

SAFETY INSTRUCTIONS

Download the complete instruction manual on <http://docs.indesit.eu> or call the phone number shown on the warranty booklet.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.


⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

ELECTRICAL WARNINGS


⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.


⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.


 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

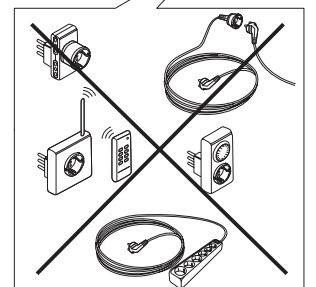
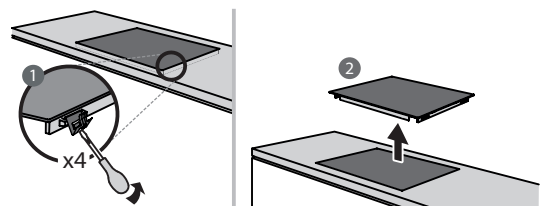
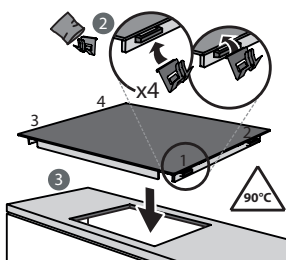
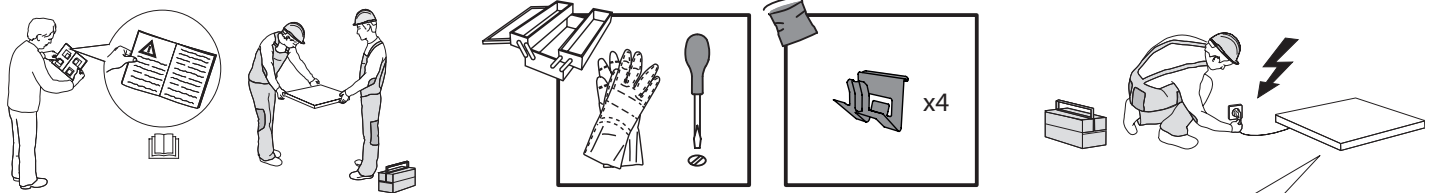
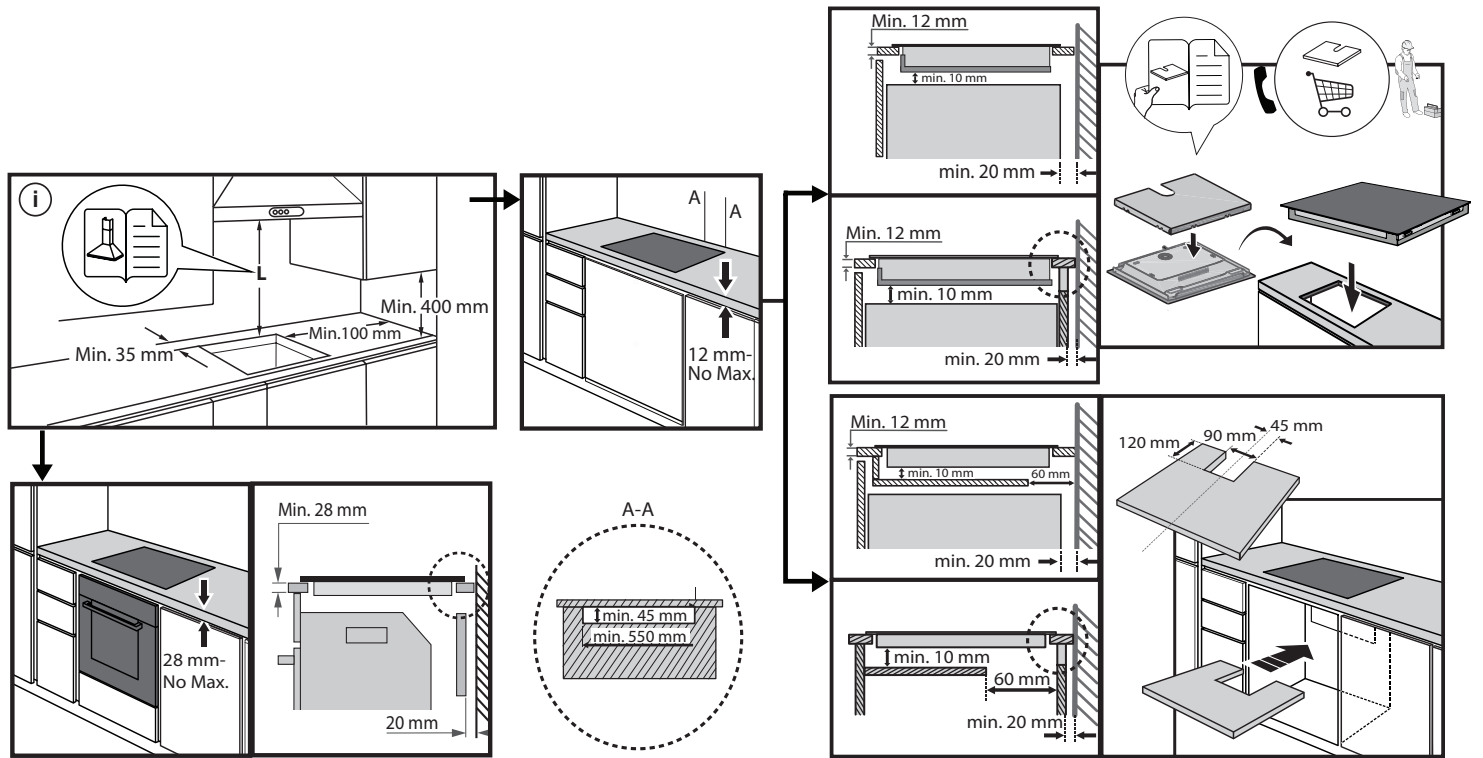
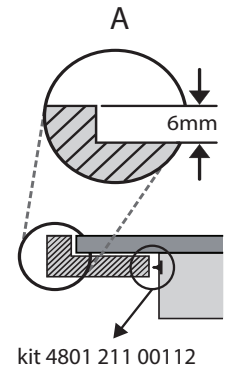
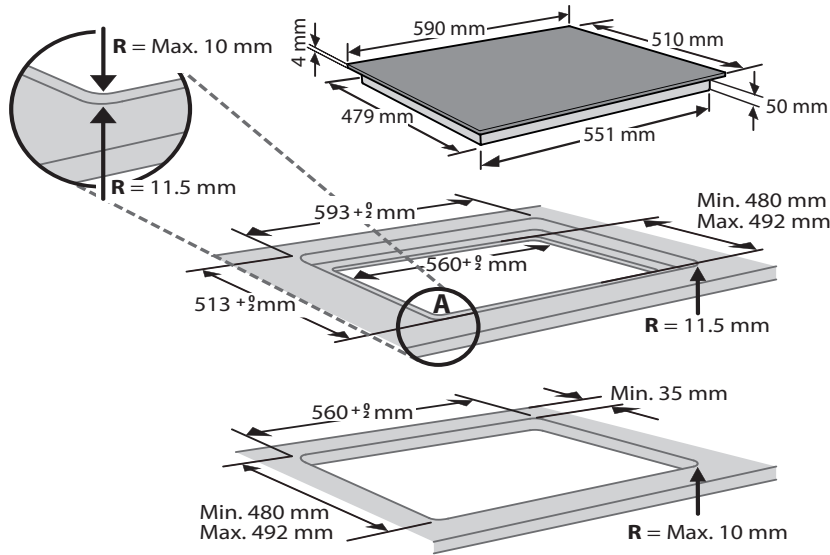
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

