions. |
| Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser. | Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les commandes ou que vous ayez utilisé le bout du doigt pour toucher les commandes. | Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout arrondi de votre doigt pour toucher les commandes. |
| Le verre est rayé. | Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de produits de nettoyage inappropriés. | Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir « Comment choisir la batterie de cuisine adaptée ». Voir « Entretien et nettoyage ». |
| Certaines poêles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis. | Cela peut être dû à la construction de votre poêle (couches de métaux différents qui vibrent différemment). | Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température. réglage à haute température.</p> | <p>Cela est dû à la technologie de cuisson par induction.</p> | <p>Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque vous baissez le niveau de chaleur.</p> |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|--|
| <p>Bruit du ventilateur de la plaque à induction.</p> | <p>Un ventilateur de refroidissement intégré dans la cuisinière à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même si vous avez éteint la plaque à induction.</p> | <p>Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne débranchez pas la plaque à induction de la prise électrique tant que le ventilateur fonctionne.</p> |
|---|---|--|

| | | |
|---|--|---|
| <p>Les casseroles ne chauffent pas et cela s'affiche à l'écran.</p> | <p>La plaque à induction ne détecte pas la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson par</p> | <p>Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction. Consultez la section « Choisir la batterie de cuisson adaptée ».</p> |
|---|--|---|


| | | |
|--|--|---|
| | <p>l'induction. La plaque à induction ne détecte pas la poêle car celle-ci est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée dans la zone.</p> | <p>Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p> |
|--|--|---|

| | | |
|---|--------------------------|--|
| <p>Si une zone de cuisson ou une zone à induction se désactive de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur</p> | <p>Défaut technique.</p> | <p>Vérifiez si les lettres et les chiffres sont incorrects, débranchez la plaque à induction de la prise de courant et contactez un technicien qualifié.</p> |
|---|--------------------------|--|

| | | |
|--|--|--|
| (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie de cuisson) | | |
|--|--|--|

Vérification et affichage du défaut

En cas de panne, la plaque à induction passe automatiquement en mode sécurité et affiche les codes d'erreur correspondants :

| PLAQUE À INDUCTION | | |
|---|--|--|
| Erreur | Cause possible | Solution |
|  | Il n'y a pas de casserole ou elle n'est pas adaptée, casserole non compatible | Arrêt automatique après 1 minute. |
| E1 | La tension est trop faible (< u 85 V). | Vérifiez la tension. |
| E2 | La tension est trop élevée (> t 285 V). | Vérifiez la tension. |
| E3 | Capteur de feu activé/court-circuit | Réduisez la puissance ou éteignez la plaque. |
| E4 | Capteur IGBT allumé/court-circuit | Réduire la puissance ou éteindre la carte |
| E5 | Combustion sèche, la température de surface est trop élevée (environ 250 °C). | Arrêt automatique après 1 minute. |
| E6 | Surchauffe de l'IGBT | Éteindre et arrêter la plaque |
| E7 | Le capteur de surface de la carte est défectueux. | Éteignez et arrêtez la plaque. |
| EC | Défaillance de la communication entre la plaque de affichage et la carte principale. | Éteignez et arrêtez la plaque. |

Ce qui précède concerne l'évaluation et l'inspection des pannes les plus courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout endommagement de la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

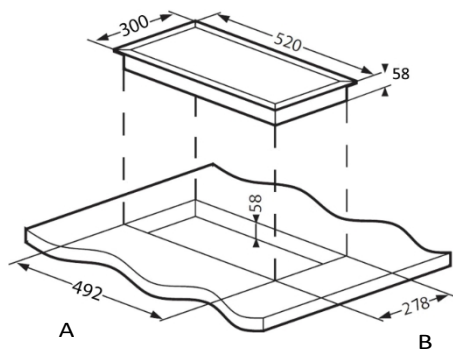
| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| Modèle de plaque | SXHPI30N |
| Zones de cuisson | 2 zones |
| Tension d'alimentation | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Puissance électrique installée | 3300 W |
| Dimensions L x l x H (mm) | 520 x 300 x 58 |
| Dimensions d'installation L x H (mm) | 49,2 x 27,8 |

Les poids et dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer continuellement nos produits, c'est pourquoi nous pouvons modifier les spécifications, les conceptions et les modèles sans préavis.

Installation

Choix du matériau d'installation

Coupez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma.



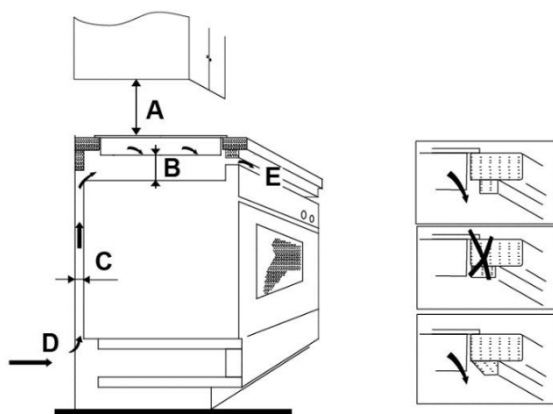
Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour de la découpe. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est supérieure à 30 mm. Choisissez des matériaux de plan de travail résistants à la chaleur afin d'éviter toute déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque de cuisson. Comme indiqué ci-dessous :

| L(mm) | L(mm) | H (mm) | P(mm) | A(mm) | B (mm) | X (mm) |
|-------|-------|--------|-------|-------|--------|---------|
| 520 | 300 | 58 | 54 | 492 | 278 | 50 min. |

Dans tous les cas, 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. Comme indiqué ci-dessous



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



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

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

- le plan de travail est bien d'équerre et de niveau et qu'aucun élément structurel n'empiète sur les espaces requis
- le plan de travail est fait d'un matériau résistant à la chaleur
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur de refroidissement
- L'installation est conforme à toutes les exigences d'homologation et aux normes et réglementations applicables
- Un interrupteur de coupure approprié permettant la coupure totale de l'alimentation électrique soit intégré au câblage permanent, monté et positionné conformément aux normes et réglementations locales en matière d'installation.

Le sectionneur sera d'un type approuvé et assurera une séparation des contacts de 3 mm dans l'air sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si les normes locales de câblage autorisent cette variation des exigences).

- Le client doit pouvoir accéder facilement au sectionneur une fois la plaque installée.
- En cas de doute concernant l'installation et la réglementation, consultez les autorités locales.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par exemple, des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la zone de cuisson.

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

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de l'armoire ou du tiroir
- il y a une circulation d'air frais suffisante entre l'extérieur de l'armoire et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson
- le dispositif de coupure est facilement accessible au client

Avertissements

- La cuisinière à induction doit être installée par du personnel qualifié ou par un technicien.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, un lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager le système électronique de la plaque.
- La plaque à induction doit être installée de manière à garantir une meilleure dissipation de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
- Le mur au-dessus de la surface de la plaque et les matériaux de revêtement (plans de travail) doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Branchez la plaque de cuisson au réseau électrique



Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne qualifiée.
Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, vérifiez que :

- le câblage interne est adapté à la consommation électrique de la table de cuisson.
- la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
- les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

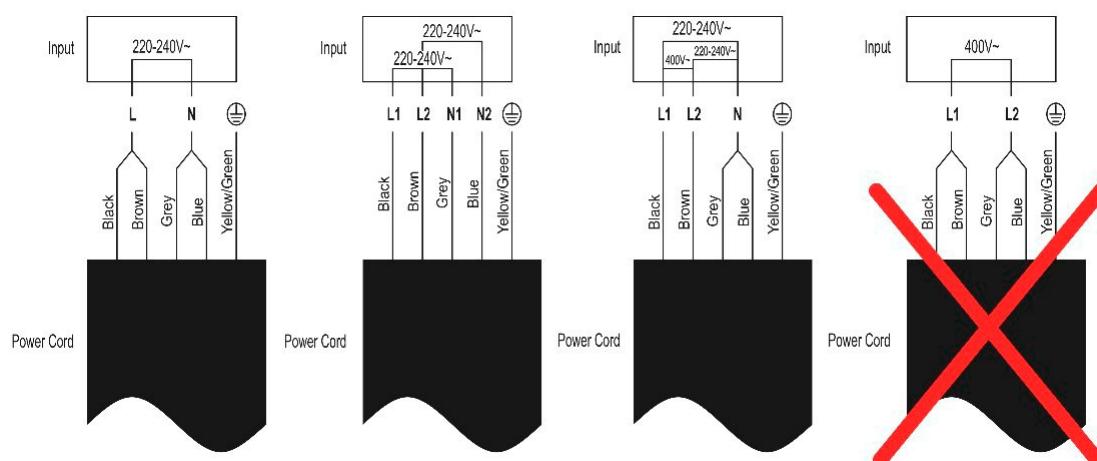
N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de connexion pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher des parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en aucun point.




Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage interne est adapté sans modification. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme applicable ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par le service après-vente à l'aide d'outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des électriciens agréés.

| | |
|---|--|
|  | <p>Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une manipulation inadéquate des déchets de ce produit.</p> <p>Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.</p> <p>Cet appareil nécessite une élimination des déchets spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et l'élimination, veuillez contacter le</p> |
| <p>Élimination : ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Ces déchets doivent être collectés séparément car ils nécessitent un traitement spécial.</p> | <p>Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le centre de collecte des déchets ou le magasin où vous l'avez acheté.</p> <p>Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre autorité locale ou votre entreprise locale de gestion des déchets.</p> <p>le centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit.</p> |

Garantie

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou dommages résultant de :

- (1) détérioration de la surface due à l'usure normale du produit ;
- (2) de défauts ou de détérioration dus au contact du produit avec des liquides et à la corrosion par la rouille ou la présence d'insectes ;
- (3) tout incident, abus, utilisation incorrecte, modification, démontage ou réparations non autorisées ;
- (4) toute opération d'entretien inappropriée, non conforme aux instructions figurant sur le produit ou au branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée si la plaque d'identification et/ou le numéro de série du produit sont retirés.

Service après-vente

Pour contacter notre service après-vente en cas de panne, appelez le +34 900533621 ou envoyez un e-mail à info@pedidosiberia.com

Si vous avez besoin d'informations sur un produit ou si vous souhaitez commander des pièces de rechange, appelez le

+34 900533621 ou par e-mail à info@pedidosiberia.com

Informations sur les plaques de cuisson électriques à usage domestique

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------------------------|-------|
| Identification du modèle | | SXHPI30N | |
| Type de plaque | | Induction | |
| Nombre de zones et/ou de zones de cuisson | | 2 | |
| Technologie de chauffage (zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson conventionnelles, plaques électriques) | | Zones de cuisson à induction | |
| Pour zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface | Ø | Zone 1 : 18 | cm |
| par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près. | | Zone 2 : 16 | |
| Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou surface de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près | L | N/A | |
| | W | N/A | cm |
| Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson, calculée par kg | Cuisinière électrique CE | Zone 1 : 163,6 Zone 2 : 160,9 | Wh/kg |
| Consommation énergétique de la plaque de , calculée par kg | plaque électrique CE | 161,8 | Wh/kg |

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Instalação

Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- A cablagem deve estar corretamente ligada e a ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Modificações no sistema de cablagem da casa só devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode provocar um choque elétrico ou a morte.

Reduzir os riscos

- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções importantes de segurança

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não coloque materiais ou produtos inflamáveis sobre este aparelho em momento algum.
- Transmita esta informação à pessoa que instalar o aparelho, pois isso pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que inclua um disjuntor que providencie um corte total da alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer reclamação de garantia ou responsabilidade.

Utilização e manutenção

Risco de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa de cozinhar partida ou rachada. Se a placa de cozinhar se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da tomada e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa de cozinhar da tomada antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode provocar um choque elétrico ou a morte.

Risco para a saúde

- Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança eletrométrica.
- No entanto, pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- Não seguir esta recomendação pode causar a morte.

Perigo: superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecerão o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer outro objeto que não seja o utensílio adequado entrar em contacto com a placa de vidro até que a superfície tenha arrefecido.

- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a placa de cozedura, pois podem aquecer.
- Mantenha as crianças afastadas.
- Os cabos das frigideiras podem estar quentes ao toque. Certifique-se de que as pegadas dos pratos não sobressaem de outras chaminés acesas. Mantenha as pegadas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho pode causar queimaduras.

Reduzir os riscos

- Quando retirar a tampa de segurança do raspador para placas vitrocerâmicas, utilize-o com cuidado e guarde-o sempre em local seguro, fora do alcance das crianças, para evitar ferimentos causados pela lâmina afiada do raspador.
- A falta de precaução pode causar ferimentos ou cortes.

Instruções importantes de segurança

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. O transbordamento provoca fumo e os resíduos gordurosos podem inflamar-se.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque nem deixe objetos magnéticos (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.

- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de cozedura conforme descrito neste manual (ou seja, através das teclas de controlo). Não confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura quando retirar as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde objetos que possam ser interessantes para crianças nos armários situados acima do aparelho. As crianças que subirem na placa de cozedura podem sofrer ferimentos graves.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho é utilizado.
- Crianças ou pessoas com deficiências que limitam a sua capacidade de utilizar o equipamento devem estar acompanhadas por uma pessoa responsável e competente que as instrua sobre a sua utilização. O instrutor deve estar convencido de que elas podem utilizar o equipamento sem perigo para si próprias ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todas as outras reparações devem ser realizadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar a sua placa de cozinhar.
- Não coloque nem mova objetos pesados sobre a placa de cozedura.
- Não suba na placa de cozinhar.
- Não utilize frigideiras com bordas irregulares e não deslize as frigideiras sobre a superfície de vidro da placa de indução, pois isso pode riscar o vidro.

- Não utilize detergentes abrasivos ou outros agentes ou esponjas para limpar a placa de cozedura, pois podem riscar o vidro de indução.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar perigo.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado apenas em aplicações domésticas.

- CUIDADO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.

Não toque nas resistências. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a sua utilização segura e compreendam os riscos que esta implica.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A manutenção e limpeza não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- CUIDADO: Cozinhar sem supervisão numa placa de cozinhar com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor.

- CUIDADO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.

- CUIDADO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, no caso de placas vitrocerâmicas ou materiais semelhantes que protegem as partes ativas.

- Não utilize um limpador a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado por um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

CUIDADO: É necessário vigiar a cozedura. O processo de cozedura rápida deve ser supervisionado continuamente.

ATENÇÃO: Esta mesa deve ser instalada no local para evitar que o aparelho tombe. Consulte as instruções de instalação.