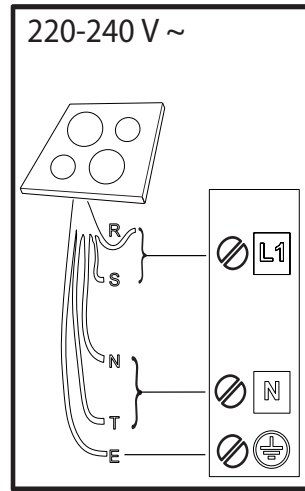
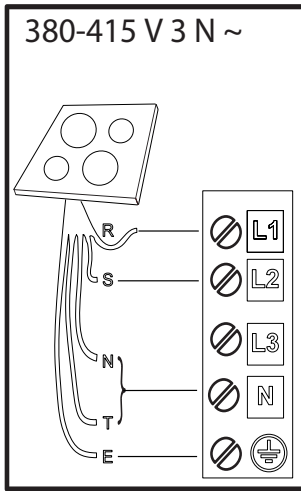
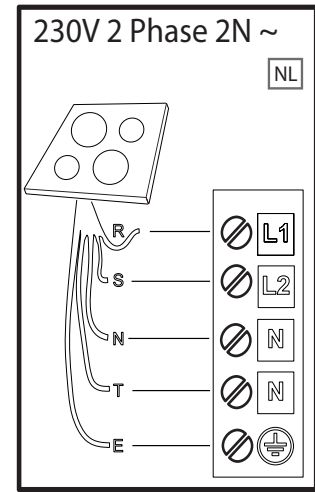
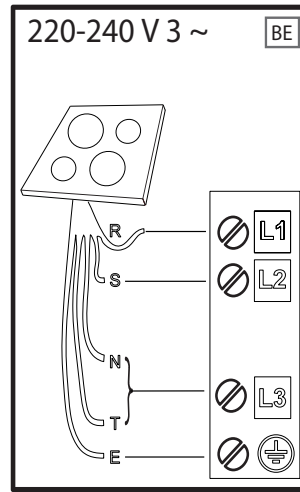
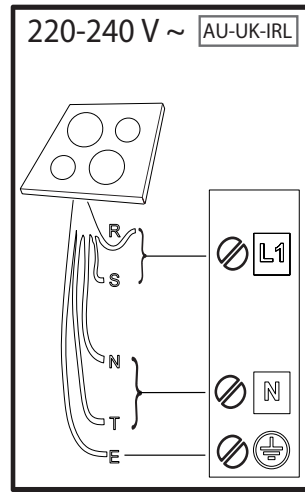
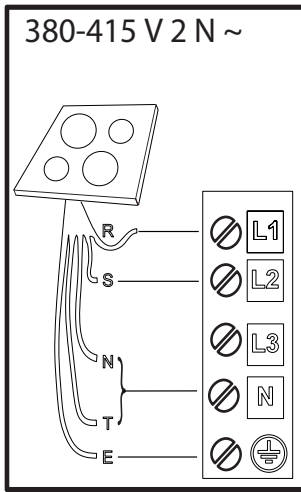


INSTALLATION



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply. Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company. Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home. Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.



R


black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grà)-sininen (harmaa)-blá (grà)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

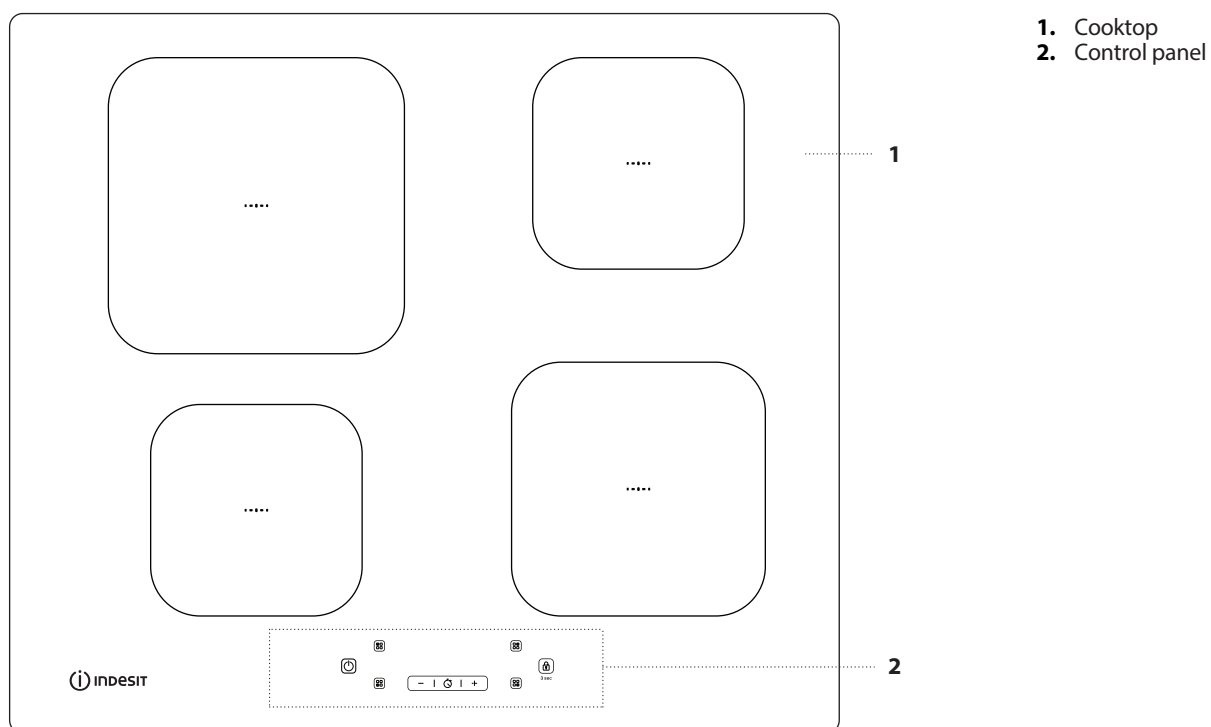
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gull/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