ATENÇÃO: Utilize apenas proteções contra incêndios concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou proteções contra incêndios para placas de cozinha integradas no aparelho. A utilização de proteções contra incêndios inadequadas pode provocar acidentes. Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra para a segurança dos utilizadores.

Parabéns pela compra do seu novo fogão de indução.

Recomendamos que reserve algum tempo para ler este Guia do Utilizador/Manual de Instalação para compreender totalmente como instalá-lo e utilizá-lo corretamente.

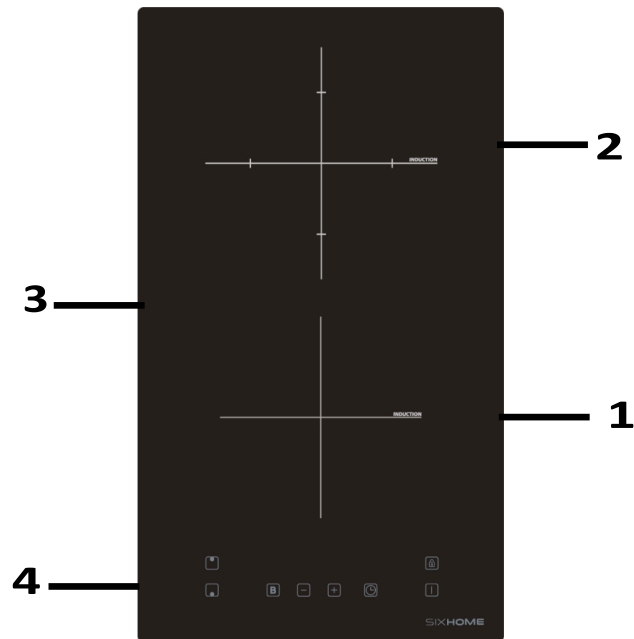
Para a instalação, leia a secção de instalação.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para consultas futuras.

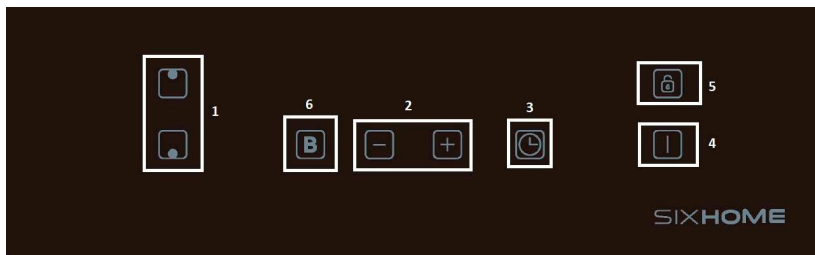
Apresentação do produto

Vista superior

1. Zona 1500 W, em booster 1800 W (160 mm)
2. Zona 1800 W, em booster 2400 W (180 mm)
3. Placa
4. Painel de controlo



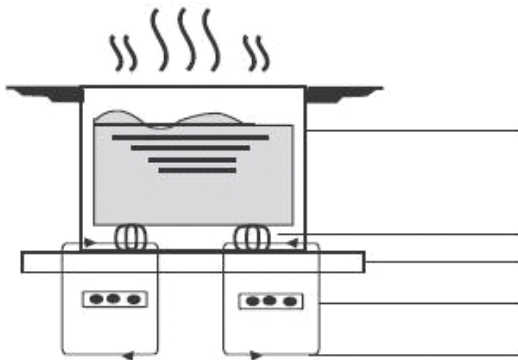
Painel de controlo



1. Seleção dos fogos
2. Ajustes de potência
3. Temporizador
4. Botão liga/desliga
5. Botão de bloqueio
6. Função Booster

Alguns comentários sobre o fogão de indução

A cozinha de indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. Funciona utilizando campos eletromagnéticos para produzir calor diretamente na frigideira, em vez de o fazer indiretamente aquecendo a superfície do vidro. A superfície de cozedura aquece apenas quando a frigideira a aquece.

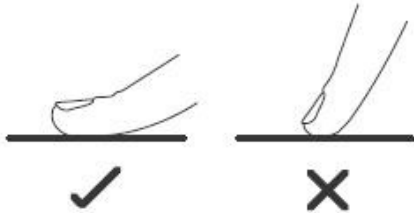


Antes de utilizar o seu novo fogão de indução

- Leia este guia, prestando especial atenção às «Instruções de segurança».
- Retire qualquer película protetora que ainda possa estar no seu fogão de indução.

Utilização dos botões de controlo

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário premir.
- Use a ponta arredondada do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que for detetada uma pressão.
- Certifique-se de que os botões de controlo estão sempre limpos e secos e que não há objetos (por exemplo, utensílios ou panos) a cobri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar a deteção dos controlos.




Escolher o utensílio de cozinha adequado

Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.



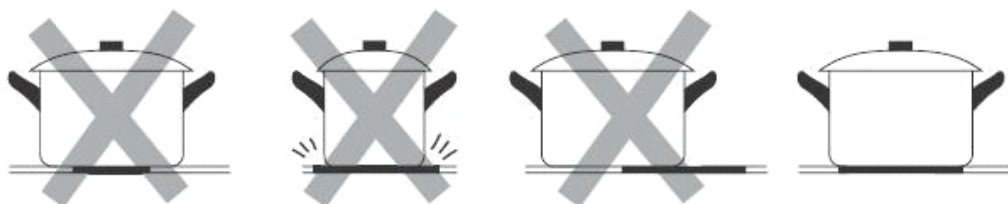
Pode verificar se o seu recipiente é adequado fazendo o seguinte: o teste do íman. Coloque um íman no fundo da frigideira. Se for atraído, a frigideira é adequada para indução.

- Se não tiver um íman:
- Coloque um pouco de água na panela que deseja testar para ver se é compatível.
- Se não piscar o  e a água aquecer, a panela é adequada.
 - Não são adequados utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça.

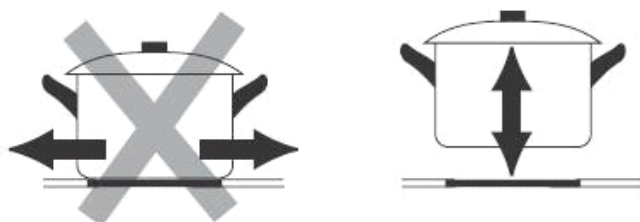
Não utilize utensílios de cozinha com bordas dentadas ou com base curvada.



Certifique-se de que o fundo da frigideira é liso, fica plano contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Use panelas com um diâmetro maior do que o indicado na tabela para a zona selecionada. O uso de uma panela ligeiramente maior proporcionará a máxima eficiência. Se usar uma panela menor, a eficiência pode ser menor do que o esperado. É possível que a placa de cozimento não detecte uma panela com menos de 140 mm. Centralize sempre a frigideira na zona de cozimento.



Levante sempre as frigideiras da placa de indução, não as deslize, pois pode riscar o vidro.



Dimensões dos utensílios de cozinha

As zonas de cozedura têm um limite, que se adapta automaticamente ao diâmetro da frigideira. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter o melhor desempenho da sua placa de cozedura, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

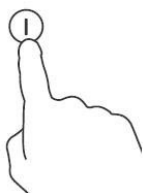
O diâmetro básico das placas de indução

Zona de cozedura 1 - 160 mm

Zona de cozedura 2 - 180 mm

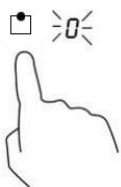
Utilização da placa de indução

Para começar a cozinhar

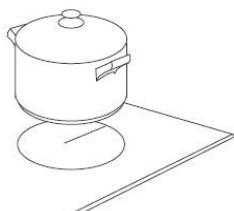


- Pressione o botão ON/OFF

Após ligar a placa, ouvirá um sinal sonoro uma vez e será exibido "-" ou "--", indicando que a placa de indução está em modo de espera.



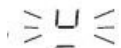
- Coloque uma frigideira na zona de cozedura que pretende utilizar.
- Certifique-se de que o fundo da frigideira e a superfície de cozedura estão limpos e secos.



- Pressione o botão de seleção da zona de cozedura e o indicador ao lado da zona correspondente piscará.



- Selecione um nível de temperatura com os botões de controlo «-» ou «+».
- Se não selecionar um nível de temperatura em 1 minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Deve repetir o procedimento a partir do passo 1.
- Pode alterar o nível de temperatura a qualquer momento durante a cozedura.



Pisca alternadamente com o ajuste da temperatura

Isto significa que:

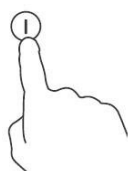
- não colocou uma frigideira na zona de cozedura correta ou
- A frigideira que está a utilizar não é adequada para cozinhar em placas de indução ou
- a frigideira é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de cozedura.

A zona de cozedura não aquecerá se colocar um utensílio de cozinha inadequado na placa. O ecrã desligar-se-á automaticamente após 1 minuto se não colocar uma frigideira adequada na placa de indução.

Depois de terminar de cozinhar



- Prima o botão de seleção da zona de cozedura que pretende desligar.



- Desligue a zona de cozedura, deslocando-se para «0». Certifique-se de que o ecrã mostra «0» e, em seguida, «H».



- Desligue toda a placa de cozinhar pressionando o interruptor ON/OFF.



- Cuidado com as superfícies quentes

«H» indica que a zona de cozedura ainda está quente ao toque. Este símbolo desaparecerá quando a superfície arrefecer até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia se pretender voltar a utilizar a placa de cozedura, ou seja, utilizar a zona de cozedura que ainda está quente.



Utilização do Booster

«Boost» é a função que permite aquecer uma zona com maior potência durante um máximo de 5 minutos. Desta forma, consegue-se uma cozedura mais potente e rápida.

Utilização do Booster para uma cozedura mais rápida.



- Pressione a tecla de seleção da zona de cozedura que deseja mudar para o modo de reforço, um indicador ao lado da tecla piscará.
- Toque no botão «Boost», a zona de cozedura começará a funcionar no modo Booster. O ecrã de potência mostra «b» para indicar que a zona está no modo de reforço.

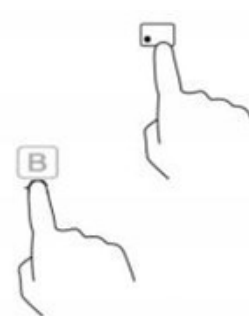
• A potência da zona de cozedura é maximizada; a potência correspondente é apresentada no ecrã.



- A potência de reforço durará 5 minutos e, em seguida, a zona voltará ao nível de potência 9

Cancelamento da função de reforço

- Se pretender cancelar o Booster antes dos 5 minutos:
 1. Pressione a tecla de seleção da zona de cozedura para a qual deseja desativar o reforço.
 2. Para parar o reforço e voltar ao nível de potência previamente definido (ou ao nível 5 se o amplificador foi ativado no nível de potência 0), pressione a tecla Booster.
 3. Para parar o amplificador e definir qualquer nível de potência, use o botão +/-.



Restrições de utilização

Quando o modo boost for ativado numa das zonas de cozedura, certifique-se primeiro de que a outra zona está a funcionar na potência máxima 5. Caso contrário, os símbolos «P» e «9» piscarão no ecrã da zona selecionada e a potência de cozedura será automaticamente limitada ao nível 9, a potência máxima no modo normal.

Bloqueio dos comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os comandos estão bloqueados, todos os comandos, exceto o comando ON/OFF, estão desativados.

Para bloquear os controlos

Toque no controlo de bloqueio de teclas.



Para desbloquear os controlos

1. Verifique se a placa de indução está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio das teclas durante 3 segundos.
3. Agora pode começar a utilizar o fogão.



Quando a placa de cozinhar está bloqueada, todos os comandos estão desativados, exceto o comando ON/OFF. Em caso de emergência, ainda pode desligar a placa de indução com o comando ON/OFF, mas deve desbloquear a placa antes da próxima utilização.

Função de deteção automática de panelas ou frigideiras

- A placa só é ativada quando detecta um recipiente adequado sobre a zona.
- Só funciona com panelas/frigideiras com base ferromagnética (compatível com indução).
- Se o material não for adequado, será apresentada uma mensagem de erro ou simplesmente não aquecerá.
- Se retirar a panela do lume, a zona desliga-se automaticamente ou entra em pausa.
- Reduz o risco de queimaduras ou acidentes.
- Apenas a zona que está em contacto com a panela é aquecida.
- Não se perde energia aquecendo áreas vazias.

Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se se esquecer de desligar os fogões. O tempo de funcionamento padrão para os diferentes níveis de potência é apresentado na tabela seguinte:

| Nível de potência | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tempo de funcionamento padrão (horas) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Quando a panela é removida, a placa de indução pára de funcionar imediatamente e desliga-se automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com marca-passos devem consultar o seu médico antes de utilizar este dispositivo.

Aviso de calor residual

Quando o fogão estiver em funcionamento durante algum tempo, haverá algum calor residual. A letra «H» aparece para avisar que se deve manter afasta d o .



Utilização do temporizador

- Pode configurá-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode configurar o temporizador para até 99 minutos.

Ajustar o temporizador com desligamento automático de uma ou mais zonas de cozedura

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento

2. Toque no controlo do temporizador, o indicador do temporizador mostra «30»

3. Ajuste os minutos tocando no botão de controlo «-» ou «+».

4. Quando o tempo estiver definido, a contagem regressiva começará imediatamente e o ecrã mostrará o tempo restante.

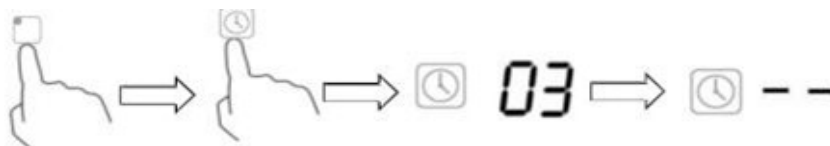


Toque no botão "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente para 0 minutos.

Cancelar o temporizador

Ao tocar no botão de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, no «Temporizador», o temporizador é cancelado e «--» é exibido no ecrã dos minutos.



NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador de nível de potência acenderá, indicando que a zona está selecionada.

Configurar o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

1. Se mais de uma zona de aquecimento utilizar esta função, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais baixo. (por exemplo, a zona 1 # configura o tempo de 3 minutos, a zona 2 # configura o tempo de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra «3»)

2. Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente desligar-se-á automaticamente.

NOTA: Se pretender alterar o tempo após configurar o temporizador, deve começar desde o passo 1

Instruções de cozedura



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

Dicas para cozinhar

- Quando a comida estiver a ferver, reduza o ajuste da temperatura.
 - O uso de uma tampa reduz o tempo de cozimento e economiza energia ao reter o calor.
 - Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar em temperatura alta e reduza o ajuste à medida que os alimentos aquecem.

Arroz

- A cozedura em lume brando é feita abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas sobem apenas ocasionalmente à superfície do líquido de cozedura. Esta é a chave para obter sopas deliciosas e guisados tenros, pois os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demasiado os alimentos. Também deve cozinhar os molhos à base de ovo e engrossá-los abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir um ajuste mais alto do que o mais baixo para garantir que os alimentos sejam cozinhados corretamente dentro do tempo recomendado.

Filetes

Para cozinhar filetes suculentos e saborosos:

- Deixe a carne à temperatura ambiente durante alguns minutos antes de cozinhar.
- Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
- Unte ambos os lados do filete com óleo. Pulverize um pouco de óleo na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne na frigideira quente.
- Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura depende da espessura do bife e do ponto de cozedura desejado. O tempo pode variar de alguns minutos a alguns minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o seu ponto de cozedura; quanto mais firme parecer, mais «feito» estará.
- Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para que relaxe e amoleça antes de servir.

Para salteados

- Escolha um wok de fundo plano compatível com a indução ou uma frigideira grande.
- Prepare todos os ingredientes e o equipamento. O salteado deve ser rápido. Se precisar de cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções mais pequenas.
- Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
- Cozinhe primeiro todas as carnes, reserve e mantenha quentes.
- Salteie os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza o lume, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
- Mexa delicadamente os ingredientes para que aqueçam por dentro.
- Sirva imediatamente.

Ajustes de potência

Os ajustes indicados abaixo são apenas orientativos. O ajuste exato depende de uma série de fatores, como o tipo de panela e a quantidade que cozinha. Experimente a placa de indução para encontrar os ajustes que funcionam melhor para si.

| Ajuste da potência | Adequado para |
|--------------------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Reaquecer pequenas quantidades de alimentos delicados• Derreter chocolate, manteiga e alimentos de combustão rápida• Cozinhar em lume brando• Aquecimento lento |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none">• Reaquecer• Cozedura rápida• Cozinhar o arroz |
| 5 | <ul style="list-style-type: none">• Panquecas |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none">• Refogar• Cozinhar a massa |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• Salteado• Fritar• Levar a sopa para ferver• Água a ferver |

Manutenção e limpeza

| O quê? | Como? | Importante! |
|--|---|--|
| Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames açucarados) | <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a placa de cozinhar.2. Aplique o limpador de placas de cozinhar enquanto a placa ainda estiver quente (mas sem se queimar!).3. Enxague e limpe com um pano limpo ou uma toalha de papel.4. Ligue novamente a placa | <p>Quando a alimentação da placa for desligada, não haverá indicação de «superfície quente», mas a zona de cozedura ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado.</p> <p>Esfregões de alta resistência, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.</p> <p>Nunca deixe resíduos de limpeza na placa de cozinhar: o vidro pode manchar.</p> |
| Derrames de açúcar quente | <p>Remova imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a alimentação da placa.2. Segure o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade.3. Limpe a sujidade com um pano de cozinha ou uma toalha de papel.4. Siga os passos 2 a 4 para «Sujidade diária no vidro» acima. | <ul style="list-style-type: none">• Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e alimentos açucarados o mais rápido possível. Se deixados arrefecer o vidro, podem ser difíceis de remover ou até danificar permanentemente a superfície do vidro.• Perigo de corte: quando a tampa de segurança está retraída, a lâmina de um raspador está afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre de forma segura e fora do alcance das crianças. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Derramamento de líquido ou alimento em os controlos tátil</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a placa2. Absorva o3. Limpe a área controlo tátil com um esponja ou pano limpo e húmido.4. Seque completamente o área com uma toalha papel.5. Ligue novamente a placa | <p>A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se sozinha, e é possível que o controlos táteis não funcionem enquanto se houver líquido neles. Certifique-se de secar a área de controlo tátil antes de voltar para ligar a placa.</p> |
|---|---|---|

Dicas e truques

| Problema | Possíveis causas | O que fazer |
|--|--|---|
| A placa de indução não pode ser ligada. | Não há fornecimento de energia. | Certifique-se de que a placa de indução está ligada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há um corte de energia em sua casa ou na sua área. Se você verificou tudo e o problema persiste, chame um técnico qualificado. |
| Os botões de controlo não respondem. | Os controlos estão bloqueados. | Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Bloqueio dos controlos do seu fogão de indução" para obter instruções |
| Os controlos táteis são difíceis de utilizar. | Pode haver uma leve película de água nos controlos ou pode ter utilizado a ponta do dedo ao tocar nos controlos. | Certifique-se de que a superfície dos controlos táteis está seca e utilize a ponta arredondada do dedo para tocar nos controlos. |
| O vidro está riscado. | Utensílios de cozinha com bordas ásperas. Utilização de esfregões, produtos abrasivos ou produtos de limpeza inadequados. | Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte «Como escolher os utensílios de cozinha adequados». Consulte «Manutenção e limpeza». |
| Algumas frigideiras fazem ruídos estaladiços ou estalos. | Isso pode ser causado pela construção da panela (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente). | Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica um defeito. |

| | | |
|---|---|--|
| <p>A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada a alta temperatura. Ajuste de alta temperatura.</p> | <p>Isso deve-se à tecnologia de cozedura por indução.</p> | <p>Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando o nível de calor for reduzido.</p> |
|---|---|--|


| | | |
|--|---|---|
| <p>Ruído do ventilador da placa de indução.</p> | <p>Um ventilador de refrigeração integrado no fogão de indução foi ligado para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar, mesmo que tenha desligado a placa de indução.</p> | <p>Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a placa de indução da tomada enquanto o ventilador estiver a funcionar.</p> |
| <p>As panelas não aquecem e isso é indicado no ecrã.</p> | <p>A placa de indução não consegue detetar a frigideira porque não é adequada para cozinhar por</p> | <p>Use utensílios de cozinha adequados para indução. Consulte a seção "Escolher o conjunto de panelas adequada".</p> |
| | <p>a indução. A placa de indução não consegue detetar a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está corretamente centrada na zona.</p> | <p>Centralize a frigideira e certifique-se de que a base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.</p> |

| | | |
|---|-------------------------|---|
| <p>Se uma zona de indução ou de cozedura se desligar inesperadamente, soa um sinal sonoro e é apresentado um código de erro</p> | <p>Defeito técnico.</p> | <p>Verifique se as letras e os números estão incorretos, desligue a placa de indução da tomada e contacte um técnico qualificado.</p> |
|---|-------------------------|---|

| | | |
|---|--|--|
| (normalmente alternado com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura) | | |
|---|--|--|

Verificação e visualização da avaria

Se ocorrer uma falha, a placa de indução entra automaticamente no modo de segurança e exibe os códigos de erro correspondentes:

| PLACA DE INDUÇÃO | | |
|---|--|--|
| Erro | Possível causa | Solução |
|  | Não há panela ou não encaixa, panela não compatível | Desligamento automático após 1 minuto. |
| E1 | A tensão é muito baixa (< 85 V). | Verifique a tensão. |
| E2 | A tensão é muito alta (> 285 V). | Verifique a tensão. |
| E3 | Sensor de incêndio aceso/curto-circuito | Reduza a potência ou desligue a placa |
| E | Sensor IGBT ligado/curto-circuito | Reduza a potência ou desligue a placa |
| E5 | Combustão seca, a temperatura da superfície está muito alta (cerca de 250°C). | Desligamento automático após 1 minuto. |
| E6 | Sobreaquecimento do IGBT | Desligar e parar a placa |
| E7 | O sensor de superfície da placa está com defeito. | Desligue e pare a placa. |
| EC | Falha de comunicação entre a placa de ecrã e a placa principal. | Desligue e pare a placa. |

O acima exposto refere-se à avaliação e inspeção das avarias mais comuns.

Não desmonte o aparelho por conta própria para evitar perigos e danos à placa de indução.

Especificações técnicas

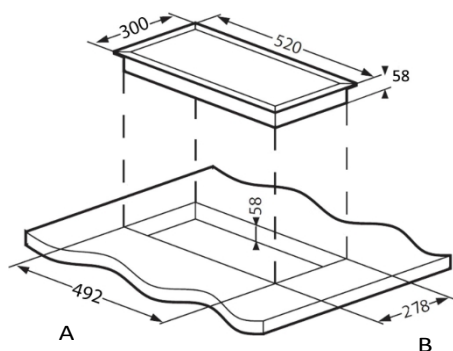
| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Modelo da placa | SXHPI30N |
| Zonas de cozedura | 2 zonas |
| Tensão de alimentação | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Potência elétrica instalada | 3300 W |
| Dimensões C×L×A (mm) | 520 x 300 x 58 |
| Dimensões de instalação C× A (mm) | 49,2 x 27,8 |

Os pesos e dimensões são aproximados. Esforçamo-nos continuamente por melhorar os nossos produtos, pelo que podemos alterar as especificações, os designs e os modelos sem aviso prévio.

Instalação

Escolha do material de instalação

Corte a bancada de acordo com as dimensões indicadas no diagrama.



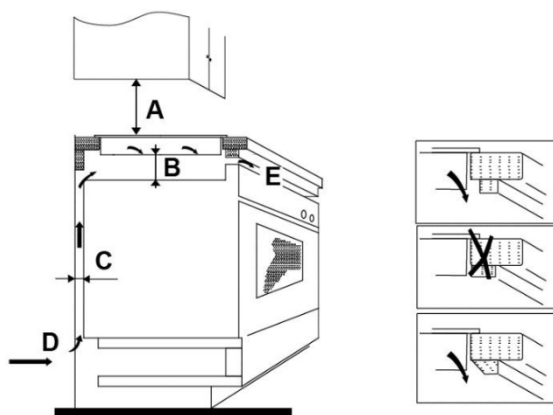
Para a instalação e utilização, deve ser deixado um espaço mínimo de 5 cm em torno do recorte. Certifique-se de que a espessura da bancada é superior a 30 mm. Selecione materiais de bancada resistentes ao calor para evitar deformações causadas pela radiação de calor da placa de cozinhar. Conforme mostrado abaixo:

| L(mm) | L(mm) | Altura (mm) | P(mm) | A(mm) | B (mm) | X (mm) |
|-------|-------|-------------|-------|-------|--------|---------|
| 520 | 300 | 58 | 54 | 492 | 278 | 50 min. |

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado. Conforme mostrado abaixo



Nota: A distância de segurança entre a placa de cozedura e o móvel situado acima da placa deve ser de pelo menos 760 mm.



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

Antes de instalar a placa de cozinhar, certifique-se de que

- A bancada está nivelada e que nenhum dos elementos estruturais interfere com os espaços necessários
- A bancada é feita de um material resistente ao calor
- Se a placa for instalada sobre um forno, este tenha um ventilador de refrigeração incorporado
- A instalação cumpre todos os requisitos de autorização e as normas e regulamentos aplicáveis
- Seja incorporado na instalação elétrica permanente um interruptor de desconexão adequado que permita a desconexão total da fonte de alimentação, montado e posicionado de acordo com as normas e regulamentos locais de instalação.

O seccionador será de um tipo aprovado e proporcionará uma separação dos contactos de 3 mm de ar em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as normas locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).

- O cliente terá fácil acesso ao interruptor de desconexão depois de a placa estar instalada
- Em caso de dúvida sobre a instalação e os regulamentos, consulte as autoridades locais.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a zona de cozedura.

Depois de instalar a placa de cozinhar, certifique-se de que

- o cabo de alimentação não fica acessível através das portas do armário ou da gaveta
- haja um fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário até à base da placa de cozinhar
- se a placa de cozinhar for instalada sobre uma gaveta ou espaço de armazenamento, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa de cozinhar
- o disjuntor é facilmente acessível ao cliente

Avisos

- A placa de indução deve ser instalada por pessoal qualificado ou por um técnico.
- A placa de cozinhar não deve ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador, uma máquina de lavar roupa ou uma máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar o sistema eletrónico da placa.
- A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir uma melhor dissipação do calor para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede acima da superfície da placa e os materiais de encastramento (bancadas) devem ser resistentes ao calor.
- Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

Ligue a placa de cozedura à rede elétrica



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

- a instalação elétrica interna é adequada para o consumo de energia da placa de cozinhar.
- a tensão corresponde ao valor indicado na placa de características
- As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de características.

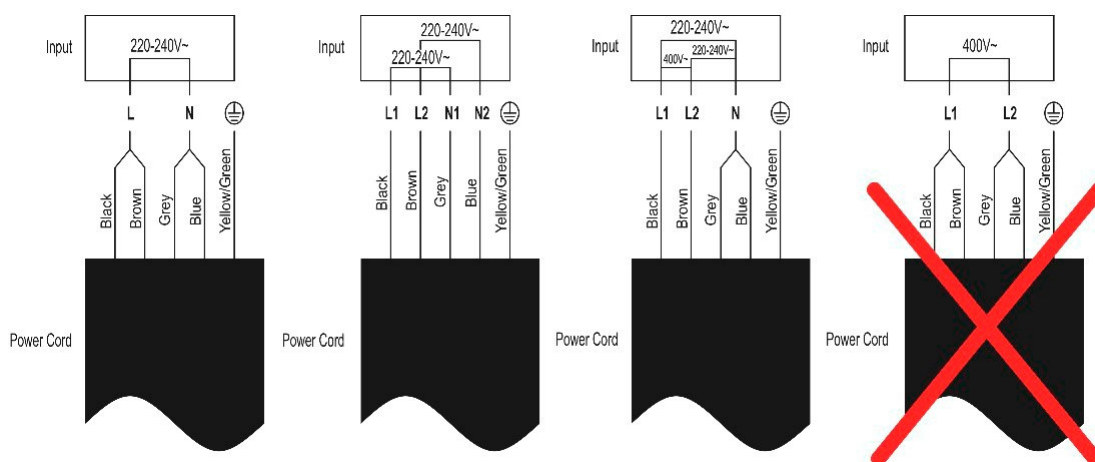
Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ligação para ligar a placa de cozedura à rede elétrica, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em peças quentes e deve ser colocado de forma que a sua temperatura não ultrapasse os 75 °C em nenhum ponto.