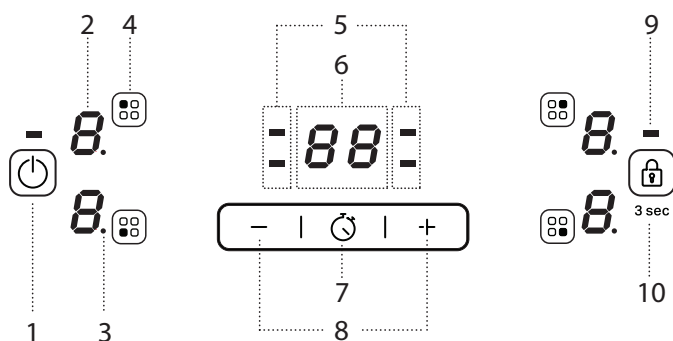
N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



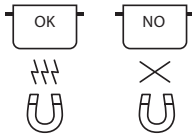
1. On/Off button
2. Cooking level selected
3. Zone selection indicator
4. Cooking zone selection button

5. Timer indicators active for the selected zone
6. Cooking time indicator
7. Timer activation button
8. Power and cooking time adjustment buttons

9. Indicator light – function active
10. Child lock button – 3 seconds


ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- enamelled steel
- cast iron
- special pots and pans in stainless steel, suitable for induction cooking

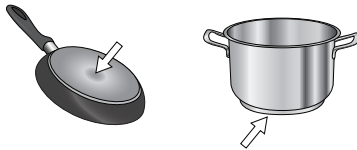
Check for the  symbol (usually stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

Some pots and pans have only a part of the bottom in a ferromagnetic material, with parts in another material not suitable for induction cooking. These areas may heat up at different levels or lower temperatures. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.



Empty pots or pots with a thin base

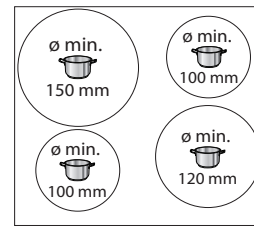
Do not use empty pots or pans when the hob is on. The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may not be triggered immediately, damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, use pots of a suitable minimum diameter (refer to the drawing below).

Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots that exceed the perimeter of the cooking zone in use.



ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

Using this accessory makes it possible to use pots and pans that are not suitable for induction hobs. It is important to bear in mind that using it affects efficiency and, consequently, the time needed to heat food. Its use should be limited because the temperatures reached on its surface depend significantly on the pot/pan used, its flatness and the type of food being cooked. Using a pot or pan with a smaller diameter than the adapter disc may cause heat to build up that is not transmitted to the pot or pan, which could blacken both the hob and the disc. Adapt the diameter of your pots/pans and the hob to the diameter of the adapter.

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph.

N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded.

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the "+" button for at least 3 seconds. The display shows "PL".

Confirm by pressing  3 sec.

Use the "+" and "-" buttons to select the desired power level.

The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing  3 sec.


The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

If an error occurs during the setting sequence, the "EE" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation. If the error persists, contact the After-Sales Service.

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

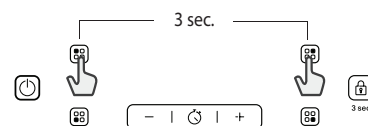
To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons "+" and  simultaneously for at least 5 seconds.

DEMO MODE (reheating deactivated, see the section on "Troubleshooting")

To switch the demo mode on and off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the cooking zone selection buttons in the top left and top right simultaneously for at least 3 seconds (as shown below);
- "DE" will show on the display.



DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second.
To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.
Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

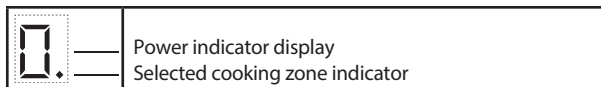
Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

To activate the cooking zones:

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".
Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+"/"-" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9.
Some cooking zones have a fast heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".



To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the power level indicator's bottom right). Press the "-" to set the level to "0".

INDICATORS



RESIDUAL HEAT

If "H" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it.

When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears on the display.



CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the Child lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function (⏻). To unlock the controls, repeat the activation procedure.



TIMER

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

To activate the timer:

Select and activate the cooking zone for which you wish to set the timer.
Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "-" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated.
A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash.
When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.

After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.

The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.

When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.

To set the timer for another zone, repeat the above steps.

To deactivate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer.
Press the button with the clock icon (⌚) for 3 seconds. Alternatively, press the button with the clock icon and then press and hold the "-" button until the display shows "0:0".



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

COOKING TABLE

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing food temperature to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	0	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

MAINTENANCE AND CLEANING



WARNING

- Do not use steam cleaning equipment.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

Important:

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you cannot turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E <i>[when the hob is off]</i>	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g. P → 5 <i>[Power level lower than level requested]</i>	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the characteristics of the pan bottoms (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used and the amount of food it contains and are not the symptom of something wrong.

AFTER-SALES SERVICE

To receive complete assistance, please register your product on www.indesit.com/register.