Verifique com um electricista se o sistema de cablagem interno é adequado sem modificações. As modificações só devem ser realizadas por um electricista qualificado.


A alimentação elétrica deve ser ligada de acordo com a norma aplicável ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação é ilustrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído,

a operação deve ser realizada pelo serviço pós-venda com ferramentas específicas para evitar acidentes.

- Se o aparelho for ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi feita corretamente e que cumpre as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído por eletricitas autorizados.

| | |
|---|--|
|  | <p>Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (RAEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado corretamente, você ajuda a prevenir possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde humana que podem resultar de uma manipulação inadequada dos resíduos deste produto.</p> <p>O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Deve ser entregue no ponto de recolha para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos.</p> <p>Este aparelho requer eliminação especializada. Para obter informações sobre o tratamento, recuperação e eliminação, contacte o</p> |
| <p>Eliminação: Não deite este aparelho no lixo doméstico. A recolha destes resíduos é feita separadamente, pois requerem um tratamento especial.</p> | <p>Para obter mais informações sobre a reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o centro de eliminação de resíduos ou a loja onde o adquiriu.</p> <p>Para obter mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a sua autarquia, a autoridade local ou a empresa local de gestão de resíduos.</p> <p>o centro de eliminação de resíduos ou a loja onde adquiriu o produto.</p> |

Garantia

A garantia não cobre peças de desgaste do produto, nem problemas ou danos resultantes de:

- (1) deterioração da superfície devido ao desgaste normal do produto;
- (2) defeitos ou deterioração por contacto do produto com líquidos e por corrosão por ferrugem ou presença de insetos;
- (3) qualquer incidente, abuso, uso indevido, modificação, desmontagem ou reparações não autorizadas;
- (4) qualquer operação de manutenção inadequada, uso não conforme as instruções do produto ou ligação a uma tensão incorreta;
- (5) qualquer utilização de acessórios não fornecidos ou aprovados pelo fabricante.

A garantia será anulada se a placa de identificação e/ou o número de série do produto forem removidos.

Serviço pós-venda

Para entrar em contacto com o nosso serviço pós-venda em caso de avaria, ligue para o número +34 900533621 ou envie um e-mail para info@pedidosiberia.com

Se precisar de informações sobre um produto ou solicitar peças de reposição, ligue para +34 900533621 ou pelo e-mail info@pedidosiberia.com

Informações sobre placas de cozinha elétricas para uso doméstico

| | | | |
|--|----------------------|--------------------------------|-------|
| Identificação do modelo | | SXHPI30N | |
| Tipo de placa | | Indução | |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura | | 2 | |
| Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura convencionais, placas elétricas) | | Zonas de cozedura por indução | |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície | Ø | Zona 1: 18 | cm |
| por zona de cozedura elétrica, arredondado para os 5 mm mais próximos. | | Zona 2: 16 | |
| Para zonas ou áreas de não circulares: diâmetro da superfície útil por zona ou área de cozedura elétrica, arredondado para os 5 mm mais próximos | L | N/A | |
| | | | cm |
| | W | N/A | |
| | | | |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg | Fogão elétrico CE | Zona 1: 163,6 Zona 2: 160,9 | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa de , calculado por kg | placa elétrica CE | 161,8 | Wh/kg |

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Installazione

Rischio di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento o manutenzione.
- Il cablaggio deve essere collegato correttamente e la messa a terra è essenziale e obbligatoria.
- Modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o morte.

Ridurre i rischi

- Attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancanza di precauzione può causare lesioni o tagli.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
- Non collocare mai materiali o prodotti combustibili su questo apparecchio.
- Trasmettere queste informazioni alla persona che installa l'apparecchio, poiché ciò può ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo apparecchio deve essere installato secondo le presenti istruzioni di installazione.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore automatico che garantisca l'interruzione totale dell'alimentazione elettrica.
- Un'installazione non corretta dell'apparecchio può invalidare qualsiasi reclamo in garanzia o responsabilità.

Uso e manutenzione

Rischio di scossa elettrica

- Non cucinare su una piastra di cottura rotta o incrinata. Se la piastra di cottura si rompe o si incrina, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare un tecnico qualificato.
- Scollegare la piastra dal collegamento alla rete elettrica prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o morte.

Rischi per la salute

- Questo dispositivo è conforme alle norme di sicurezza elettrometrica.
- Tuttavia, le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo dispositivo per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare la morte.

Pericolo: superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio si riscaldano a temperature sufficienti da causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altro oggetto che non sia un utensile da cucina adeguato entri in contatto con il piano cottura fino a quando la superficie non si è raffreddata.

- Gli oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, non devono essere appoggiati sulla piastra di cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Tenete i bambini lontani.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto. Assicurarvi che i manici delle pentole non sporgano da altri fornelli accesi. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare ustioni.

Ridurre i rischi

- Quando si rimuove il coperchio di sicurezza dal raschietto per vetroceramica, utilizzarlo con cautela e riporlo sempre in un luogo sicuro fuori dalla portata dei bambini per evitare lesioni causate dalla lama affilata del raschietto.
- La mancanza di precauzione può causare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Il traboccamento provoca fumo e i residui di grasso possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non posizionare né lasciare oggetti magnetici (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) in prossimità dell'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.

- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale (ovvero tramite i tasti di comando). Non affidarsi alla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio o si siedano, si mettano in piedi o si arrampichino su di esso.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare l'attenzione dei bambini negli armadietti sopra l'apparecchio. I bambini che salgono sul piano cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini da soli o incustoditi nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono essere accompagnati da una persona responsabile e competente che li istruisca sul suo utilizzo. L'istruttore deve essere convinto che essi siano in grado di utilizzare l'apparecchio senza pericolo per sé stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo se espressamente raccomandato nel manuale. Tutte le altre riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la piastra di cottura.
- Non posizionare né spostare oggetti pesanti sulla piastra di cottura.
- Non salire sulla piastra di cottura.

- Non utilizzare pentole con bordi irregolari e non far scivolare le pentole sulla superficie in vetro dell'induzione, poiché potrebbero graffiare il vetro.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o altri agenti o spugne per pulire la piastra di cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone con qualifiche simili per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.

Non toccare le resistenze. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sorvegliati in ogni momento.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sul suo uso sicuro e consapevoli dei rischi che comporta.

• I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

• **ATTENZIONE:** cucinare senza sorveglianza su una piastra con grasso o olio può essere pericoloso e provocare un incendio. **NON** tentare **MAI** di spegnere un incendio con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta.

• **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

• **ATTENZIONE:** se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche, nel caso di piastre in vetroceramica o materiali simili che proteggono le parti attive.

- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto separato.

ATTENZIONE: Tenere sotto controllo la cottura. Il processo di cottura breve deve essere sorvegliato continuamente.

ATTENZIONE: questo tavolo deve essere installato in modo da evitare che l'apparecchio si ribalti. Vedere le istruzioni di installazione.

ATTENZIONE: Utilizzare solo protezioni antincendio progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come adeguate o protezioni antincendio per le piastre di cottura integrate nell'apparecchio. L'uso di protezioni antincendio inadeguate può causare incidenti. Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova cucina a induzione.

Si consiglia di leggere attentamente il presente Manuale d'uso/Manuale di installazione per comprendere appieno come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio.

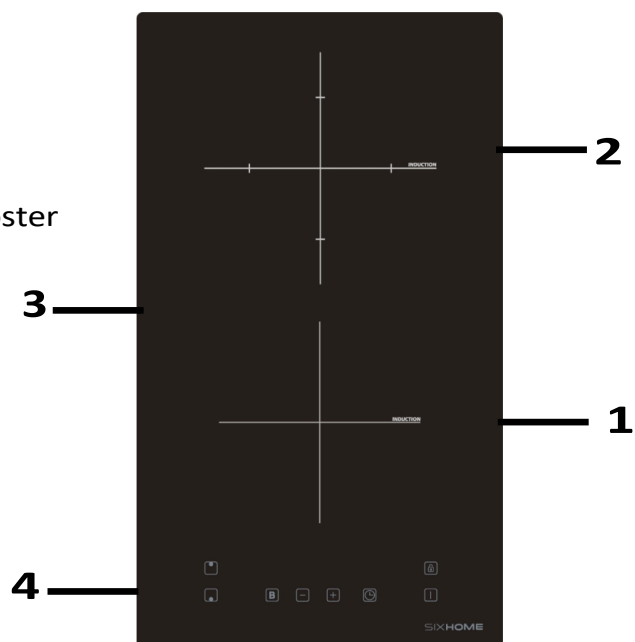
Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio e conservare il presente manuale per future consultazioni.

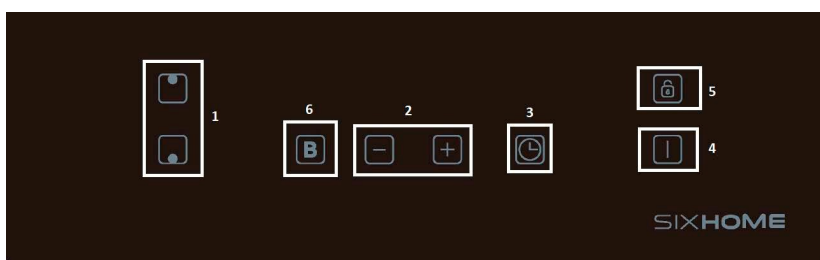
Presentazione del prodotto

Vista superiore

1. Zona 1500 W, con booster 1800 W (160 mm)
2. Zona 1800 W, in modalità booster 2400 W (180 mm)
3. Piastra
4. Pannello di controllo



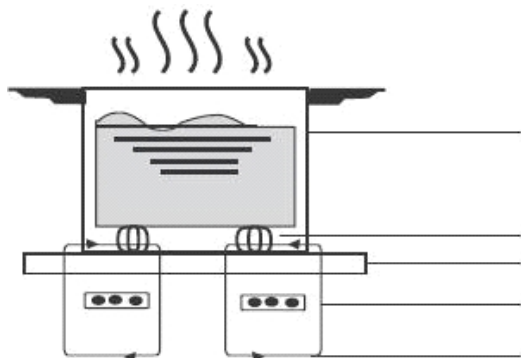
Pannello di controllo



1. Selezione dei fuochi
2. Regolazione della potenza
3. Timer
4. Pulsante accensione/spegnimento
5. Pulsante di blocco
6. Funzione Booster

Alcuni commenti sulla cucina a induzione

La cucina a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona utilizzando campi elettromagnetici per produrre calore direttamente nella padella, invece che indirettamente riscaldando la superficie del vetro. La superficie di cottura si riscalda solo quando viene riscaldata dalla padella.

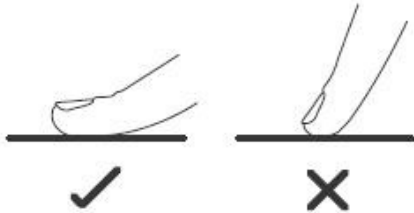


Prima di utilizzare il vostro nuovo piano cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alle "Istruzioni di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura a induzione.

Uso dei pulsanti di comando

- I comandi sono sensibili al tocco, quindi non è necessario premere.
- Utilizzare la punta arrotondata del dito, non la punta.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene rilevato un tocco.
- Assicurarsi che i pulsanti di comando siano sempre puliti e asciutti e che non siano coperti da oggetti (ad esempio utensili o panni). Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il rilevamento dei comandi.




Scegliere l'utensile da cucina adatto

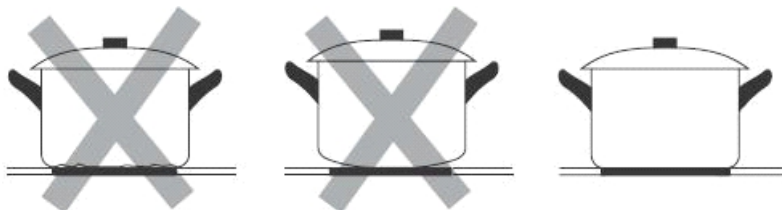
Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.



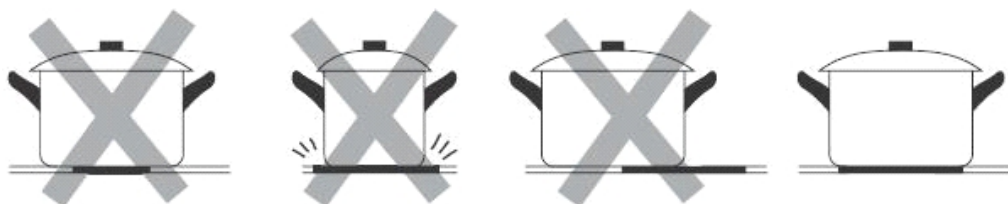
Puoi verificare se il tuo contenitore è adatto effettuando il seguente test: il test del magnete. Posiziona un magnete sul fondo della padella. Se viene attratto, la padella è adatta all'induzione.

- Se non hai un magnete:
- Versa un po' d'acqua nella pentola che desideri provare per verificare se è compatibile.
- Se il  lampeggia e l'acqua si scalda, la pentola è adatta.
 - Non sono adatti utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

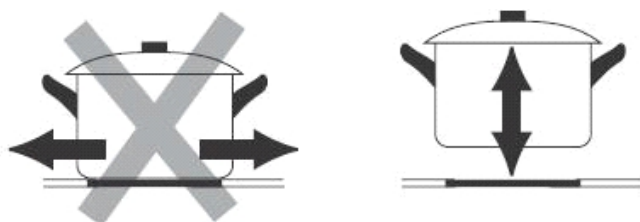
Non utilizzare utensili da cucina con bordi dentellati o con una base curva.



Assicurarsi che il fondo della padella sia liscio e aderisca perfettamente al vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro maggiore di quello indicato nella tabella per la zona selezionata. L'uso di una pentola leggermente più grande garantirà la massima efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. La piastra di cottura potrebbe non rilevare una pentola di diametro inferiore a 140 mm. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



Sollevere sempre le padelle dalla piastra a induzione, non farle scivolare per evitare di graffiare il vetro.



Dimensioni degli utensili da cucina

Le zone di cottura sono limitate e si adattano automaticamente al diametro della padella. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo corrispondente alla zona di cottura. Per ottenere le migliori prestazioni dalla vostra piastra di cottura, posizionate la pentola al centro della zona di cottura.