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

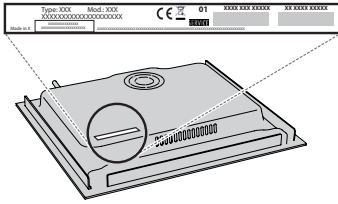
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.indesit.com.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;



Mod. **XXX XXX**

Ind.C. **XXXX XXXX XXXX**

Prod.N. **86999XXXXXXX** S.N. **XXXX XXXX XXXX**

- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit 4801 211 00112.

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628721 (cooktop 77 cm).

If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung auf <http://docs.indesit.eu> herunter oder rufen Sie die Telefonnummer, die im Garantieheft angegeben ist, an.

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.


⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.

Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSEKLÄRUNG

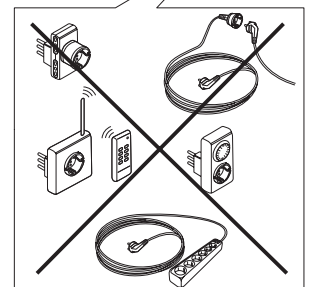
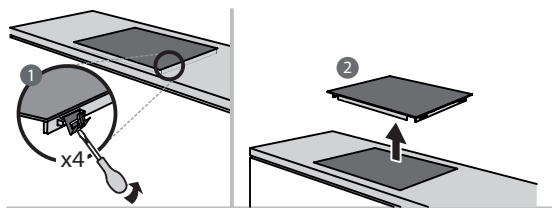
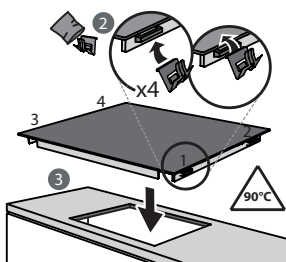
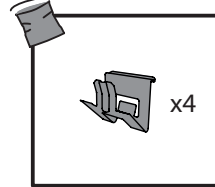
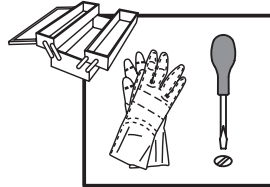
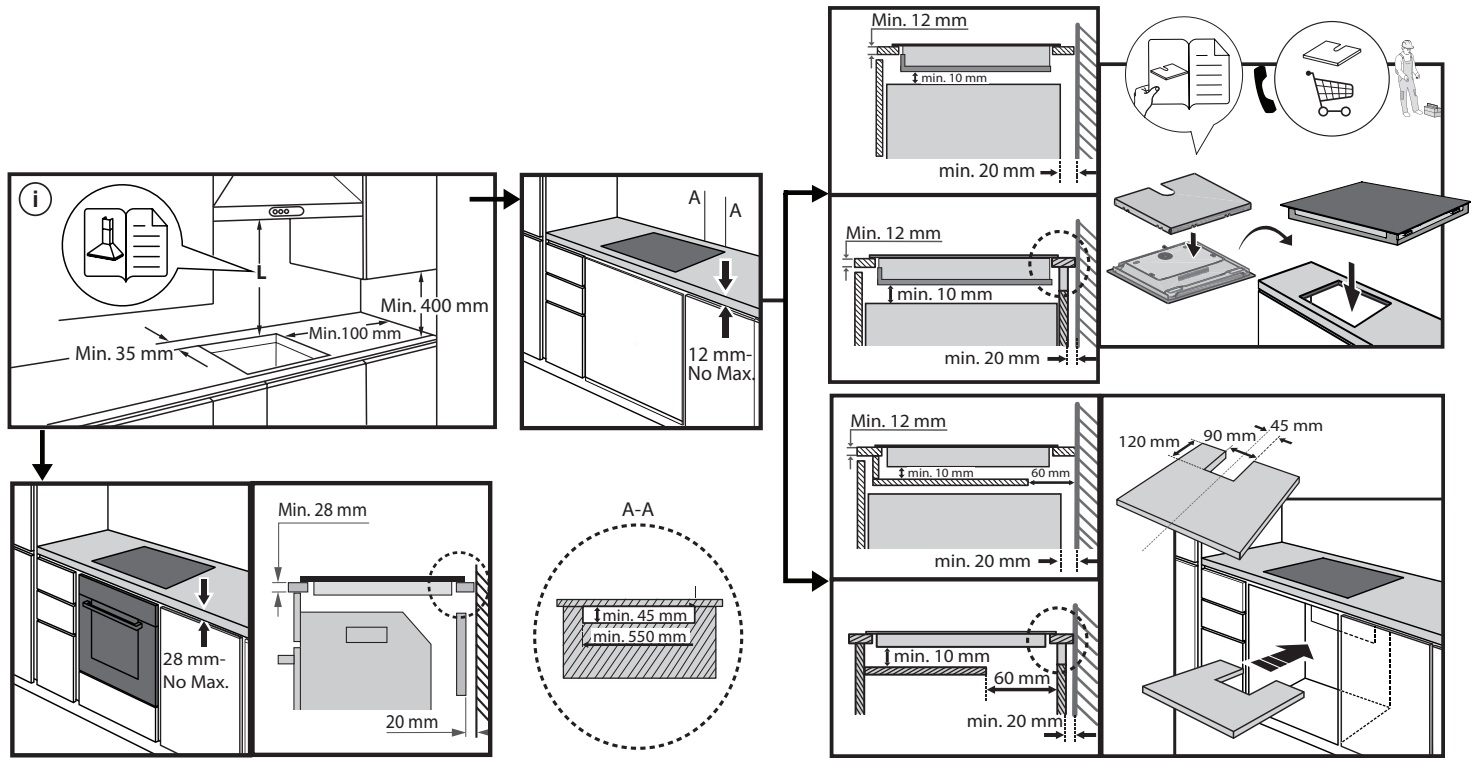
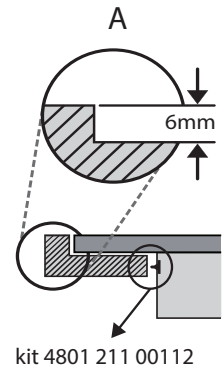
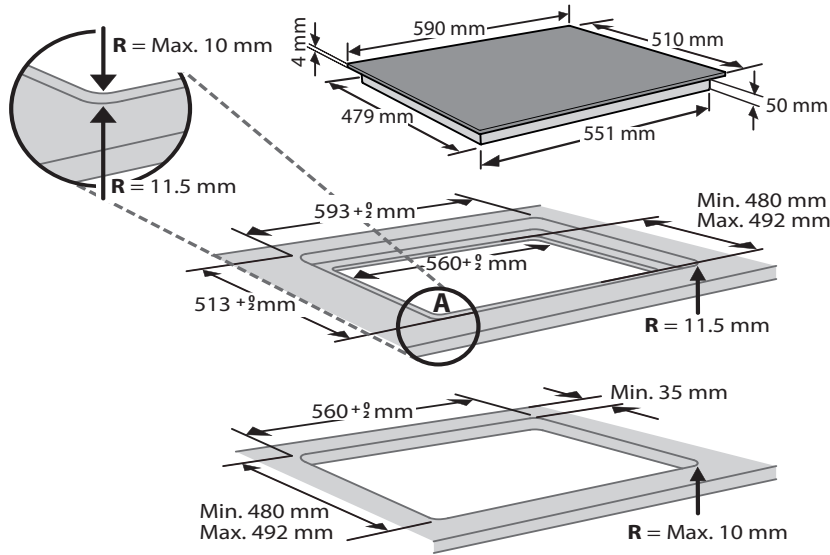
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