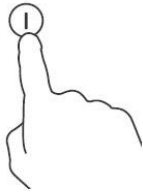
Diametro base delle piastre a induzione

Zona di cottura 1 - 160 mm

Zona di cottura 2 - 180 mm

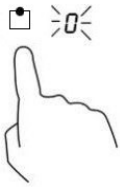
Uso della piastra a induzione

Per iniziare a cucinare

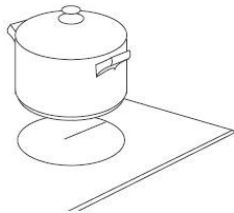


- Premere l'interruttore ON/OFF

Dopo aver acceso la piastra, si sentirà un segnale acustico e verrà visualizzato "-" o "- -" a indicare che la piastra a induzione è in modalità standby.



- Posizionare una padella sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
- Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie di cottura siano puliti e asciutti.

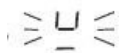


- Premere il pulsante di selezione della zona di cottura e l'indicatore accanto alla zona corrispondente lampeggerà.

- Selezionare un livello di temperatura con i pulsanti di controllo "-" o "+".

- Se non si seleziona un livello di temperatura entro 1 minuto, la piastra a induzione si spegnerà automaticamente. Ripetere la procedura dal punto 1.

- È possibile modificare il livello di temperatura in qualsiasi momento durante la cottura.



Lampeggia alternativamente con l'impostazione della temperatura

Ciò significa che:

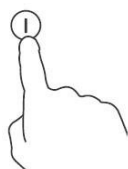
- non è stata posizionata una padella nella zona di cottura corretta oppure
- la padella che stai utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure
- la padella è troppo piccola o non è correttamente centrata sulla zona di cottura.

La zona di cottura non si riscalda se sulla piastra viene posizionato un utensile da cucina non adatto. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se sulla piastra a induzione non viene posizionata una padella adatta.

Una volta terminata la cottura



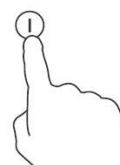
- Premere il pulsante di selezione della zona di cottura che si desidera disattivare.



- Spegnerla zona di cottura spostandola su "0". Assicurarsi che il display visualizzi "0", quindi "H".



- Spegnerla tutta la piastra di cottura premendo l'interruttore ON/OFF.



- **Attenzione alle superfici calde**

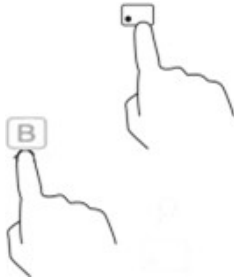
"H" indica che la zona di cottura è ancora calda al tatto. Questo simbolo scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riutilizzare il piano cottura, ovvero utilizzare la zona di cottura ancora calda.



Uso del Booster

"Boost" è la funzione che consente di riscaldare una zona a potenza maggiore per un massimo di 5 minuti. In questo modo si ottiene una cottura più potente e veloce.

Utilizzo del Booster per una cottura più rapida.



- Premere il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera portare in modalità di potenziamento, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.
- Premere il pulsante "Boost", la zona di cottura inizierà a funzionare in modalità Booster. Il display di potenza mostra "b" per indicare che la zona è in modalità di potenziamento.

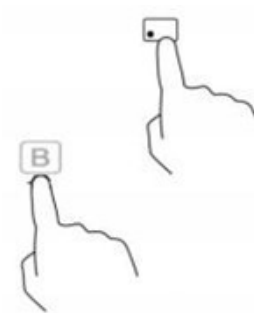
- La potenza della zona di cottura viene massimizzata; la potenza corrispondente viene visualizzata sul display.



- La potenza di rinforzo durerà 5 minuti, dopodiché la zona tornerà al livello di potenza 9.

Annullamento della funzione di potenziamento

- Se si desidera annullare il Booster prima dei 5 minuti:
 1. Premere il tasto di selezione della zona di cottura per la quale si desidera disattivare il booster.
 2. Per interrompere il rinforzo e tornare al livello di potenza precedentemente impostato (o al livello 5 se l'amplificatore è stato attivato al livello di potenza 0), premere il tasto Booster.
 3. Per arrestare l'amplificatore e impostare qualsiasi livello di potenza, utilizzare il tasto +/- .



Restrizioni d'uso

Quando si attiva la modalità boost in una delle zone di cottura, assicurarsi innanzitutto che l'altra zona funzioni alla potenza massima 5. In caso contrario, i simboli "P" e "9" lampeggiano sul display della zona selezionata e la potenza di cottura viene automaticamente limitata al livello 9, la potenza massima in modalità normale.

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare un uso involontario (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, eccetto il comando ON/OFF, sono disattivati.

Per bloccare i comandi

Tocca il controllo di blocco tasti.



Per sbloccare i comandi

1. Verificare che la piastra a induzione sia accesa.
2. Toccare e tenere premuto il comando di blocco tasti per 3 secondi.
3. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.



Quando la piastra è bloccata, tutti i comandi sono disattivati, tranne il comando ON/OFF. In caso di emergenza, è comunque possibile spegnere la piastra a induzione con il comando ON/OFF, ma è necessario sbloccare la piastra prima dell'uso successivo.

Funzione di rilevamento automatico di pentole o padelle

- La piastra si attiva solo quando rileva un recipiente adatto sulla zona.
- Funziona solo con pentole/padelle con base ferromagnetica (compatibile con l'induzione).
- Se il materiale non è adatto, verrà visualizzato un errore o semplicemente non si riscalderà.
- Se si rimuove la pentola dal fuoco, la zona si spegne automaticamente o entra in pausa.
- Riduce il rischio di ustioni o incidenti.
- Si riscalda solo la zona a contatto con la pentola.
- Non si spreca energia riscaldando aree vuote.

Protezione con spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza della piastra a induzione. Si spegne automaticamente se si dimentica di spegnere i fornelli. Il tempo di funzionamento predefinito per i diversi livelli di potenza è indicato nella tabella seguente:

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Livello di potenza | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Tempo di funzionamento predefinito (ore) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Quando la pentola viene rimossa, la piastra a induzione smette immediatamente di funzionare e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone con pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare questo dispositivo.

Avviso di calore residuo

Quando il piano cottura è rimasto in funzione per un po' di tempo, sarà presente del calore residuo. La lettera "H" appare per avvertire di tenersi lontani dal piano cottura.



Uso del timer

- È possibile impostarlo in modo che spenga una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Impostazione del timer con spegnimento automatico di una o più zone di cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento

2. Toccare il comando del timer, l'indicatore del timer mostra "30"

3. Impostare i minuti toccando il pulsante di controllo " - " o " + ".

4. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente e il display mostrerà il tempo rimanente.

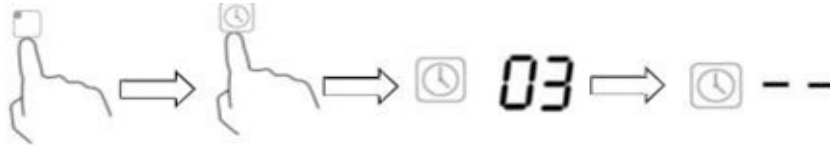


Toccare il comando "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare di 1 minuto.

Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti.

Annullare il timer

Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento e poi toccando "Timer", il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "--".



NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore di potenza si illumina per segnalare che la zona è selezionata.

Impostare il timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se più zone di riscaldamento utilizzano questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più basso. (ad esempio, la zona 1 # imposta il tempo di 3 minuti, la zona 2 # imposta il tempo di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra "3")

2. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

NOTA: se si desidera modificare il tempo dopo aver impostato il timer, è necessario ricominciare dal punto 1.

Istruzioni di cottura



Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione impulso. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente, con grave rischio di incendio.

Consigli per la cottura

- Quando il cibo bolle, ridurre la temperatura.
 - L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
 - Ridurre la quantità di liquido o grasso per ridurre il tempo di cottura.
- Iniziare la cottura a temperatura elevata e ridurre la potenza man mano che gli alimenti si scaldano.

Riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bolle salgono solo occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. Questo è il segreto per ottenere zuppe deliziose e stufati teneri, poiché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo gli alimenti. Anche le salse a base di uova devono essere cotte e addensate al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo ad assorbimento, potrebbero richiedere un'impostazione più alta rispetto a quella più bassa per garantire che gli alimenti cuociano correttamente entro il tempo consigliato.

Filetti

Per cucinare filetti succosi e saporiti:

- Lasciare la carne a temperatura ambiente per alcuni minuti prima di cuocerla.
- Scaldare una padella dal fondo spesso.
- Ungere entrambi i lati del filetto con olio. Versare un filo d'olio nella padella calda e poi mettere la carne nella padella calda.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. Il tempo può variare da pochi minuti a diversi minuti per ciascun lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura: più sembra soda, più è cotta.
- Lascia riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto affinché si rilassi e si ammorbidisca prima di servirla.

Per i saltati

- Scegliete un wok dal fondo piatto compatibile con l'induzione o una padella grande.
- P r e p a r a r e tutti gli ingredienti e l'attrezzatura. La cottura in padella deve essere veloce. Se è necessario cuocere grandi quantità, cuocere gli alimenti in più volte.
- Scaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
- Cuocere prima tutte le carni, toglierle dalla padella e tenerle al caldo.
- Soffriggere le verdure. Quando sono calde, ma ancora croccanti, abbassare la fiamma, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
- Mescolare delicatamente gli ingredienti per scaldarli all'interno.
- Servire immediatamente.

Regolazioni della potenza

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da una serie di fattori, quali la batteria di pentole e la quantità di cibo da cucinare. Provate la piastra a induzione per trovare le impostazioni più adatte alle vostre esigenze.

| Regolazione della potenza | Adatto per |
|---------------------------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Riscaldare piccole quantità di cibi delicati• Sciogliere cioccolato, burro e alimenti a cottura rapida• Cottura delicata a fuoco lento• Riscaldamento lento |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento• Cottura veloce• Cuocere il riso |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none">• Frittelle |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none">• Soffriggere• Cottura della pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• Saltare• Friggere• Mettere a bollire la zuppa• Acqua bollente |

Manutenzione e pulizia

| Cosa? | Come? | Importante! |
|--|---|---|
| <p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate da alimenti o versamenti zuccherati)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Applicare il detergente per piani cottura mentre il cristallo è ancora caldo (ma senza scottarsi!). 3. Risciacquare e pulire con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere la piastra | <p>Quando l'alimentazione della piastra è spenta, non ci sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare molta attenzione.</p> <p>Spugne abrasive, alcune spugne in nylon e detersivi aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare che il detergente o la spugna siano adatti.</p> <p>Non lasciare mai residui di detergente sulla piastra di cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.</p> |
| <p>Versamenti di zucchero bollente</p> | <p>Rimuovere immediatamente con una spatola o un raschietto adatto per piastre in vetro a induzione, prestando attenzione alle superfici calde della zona:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'alimentazione della piastra. 2. Tenere l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco. 3. Pulire lo sporco con un panno da cucina o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro" sopra. | <ul style="list-style-type: none"> • Eliminare le macchie lasciate da alimenti sciolti e zuccherati il prima possibile. Se lasciati raffreddare il vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama di un raschietto è affilata. Utilizzare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Fuoriuscita di liquido o alimento in i comandi touch</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Spegner la piastra2. Assorbire il liquido3. Pulire l'area controllo tattile con una spugna o un panno pulito e umido.4. Asciugare completamente il area con un asciugamano carta.5. Riaccendere la scheda | <p>La piastra può emettere un segnale spegnersi da sola, ed è possibile che il controlli tattili non funzionino mentre ci sia liquido al loro Assicurarsi di asciugare l'area di controllo prima di tornare per accendere la scheda.</p> |
|--|--|--|

Suggerimenti e trucchi

| Problema | Possibili cause | Cosa fare |
|--|---|--|
| Il piano induzione non si accendere. | Non c'è alimentazione. | Assicurarsi che la piastra a induzione sia collegata alla rete elettrica e che sia accesa. Verificare se c'è un'interruzione di corrente in casa o nella zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, chiamate un tecnico qualificato. |
| I pulsanti di comando non rispondono. | I comandi sono bloccati. | Sbloccare i comandi. Vedere la sezione Blocco dei comandi del tuo cucina a induzione" per istruzioni |
| I comandi touch sono difficili da usare. | È possibile che sui comandi sia presente una leggera pellicola d'acqua o che siano stati utilizzati i polpastrelli per toccare i controlli. | Assicurati che la superficie dei comandi touch sia asciutta e usa la punta arrotondata del dito per toccare i comandi. |
| Il vetro è graffiato. | Utensili da cucina con bordi ruvidi. Uso di pagliette, abrasivi o prodotti detergenti non adatti. | Utilizza utensili da cucina con base piatta e liscia. Vedi "Come scegliere il set di pentole giusto". Vedi "Manutenzione e pulizia". |
| Alcune padelle emettono rumori crepitanti o schioccanti. | Ciò può essere causato dalla struttura della pentola (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso). | Questo è normale negli utensili da cucina e non indica un difetto. |

| | | |
|--|---|--|
| <p>La piastra a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzata ad alta temperatura. impostazione di temperatura elevata.</p> | <p>Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.</p> | <p>È normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente quando si abbassa il livello di calore.</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--|--|---|
| <p>Rumore della ventola della piastra a induzione.</p> | <p>Una ventola di raffreddamento integrata nella la cucina a induzione si è attivato per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche se la piastra a induzione è spenta.</p> | <p>Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare la piastra a induzione dalla presa di corrente mentre la ventola è in funzione.</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| <p>Le pentole non si riscaldano e questo viene visualizzato sul display.</p> | <p>La piastra a induzione non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta per la cottura a</p> | <p>Utilizzare pentole adatte all'induzione. Consultare la sezione "Scegliere le pentole cucina adeguata".</p> |
|--|--|---|


| | | |
|--|--|---|
| | <p>per l'induzione. La piastra a induzione non è in grado di rilevare la padella perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è correttamente centrata nella zona.</p> | <p>Centrare la padella e assicurarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p> |
|--|--|---|

| | | |
|---|----------|---|
| <p>Se una zona di induzione o di cottura si disattiva inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore</p> | <p>-</p> | <p>Prendere nota se le lettere e i numeri sono errati, scollegare la piastra a induzione dalla presa di corrente e contattare un tecnico qualificato.</p> |
|---|----------|---|

| | | |
|--|--|--|
| (di solito alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura cottura) | | |
|--|--|--|

Controllo e visualizzazione del guasto

In caso di guasto, la piastra a induzione entra automaticamente in modalità di sicurezza e visualizza i codici di errore corrispondenti:

| PIASTRA A INDUZIONE | | |
|---|---|---|
| Errore | Possibile causa | Soluzione |
|  | Nessuna pentola o pentola non adatta, pentola non compatibile | Spegnimento automatico dopo 1 minuto. |
| E1 | La tensione è troppo bassa (< 85 V). | Controllare la tensione. |
| E2 | La tensione è troppo alta (> 285 V). | Controllare la tensione. |
| E3 | Sensore di incendio acceso/cortocircuito | Ridurre la potenza o spegnere la piastra. |
| E4 | Sensore IGBT acceso/cortocircuito | Ridurre la potenza o spegnere la scheda |
| E5 | Combustione secca, la temperatura della superficie è troppo alta (circa 250 °C). | Spegnimento automatico dopo 1 minuto. |
| E6 | Surriscaldamento dell'IGBT | Spegnere e arrestare la scheda |
| E7 | Il sensore di superficie della scheda è guasto. | Spegnere e arrestare la scheda. |
| EC | Mancata comunicazione tra la piastra di visualizzazione e la scheda principale. | Spegnere e arrestare la piastra. |

Quanto sopra si riferisce alla valutazione e all'ispezione dei guasti più comuni.

Non smontare l'apparecchio da solo per evitare pericoli e danni alla piastra a induzione.

Specifiche tecniche

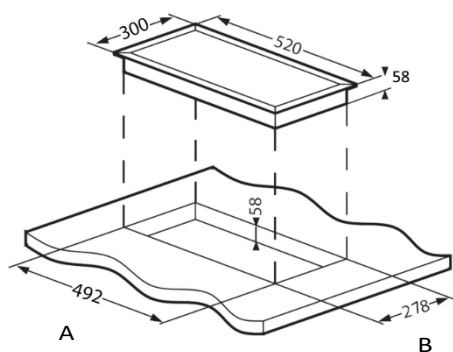
| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Modello della piastra | SXHPI30N |
| Zone di cottura | 2 zone |
| Tensione di alimentazione | 220-240 V~, 50-60Hz |
| Potenza elettrica installata | 3300 W |
| Dimensioni LxPxA (mm) | 520 x 300 x 58 |
| Dimensioni di installazione Lx A (mm) | 49,2 x 27,8 |

I pesi e le dimensioni sono approssimativi. Ci impegniamo costantemente per migliorare i nostri prodotti, pertanto ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche, il design e i modelli senza preavviso.

Installazione

Scelta del materiale di installazione

Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel diagramma.



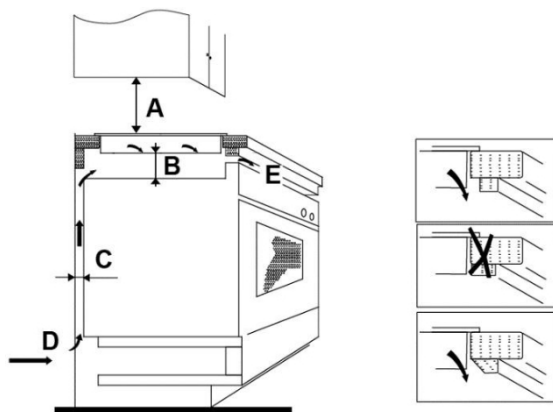
Per l'installazione e l'uso, lasciare uno spazio minimo di 5 cm intorno al taglio. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia superiore a 30 mm. Scegliere materiali resistenti al calore per evitare deformazioni causate dal calore irradiato dalla piastra di cottura. Come mostrato di seguito:

| L(mm) | L(mm) | Al (mm) | P(mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|-------|-------|---------|-------|--------|--------|---------|
| 520 | 300 | 58 | 54 | 492 | 278 | 50 min. |

In ogni caso, assicurarsi che la piastra a induzione sia ben ventilata e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che la piastra a induzione sia in buone condizioni. Come mostrato di seguito



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e il mobile situato sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|---------------|-------------------|
| 760 | 50 min. | 30 min. | Ingresso aria | Uscita aria 10 mm |

Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che

- il piano di lavoro sia a squadra e livellato e che nessun elemento strutturale interferisca con gli spazi richiesti
- il piano di lavoro sia realizzato in materiale resistente al calore
- Se la piastra viene installata sopra un forno, quest'ultimo sia dotato di un ventilatore di raffreddamento incorporato
- L'installazione sia conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e alle norme e regolamenti applicabili
- Nel cablaggio permanente sia incorporato un interruttore di scollegamento adeguato che consenta il disinserimento totale dell'alimentazione elettrica, montato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali di installazione.

Il sezionatore sarà di tipo approvato e garantirà una separazione dei contatti di 3 mm in aria su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase] se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).

- Il cliente dovrà poter accedere facilmente all'interruttore di scollegamento una volta installata la piastra
- In caso di dubbi sull'installazione e sulle normative, consultare le autorità locali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti che circondano la zona di cottura.

Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che

- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le ante dell'armadio o del cassetto
- che vi sia un flusso d'aria fresca adeguato dall'esterno del mobile alla base della piastra di cottura
- se la piastra di cottura è installata sopra un cassetto o uno spazio di stoccaggio, sia installata una barriera di protezione termica sotto la base della piastra di cottura
- il dispositivo di scollegamento sia facilmente accessibile al cliente

Avvertenze

- Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale qualificato o da un tecnico.
- Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare il sistema elettronico della piastra.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una migliore dissipazione del calore per migliorarne l'affidabilità.
- La parete sopra la superficie della piastra e i materiali di incasso (piani di lavoro) devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegare la piastra di cottura alla rete elettrica



Questa piastra di cottura deve essere collegata alla rete elettrica solo da personale qualificato. Prima di collegare la piastra di cottura alla rete elettrica, verificare che:

- l'impianto elettrico interno sia adeguato al consumo energetico della piastra di cottura.
- la tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta
- le sezioni del cavo di alimentazione sono in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta.

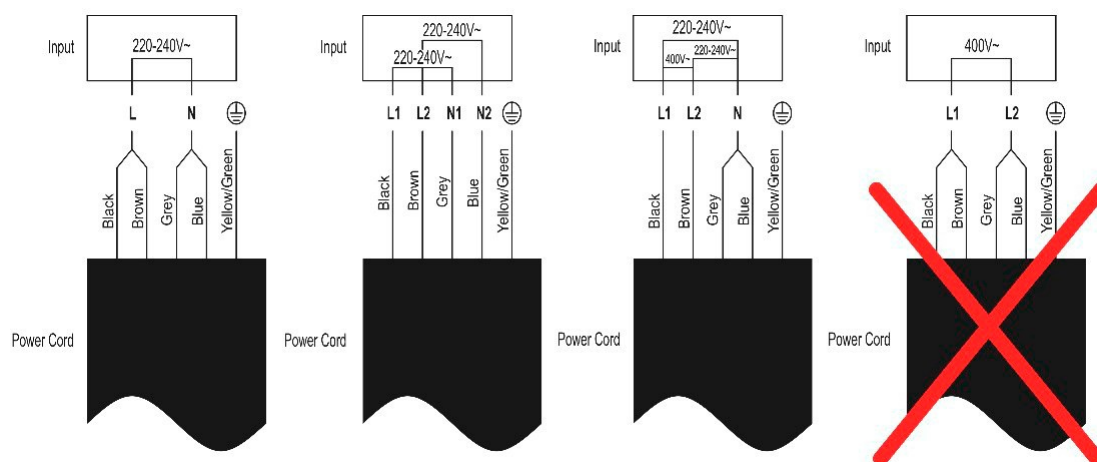
Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di collegamento per collegare il piano cottura alla rete elettrica, poiché potrebbero causare surriscaldamento e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.




Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico interno sia adeguato senza modifiche. Le modifiche devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata secondo la norma vigente o tramite un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dal servizio post-vendita con attrezzi specifici per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete, è necessario installare un interruttore automatico omnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito da elettricisti autorizzati.

| | |
|--|---|
|  | <p>Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurando che questo apparecchio venga smaltito correttamente, contribuite a prevenire le possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero derivare da un trattamento improprio dei rifiuti di questo prodotto.</p> <p>Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico. Deve essere consegnato al punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.</p> <p>Questo apparecchio richiede uno smaltimento speciale. Per informazioni sul trattamento, il recupero e lo smaltimento, contattare il</p> |
| <p>Smaltimento: non gettare questo apparecchio nei rifiuti domestici. La raccolta di questi rifiuti viene effettuata separatamente perché richiedono un trattamento speciale.</p> | <p>Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il centro di smaltimento dei rifiuti o il negozio dove è stato acquistato.</p> <p>Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio comune, l'autorità locale o l'azienda locale di smaltimento dei rifiuti.</p> <p>il centro di smaltimento dei rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.</p> |

Garanzia

La garanzia non copre le parti soggette a usura del prodotto, né i problemi o danni derivanti da:

- (1) deterioramento della superficie dovuto alla normale usura del prodotto;
- (2) difetti o deterioramento dovuti al contatto del prodotto con liquidi e alla corrosione da ruggine o presenza di insetti;
- (3) qualsiasi incidente, abuso, uso improprio, modifica, smontaggio o riparazioni non autorizzate;
- (4) qualsiasi operazione di manutenzione inadeguata, uso non conforme alle istruzioni sul prodotto o collegamento a una tensione errata;
- (5) qualsiasi uso di accessori non forniti o approvati dal produttore.

La garanzia decade se la targhetta identificativa e/o il numero di serie del prodotto vengono rimossi.

Servizio post-vendita

Per contattare il nostro servizio post-vendita in caso di guasto, chiamare il numero +34 900533621 o inviare un'e-mail all'indirizzo info@pedidosiberia.com

Per informazioni su un prodotto o per ordinare pezzi di ricambio, chiamare il numero +34 900533621 o all'indirizzo e-mail info@pedidosiberia.com

Informazioni sulle piastre elettriche per uso domestico

| | | | |
|--|-------------------------|--------------------------------|-------|
| Identificazione del modello | | SXHPI30N | |
| Tipo di piano | | Induzione | |
| Numero di zone e/o aree di cottura | | 2 | |
| Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura convenzionali, piastre elettriche) | | Zone di cottura a induzione | |
| Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie | ∅ | Zona 1: 18 | cm |
| per zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini. | | Zona 2: 16 | |
| Per zone o aree di cottura non circolari: diametro della superficie utile per zona o area di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini | L | N/A | |
| | | | cm |
| Per zone o aree di cottura non circolari: diametro della superficie utile per zona o area di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini | W | N/A | |
| | | | |
| Consumo energetico per zona o area di cottura, calcolato per kg | Cucina elettrica CE | Zona 1: 163,6 Zona 2: 160,9 | Wh/kg |
| Consumo energetico della piastra di cottura, calcolato per kg | piastra elettrica CE | 161,8 | Wh/kg |

SAFETY WARNINGS

Installation

Risk of electric shock

- Unplug the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance.
- The wiring must be correctly connected, and the earth connection is essential and mandatory.
- Modifications to the house wiring system should only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Reduce risks

- Be careful: the edges of the panel are sharp.
- Failure to take precautions may result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- Do not place any combustible materials or products on this appliance at any time.
- Pass this information on to the person installing the appliance, as it may reduce installation costs.
- To avoid hazards, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- This appliance must be connected to a circuit that incorporates a circuit breaker that provides a complete cut-off of the electrical supply.
- Incorrect installation of the appliance may invalidate any warranty claims or liability.

Use and maintenance

Risk of electric shock

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob breaks or cracks, immediately unplug the appliance from the mains and contact a qualified technician.
- Unplug the hob from the mains power supply before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Health risk

- This device complies with electromagnetic safety standards.
- However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their doctor or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Danger: hot surface

- During use, accessible parts of this device will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or anything other than suitable cookware to come into contact with the hob until the surface has cooled down.

- Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be placed on the hob as they may become hot.
- Keep children away.
- Pan handles may be hot to the touch. Ensure that pan handles do not protrude over other lit hobs. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice may result in burns.

Reduce risks

- When removing the safety cap from the glass ceramic scraper, use it with care and always store it safely out of the reach of children to avoid injury from the sharp blade of the scraper.
- Failure to take precautions may result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Overflowing causes smoke and greasy residues can ignite.
- Never use your appliance as a work surface or storage area.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetic objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- After use, always switch off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. using the control buttons). Do not rely on the pan detection function to switch off the cooking zones when you remove pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand or climb on it.
 - Do not store items that are attractive to children in cupboards above the appliance. Children climbing on the hob may suffer serious injury.
 - Do not leave children unattended or unsupervised in the area where the appliance is in use.
 - Children or persons with disabilities that limit their ability to use the equipment must be accompanied by a responsible and competent person who will instruct them in its use. The instructor must be satisfied that they can use the equipment without danger to themselves or their surroundings.
 - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other repairs must be carried out by a qualified technician.
 - Do not use a steam cleaner to clean your hob.
 - Do not place or move heavy objects on your hob.
 - Do not stand on the hob.
- Do not use pans with uneven edges and do not slide pans across the glass surface of the induction hob, as this may scratch the glass.

- Do not use abrasive detergents or other agents or sponges to clean your hob, as these may scratch the induction glass.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, your service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance is intended for domestic use only.
- CAUTION: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age must be kept away unless they are supervised at all times.

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by 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 and understand the hazards involved.

- Children should not play with the appliance. Maintenance and cleaning should not be carried out by children without supervision.

- CAUTION: Cooking without supervision on a hob with fat or oil can be dangerous and cause a fire.

NEVER attempt to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame, for example with a lid or blanket.

- CAUTION: Fire hazard: Do not store objects on the cooking surfaces.

- CAUTION: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock, in the case of glass-ceramic hobs or similar materials that protect the active parts.

- Do not use a steam cleaner.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.

CAUTION: Keep an eye on the cooking. The short cooking process must be monitored continuously.

WARNING: This table must be installed to prevent the appliance from tipping over. See the installation instructions.

WARNING: Only use fire guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or fire guards for the hob integrated into the appliance.

The use of unsuitable fire protection devices may cause accidents. This appliance must be connected to a grounded power outlet for the safety of users.

Congratulations on purchasing your new induction cooker.

We recommend that you take the time to read this User Guide/Installation Manual to fully understand how to install and use it correctly.