HINWEIS

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Das elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.



INSTALLATION



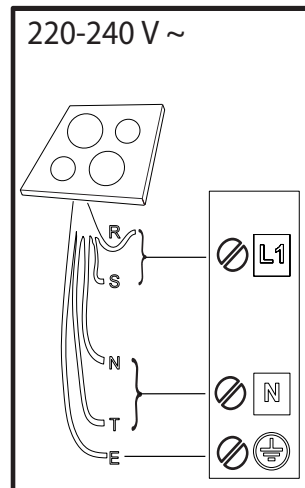
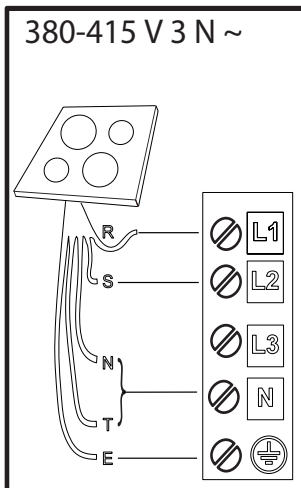
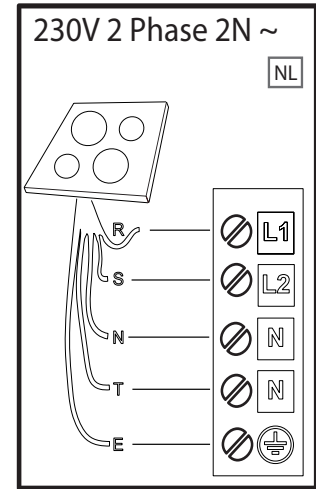
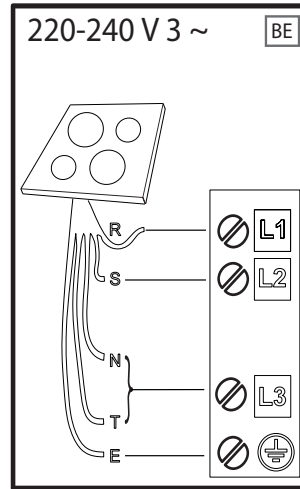
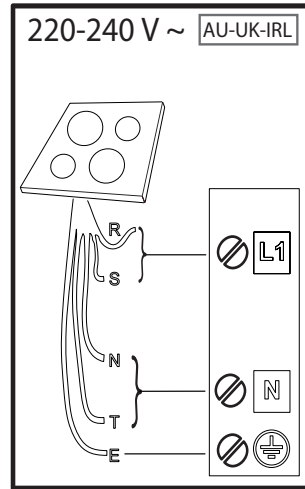
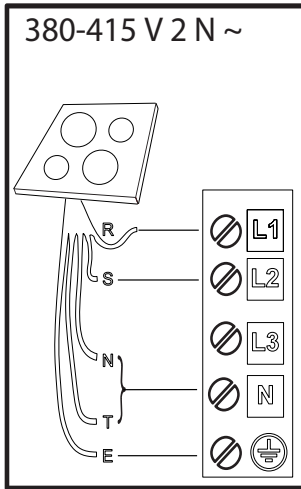
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-гjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