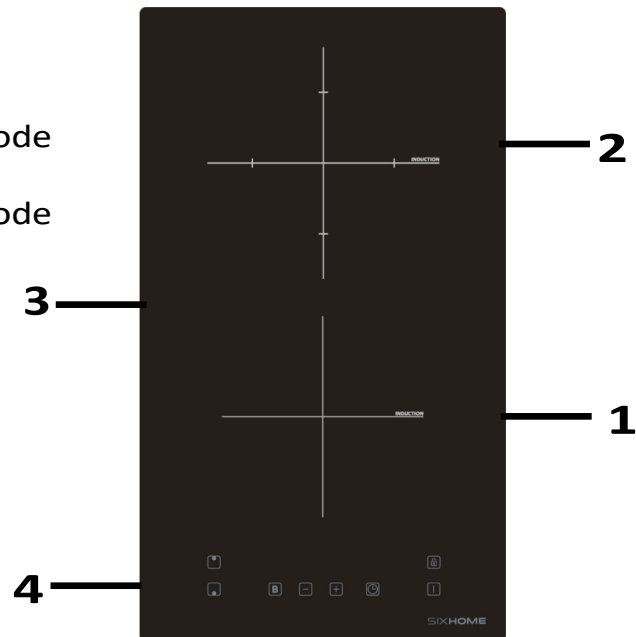
For installation, read the installation section.

Read all safety instructions carefully before using the appliance and keep this manual for future reference.

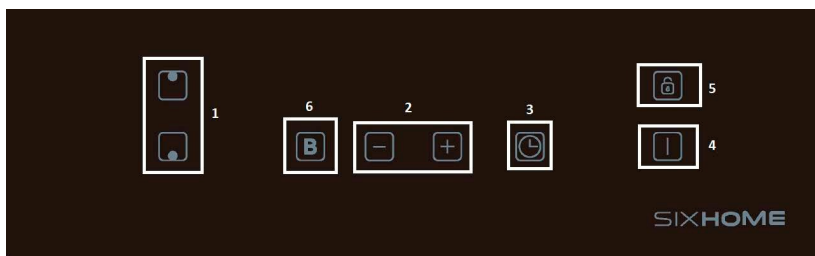
Product overview

Top view

1. 1500 W zone, in booster mode 1800 W (160 mm)
2. 1800 W zone, in booster mode 2400 W (180 mm)
3. Hob
4. Control panel



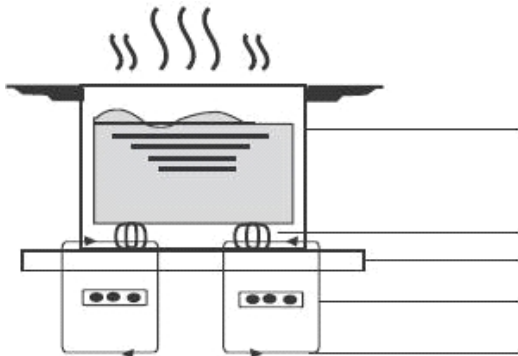
Control panel



1. Burner selection
2. Power settings
3. Timer
4. On/off button
5. Lock button
6. Booster function

Some comments about the induction hob

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It works by using electromagnetic fields to produce heat directly in the pan, rather than indirectly by heating the glass surface. The cooking surface only heats up when the pan heats it up.

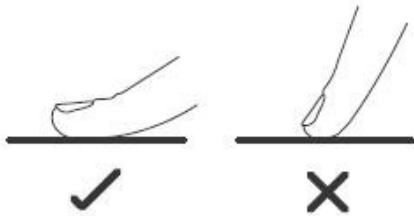


Before using your new induction cooker

- Read this guide, paying particular attention to the "Safety Instructions".
- Remove any protective film that may still be on your induction cooker.

Using the control buttons

- The controls are touch-sensitive, so there is no need to press them.
- Use the rounded tip of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time a touch is detected.
- Ensure that the control buttons are always clean and dry, and that there are no objects (e.g. utensils or cloths) covering them. Even a thin film of water can make it difficult to detect the controls.



Choosing the right kitchen utensil

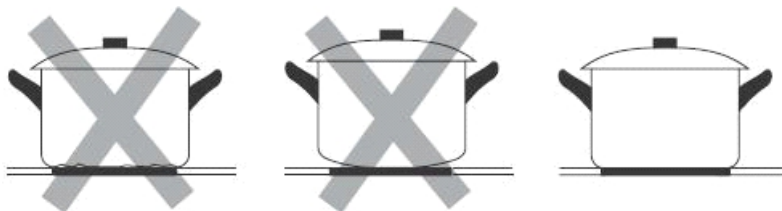
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



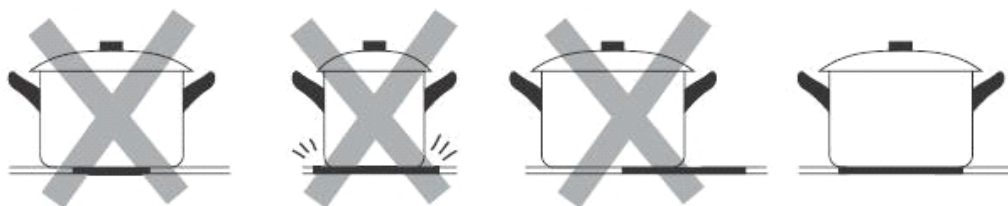
You can check whether your container is suitable by doing the following:
the magnet test. Place a magnet on the bottom of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

- If you don't have a magnet:
- Pour a little water into the pot you want to test to see if it is compatible.
- If the "U" (magnetic base) indicator does not flash and the water heats up, the pot is suitable.
 - Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.

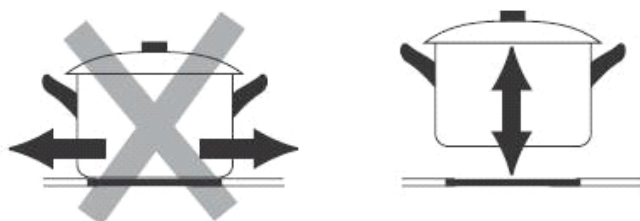
Do not use cookware with serrated edges or a curved base.



Ensure that the base of the pan is flat and lies flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter larger than that indicated in the table for the selected zone. Using a slightly larger energy pot will provide maximum efficiency. If you use a smaller pan, the efficiency may be lower than expected. The hob may not detect a pan smaller than 140 mm. Always centre the pan on the cooking zone.



Always lift pans off the induction hob; do not slide them, as this may scratch the glass.



Cookware dimensions

The cooking zones are limited and automatically adapt to the diameter of the pan. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter in accordance with the corresponding cooking zone. To get the best performance from your hob, place the pan in the centre of the cooking zone.

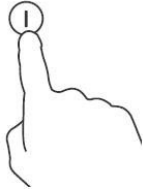
The basic diameter of induction hobs

Cooking zone 1 - 160 mm

Cooking zone 2 - 180 mm

Using the induction hob

To start cooking

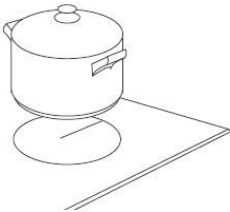


- Press the ON/OFF switch

After turning on the hob, a beep will sound once and "-" or "- -" will be displayed, indicating that the induction hob is in standby mode.



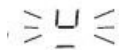
- Place a pan on the cooking zone you wish to use.
- Make sure the bottom of the pan and the cooking surface are clean and dry.



- Press the cooking zone selection button and the indicator next to the corresponding zone will flash.



- Select a temperature level using the "-" or "+" control buttons.
 - If you do not select a temperature level within 1 minute, the induction hob will switch off automatically. You will need to repeat the procedure from step 1.
 - You can change the temperature level at any time during cooking.



Alternately flashes with the temperature setting

This means that:

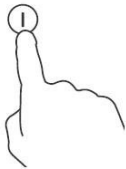
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you are using is not suitable for induction cooking, or
- the pan is too small or not correctly centred on the cooking zone.

The cooking zone will not heat up if an unsuitable cooking utensil is placed on the hob. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on the induction hob.

Once cooking is complete



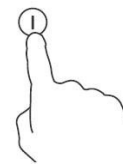
- Press the selection button for the cooking zone you wish to turn off.



- Turn off the cooking zone by moving it to "0". Make sure the display shows "0", then "H".



- Switch off the entire hob by pressing the ON/OFF switch.



- Be careful of hot surfaces

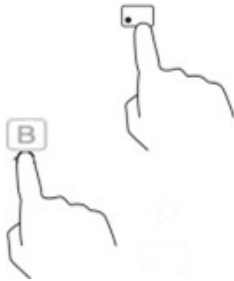
"H" indicates which cooking zone is still hot to the touch. This symbol will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. It can also be used as an energy-saving function if you want to use the hob again, i.e. use the cooking zone that is still hot.



Using the Booster

"Boost" is the function that allows you to heat an area at a higher power for up to 5 minutes. This allows for more powerful and faster cooking.

Using the Booster for faster cooking.



- Press the selection button for the cooking zone you wish to switch to boost mode; an indicator next to the button will flash.
- Press the "Boost" button, and the cooking zone will start operating in Booster mode. The power display shows "b" to indicate that the zone is in boost mode.

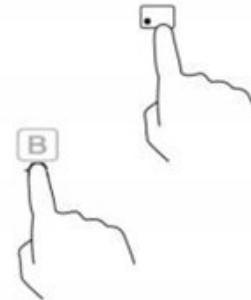
• The power of the cooking zone is maximised; the corresponding power is shown on the display.



- The boost power will last for 5 minutes, after which the zone will return to power level 9.

labelling Cancellling the booster function

- If you wish to cancel the Booster before the 5 minutes are up:
 1. Press the selection key for the cooking zone for which you want to deactivate the booster.
 2. To stop the booster and return to the previously set power level (or to level 5 if the booster was activated at power level 0), press the Booster key.
 3. To stop the amplifier and set any power level, use the +/- button.



Restrictions on use

When boost mode is activated on one of the cooking zones, first make sure that the other zone is operating at maximum power level 5. Otherwise, the symbols "P" and "9" will flash on the display of the selected zone and the cooking power will be automatically limited to level 9, the maximum power in normal mode.

Control lock

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

To lock the controls

Tap the key lock control.



To unlock the controls

1. Check that the induction hob is switched on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.
3. You can now start using your cooker.



When the hob is locked, all controls are disabled except for the ON/OFF control. In an emergency, you can still turn off the induction hob using the ON/OFF control, but you must unlock the hob before the next use.

ON/OFF control, but you must unlock the hob before using it again.

Automatic pot or pan detection function

- The hob only activates when it detects a suitable pan on the hob.
- It will only work with pots/pans that have a ferromagnetic base (induction compatible).
- If the material is not suitable, an error message will be displayed or it will simply not heat up.
- If you remove the pot from the heat, the zone will automatically turn off or pause.
- This reduces the risk of burns or accidents.
- Only the area in contact with the pot is heated.
- No energy is wasted heating empty areas.

Automatic shut-off protection

Automatic switch-off is a safety feature for your induction hob. It switches off automatically if you forget to turn off the burners. The default operating time for the different power levels is shown in the table below:

| Power level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|--------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Default operating time (hours) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

When the pot is removed, the induction hob stops working immediately and switches off automatically after 2 minutes.



People with pacemakers should consult their doctor before using this device.

Residual heat warning

When the hob has been in use for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.



Using the timer

- You can set it to turn off a cooking zone after the set time has elapsed.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

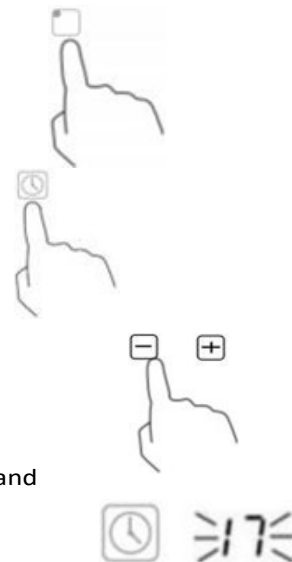
Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zones

1. Touch the heating zone selection control

2. Tap the timer control, the timer indicator displays "30"

3. Set the minutes by tapping the "-" or "+" control button.

4. When the time is set, the countdown will start immediately, and the display will show the remaining time.

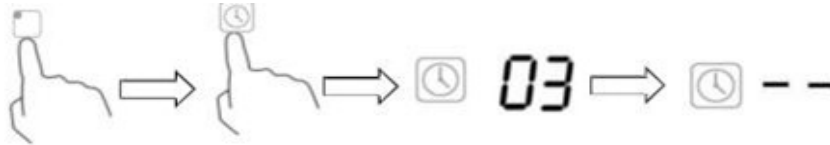


Tap the "-" or "+" control on the timer once to decrease or increase by 1 minute.

If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically reset to 0 minutes.

Cancelling the timer

When you tap the heating zone selection control and then tap 'Timer', the timer is cancelled and "--" will be displayed on the minute screen.



NOTE: The red dot next to the power level indicator will light up to indicate that the zone is selected.

Setting the timer to turn off more than one cooking zone

1. If more than one heating zone uses this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1 # sets the time to 3 minutes, zone 2 # sets the time to 6 minutes, the timer indicator shows "3")
2. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will automatically turn off.

NOTE: If you wish to change the time after setting the timer, you must start from step 1.

Cooking instructions



Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you use the boost function. At extremely high temperatures, oil and fat can spontaneously ignite spontaneously, posing a serious fire hazard.

Cooking tips

- When the food is boiling, reduce the temperature setting.
 - Using a lid reduces cooking time and saves energy by retaining heat.
 - Reduce the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- Start cooking at a high temperature and reduce the setting as the food heats up.

Rice

- Simmering is done below boiling point, at around 85°C, when bubbles only occasionally rise to the surface of the cooking liquid. This is the key to delicious soups and tender stews, as the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based sauces and thicken them below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice using the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure that food is cooked properly within the recommended time.

Steaks

To cook juicy and flavourful fillets:

- Allow the meat to come to room temperature for a few minutes before cooking.
- Heat a thick-bottomed frying pan.
- Coat both sides of the fillet with oil. Drizzle a little oil into the hot pan and then place the meat in the hot pan.
- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and how well done you want it. The time can vary from a few minutes to several minutes on each side. Press the steak to assess how well done it is; the firmer it feels, the more done it is.
- Let the steak rest on a warm plate for a few minutes to relax and tenderise before serving.

For stir-fries

- Choose a flat-bottomed wok that is compatible with induction or a large frying pan.
- Prepare all ingredients and equipment. Stir-frying should be quick. If you need to cook large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Briefly preheat the frying pan and add two tablespoons of oil.
- Cook all the meat first, set aside and keep warm.
- Sauté the vegetables. When they are hot but still crisp, reduce the heat, return the meat to the pan and add the sauce.
- Gently stir the ingredients so that they heat through.
- Serve immediately.

Power settings

The settings below are only guidelines. The exact setting depends on a number of factors, such as the cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that work best for you.

| Power setting | Suitable for |
|---------------|---|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Reheating small amounts of delicate food• Melting chocolate, butter and fast-cooking foods• Gently simmering• Slow heating |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none">• Reheating• Quick cooking• Cooking rice |
| 5 | <ul style="list-style-type: none">• Pancakes |
| 7 | <ul style="list-style-type: none">• Sauté• Cooking the pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• Sauté• Fry• Bring the soup to a boil• Boiling water |

Maintenance and cleaning

| What | How | Important! |
|---|--|---|
| <p>Daily dirt on the glass (fingerprints, marks, stains left by food or sugary spills)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the hob. 2. Apply the hob cleaner while the hob is still warm (but not hot enough to burn yourself!). 3. Rinse and wipe with a clean cloth or paper towel. 4. Turn the hob back on | <p>When the power to the hob is turned off, there will be no "hot surface" indication, but the cooking zone may still be hot! Please take great care.</p> <p>Heavy-duty scouring pads, some nylon scouring pads and aggressive/abrasive cleaning agents can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scouring pad is suitable.</p> <p>Never leave cleaning residues on the hob: the glass may become stained.</p> |
| <p>Hot sugar spills</p> | <p>Remove immediately with a spatula or scraper suitable for induction glass hobs, but be careful of hot surfaces in the area:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the hob. 2. Hold the utensil at an angle of 30° ly and scrape off the dirt. 3. Clean the dirt with a kitchen cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Daily dirt on glass' above. | <ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melted food and sugary foods as soon as possible. If allowed to cool the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Risk of cutting: when the safety cover is retracted, the blade of a scraper is sharp. Use with extreme caution and always store safely and out of reach of children. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Spill liquid or food in the controls touch controls</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Switch off the hob2. Absorb the spill3. Clean the area touch control with a sponge or clean cloth and damp.4. Dry completely area with a towel..5. Turn the hob back on | <p>The hob may emit a beeping sound turn off by itself, and it possibly touch controls not work while there is any liquid in Make sure to dry the control area touch before returning to turn on the hob.</p> |
|---|---|---|

Tips and tricks

| Problem | Possible causes | What to do |
|-------------------------------------|---------------------------|--|
| The induction hob does not turn on. | There is no power supply. | Make sure the induction hob is connected to the mains and switched on. Check if there is a power cut in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The control buttons do not respond. | The controls are locked. | Unlock the controls. See section "Control lock on your induction hob" for instructions. |

| | | |
|---|--|--|
| The touch controls are difficult to use. | There may be a slight film of water on the controls, or you may have used your fingertip when touching the controls. | Make sure the surface of the touch controls is dry and use the rounded tip of your finger to touch the controls. |
| The glass is scratched. | Kitchen utensils with rough edges. Use of scouring pads, abrasives or unsuitable cleaning products. | Use kitchen utensils with flat, smooth bases. See "How to choose the right cookware". See "Maintenance and cleaning". |
| Some pans make crackling or popping noises. | This may be caused by the construction of your pan (layers of different metals vibrating in differently). | This is normal for cookware and does not indicate a defect. |

| | | |
|---|---|--|
| <p>The induction hob emits a slight humming noise when used at high temperatures. high temperature setting.</p> | <p>This is due to the induction cooking technology.</p> | <p>This is normal, but the noise should decrease or disappear completely when the heat level is lowered.</p> |
|---|---|--|

| | | |
|--|--|--|
| <p>Noise from the induction hob fan.</p> | <p>An integrated cooling fan in the induction hob has been activated to prevent the electronic components from overheating. It may continue to operate even after the induction hob has been switched off.</p> | <p>This is normal and does not require any action. Do not unplug the induction hob from the power outlet while the fan is running.</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| <p>The pots do not heat up and this is shown on the display.</p> | <p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for cooking on</p> | <p>Use induction-compatible cookware. Refer to the section "Choosing the right cookware."</p> |
|--|--|---|


| | | |
|--|---|--|
| | <p>induction. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or is not correctly centred in the zone.</p> | <p>Centre the pan and make sure the base matches the size of the cooking zone.</p> |
|--|---|--|

| | | |
|---|-------------------------|---|
| <p>If an induction or cooking zone switches off unexpectedly, a beep sounds and an error code</p> | <p>Technical fault.</p> | <p>Note whether the letters and numbers are incorrect, unplug the induction hob from the power outlet and contact a qualified technician.</p> |
|---|-------------------------|---|

| | | |
|---|--|--|
| (usually alternating with one or two digits on the cooking timer display cooking timer) | | |
|---|--|--|

Checking and displaying the fault

If a fault occurs, the induction hob automatically switches to safety mode and displays the corresponding error codes:

| INDUCTION HOB | | |
|---|---|------------------------------------|
| Error | Possible cause | Solution |
|  | No pot or pot does not fit, pot not compatible | Automatic shut-off after 1 minute. |
| E1 | The voltage is too low (< r 85 V). | Check the voltage. |
| E2 | The voltage is too high (> r 285 V). | Check the voltage. |
| E3 | Fire sensor on/short circuit | Reduce power or turn off the hob. |
| E | IGBT sensor on/short circuit | Reduce power or turn off the board |
| E5 | Dry combustion, surface temperature is too high (around 250°C). | Automatic shutdown after 1 minute. |
| E6 | IGBT overheating | Switch off and stop the hob |
| E7 | The surface sensor on the board is faulty. | Turn off and stop the plate. |
| EC | Communication failure between the display panel display board and the main board. | Switch off and stop the plate. |

The above refers to the evaluation and inspection of the most common faults.

Do not dismantle the appliance yourself to avoid danger and damage to the induction hob.

Technical specifications

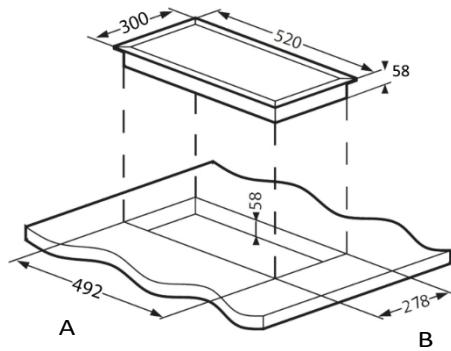
| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Hob model | SXHPI30N |
| Cooking zones | 2 zones |
| Power supply | 220-240 V~, 50-60Hz |
| Installed electrical power | 3300 W |
| Dimensions L×W×H (mm) | 520 x 300 x 58 |
| Installation dimensions L× W (mm) | 49.2 x 27.8 |

Weights and dimensions are approximate. We are constantly striving to improve our products, so we may change specifications, designs and models without prior notice.

Installation

Choice of installation material

Cut the worktop according to the dimensions indicated in the diagram.



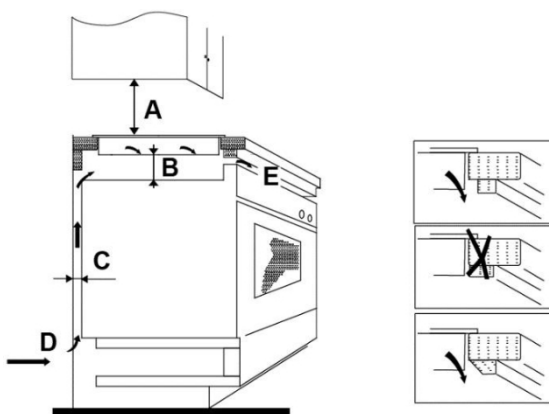
For installation and use, a minimum space of 5 cm must be left around the cut-out. Ensure that the worktop is thicker than 30 mm. Select heat-resistant worktop materials to prevent deformation caused by heat radiation from the hob. As shown below:

| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B (mm) | X (mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|--------|---------|
| 520 | 300 | 58 | 54 | 492 | 278 | 50 min. |

In any case, ensure that the induction hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Ensure that the induction hob is in good condition. As shown below



Note: The safety distance between the hob and the cabinet above the hob must be at least 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|--------|--------|-----------|------------------|
| 76 | 50 min | 30 min | Air inlet | Air outlet 10 mm |

Before installing the hob, ensure that

- the worktop is square and level and that none of the structural elements interfere with the required spaces
- The worktop is made of a heat-resistant material
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation complies with all authorisation requirements and applicable standards and regulations
- A suitable disconnect switch is incorporated into the permanent wiring to allow complete disconnection of the power supply, fitted and located in accordance with local installation rules and regulations.

The isolator shall be of an approved type and shall provide a contact separation of 3 mm air on all poles (or on all active conductors [phase] if local wiring regulations allow this variation in requirements).

- The customer shall have easy access to the disconnect switch once the panel is installed
- If in doubt about installation and regulations, consult your local authorities.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (e.g. ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the cooking area.

Once you have installed the hob, make sure that

- the power cable is not accessible through the cabinet doors or drawer
- there is adequate airflow from outside the cabinet to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or storage space, a heat protection barrier is installed under the base of the hob
- the disconnect switch is easily accessible to the customer

Warnings

- The induction hob must be installed by qualified personnel or a technician.
- The hob must not be installed directly on top of a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture can damage the hob's electronic system.
- The induction hob must be installed in such a way as to ensure better heat dissipation to improve its reliability.
- The wall above the hob surface and any splashbacks (worktops) must be heat resistant.
- To avoid any damage, the intermediate layer and adhesive must be heat resistant.

Connect the hob to the mains



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

- the internal wiring system is suitable for the hob's power consumption.
- the voltage corresponds to the value indicated on the rating plate
- The sections of the power cable can withstand the load specified on the rating plate.

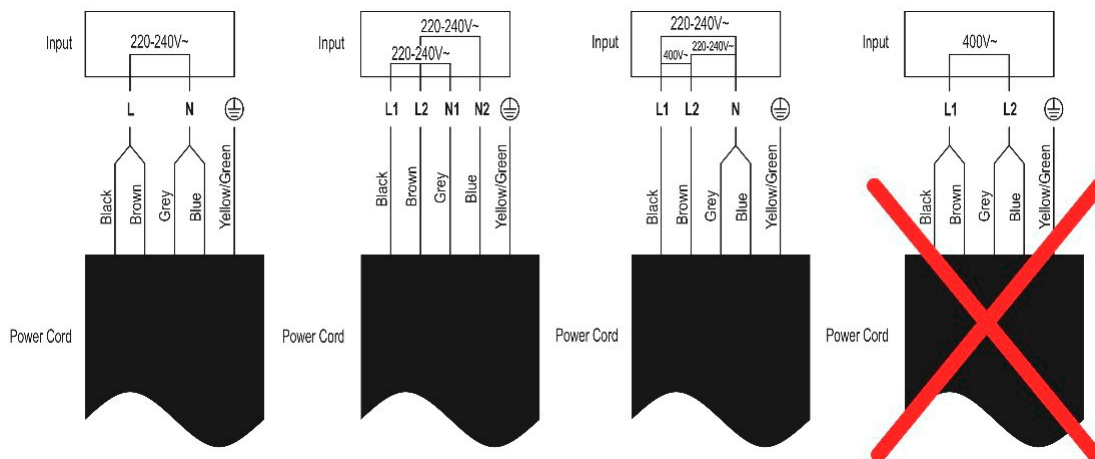
Do not use adapters, reducers or connection devices to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.

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



Check with an electrician to ensure that the internal wiring system is suitable without modification. Modifications should only be carried out by a qualified electrician.

The power supply must be connected in accordance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker must be installed. The connection method is illustrated below.



- If the cable is damaged or needs to be replaced,


the operation must be carried out by the after-sales service using specific tools to prevent accidents.

- If the appliance is connected directly to the mains, a multi-pole circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts must be installed.

- The installer must ensure that the electrical connection has been made correctly and complies with safety regulations.

- The cable must not be bent or compressed.

- The cable must be checked regularly and replaced by authorised electricians.

| | |
|---|---|
|  | <p>This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any potential negative consequences for the environment and human health that could arise from improper handling of this product's waste.</p> <p>The symbol on the product indicates that it cannot be treated as household waste. It must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic equipment.</p> <p>This appliance requires specialised waste disposal. For information on treatment, recovery and disposal, please contact</p> |
| <p>Disposal: Do not dispose of this appliance in household waste. This waste must be collected separately because it requires special treatment.</p> | <p>For more information on recycling this product, please contact your local authority, waste disposal centre or the shop where you purchased it.</p> <p>For more information on the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, local authority or local waste management company.</p> <p>the waste disposal centre or the shop where you purchased the product.</p> |

Warranty

The warranty does not cover wear parts of the product, nor problems or damage resulting from:

- (1) surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
- (2) defects or deterioration caused by contact with liquids, rust corrosion or the presence of insects;
- (3) any incident, abuse, misuse, modification, disassembly or unauthorised repairs;
- (4) any improper maintenance, failure to use in accordance with the product instructions or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the identification plate and/or serial number is removed from the product.

After-sales service

To contact our after-sales service for a fault, call +44 7777777777 or email info@pedidosiberia.com

If you need information about a product or to order spare parts, please call +34 900533621 or email info@pedidosiberia.com

Information about electric hobs for domestic use

| | | | |
|--|-----------------------|--------------------------------|-------|
| Model identification | | SXHPI30N | |
| Type of hob | | Induction | |
| Number of zones and/or cooking areas cooking | | 2 | |
| Heating technology (induction cooking zones and areas, conventional cooking zones, electric hobs) | | Induction cooking zones | |
| For circular cooking zones or areas : surface diameter | ∅ | Zone 1: 18 | cm |
| per electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm. | | Zone 2: 16 | |
| For non-circular cooking zones or areas: diameter of the usable surface per zone or electric cooking non-circular cooking areas: diameter of the usable surface per electric cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm | L | N/A | cm |
| | W | N/A | |
| Energy consumption per cooking zone or area, calculated per kg | Electric cooker CE | Zone 1: 163.6 Zone 2: 160.9 | Wh/kg |
| Energy consumption of the hob , calculated per kg | electric hob CE | 161.8 | Wh/kg |

SIXHOME

Imported by: PECA 2005 S.L. Paseo Julio Hauzeur N°10
39300 Torrelavega (Cantabria) Spain