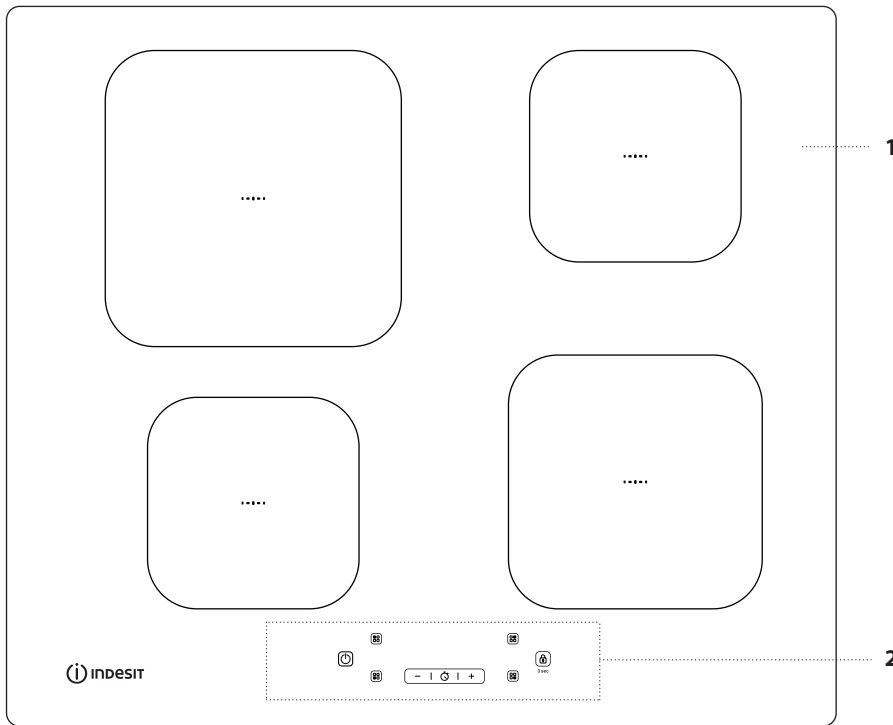
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žólty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N

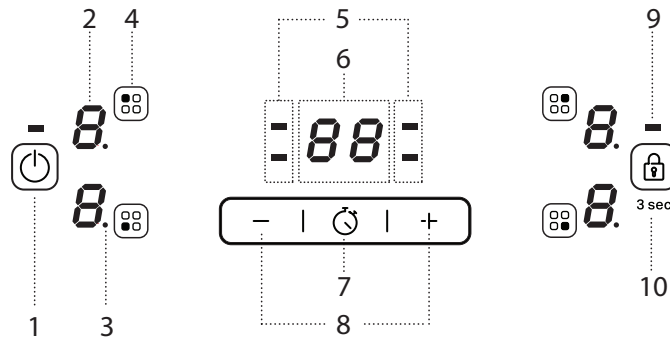
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

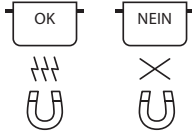
BEDIENFELD



1. Ein/Aus-Taste
2. Ausgewählte Garstufe
3. Anzeige Kochzonenauswahl
4. Kochzonen Auswahlstaste
5. Timer-Anzeigen für die gewählte Zone aktiv
6. Garzeitanzeige
7. Timer-Aktivierungstaste
8. Leistungs- und Garzeit-Einstelltasten
9. Anzeigeleuchte – Funktion aktiv
10. Kindersicherung Taste – 3 Sekunden


ZUBEHÖR

TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus emailliertem Stahl
- Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- zum Kochen mit Induktion geeignete, spezielle Töpfe und Pfannen aus Edelstahl

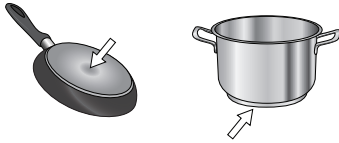
Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Bei einigen Töpfen und Pfannen ist nur ein Teil des Bodens aus ferromagnetischem Material mit Teilen aus anderem Material, das zum Kochen mit Induktion nicht geeignet ist. Diese Bereiche können sich auf verschiedene Stufen oder mit geringeren Temperaturen aufheizen. In bestimmten Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus nicht ferromagnetischen Materialien besteht, erkennt das Kochfeld möglicherweise die Pfanne nicht und schaltet die Kochzone daher nicht ein.



Verwenden Sie für einen optimalen Wirkungsgrad stets Töpfe und Pfannen mit flachem Boden, der die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn der Boden uneben ist, wirkt sich dies auf Leistung und Wärmeleitung aus.



Leere Töpfe oder Töpfe mit einem dünnen Boden

Bei eingeschaltetem Kochfeld keine leeren Töpfe oder Pfannen verwenden. Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das

kontinuierlich die Temperatur überwacht und es aktiviert die Funktion des "automatischen Abschaltens" bei hohen Temperaturen. Bei der Verwendung mit leeren Töpfen oder Töpfen mit dünnen Böden kann die Temperatur sehr schnell steigen und die Funktion des "automatischen Abschaltens" kann nicht sofort ausgelöst werden, wodurch das Kochgeschirr oder die Kochfeld-Oberfläche beschädigt wird. In diesem Fall nichts berühren und warten bis alle Komponenten abgekühlt sind. Sollten Fehlermeldungen erscheinen, das Servicezentrum kontaktieren.

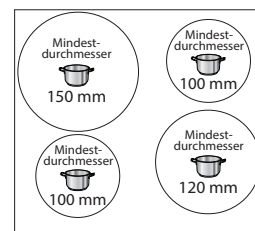
Minimaler Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die unterschiedlichen Kochstellen

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Mindestdurchmesser, um den einwandfreien Betrieb des Kochfelds sicherzustellen (siehe nachstehende Zeichnung).

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Mindestdurchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Stellen Sie den Topf auf und stellen Sie sicher, dass er schön mittig auf der verwendeten Kochzone steht.

Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die den Rand der verwendeten Kochzone überschreiten.



ADAPTER FÜR TÖPFE UND PFANNEN, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND

Mit diesem Zubehör können Töpfe und Pfannen verwendet werden, die nicht für Induktions-Kochfelder geeignet sind. Es ist zu berücksichtigen, dass seine Verwendung den Wirkungsgrad und folglich die Zeit zum Erhitzen von Speisen beeinflusst. Die Verwendung sollte begrenzt sein, da die auf seiner Oberfläche erreichten Temperaturen erheblich vom verwendeten Kochgeschirr, der Ebenheit und der Art des Garguts abhängen. Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen. Passen Sie den Durchmesser Ihres Kochgeschirrs und des Kochfelds an den Durchmesser des Adapters an.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

POWER MANAGEMENT (EINSTELLEN DER LEISTUNG)

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.

HINWEIS: Abhängig von der für das Kochfeld gewählten Leistung könnten einige der Kochzonen Leistungsstufen und Funktionen (z. B. Sieden oder schnelles Aufwärmen) automatisch begrenzt sein, um zu verhindern, dass der gewählte Grenzwert überschritten wird.

Für die Leistungseinstellung des Kochfelds:


Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, kann die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden eingestellt werden.

Taste "+" mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten. Auf dem Display erscheint "PL".

Die Taste  zur Bestätigung drücken.

Die Tasten "+" und "-" für die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe verwenden.

Die verfügbaren Leistungsstufen sind: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Die Taste  zur Bestätigung drücken.


Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt gespeichert, auch, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Zur Änderung der Leistungsstufe, das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, anschließend das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

Sollte während der Einstellsequenz ein Fehler auftreten, erscheint das Symbol "EE" und es ertönt ein Signalton. In diesem Fall den Vorgang wiederholen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Für die Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons:

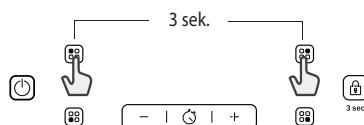
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden die Tasten "+" und  mindestens 5 Sekunden lang gleichzeitig.

DEMO-MODUS (Aufwärmen deaktiviert, siehe Abschnitt "Lösen von Problemen")

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochzonen-Auswahl-tasten oben links und oben rechts mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig (wie unten gezeigt);

- "DE" wird auf dem Display angezeigt.



TÄGLICHER GEBRAUCH



DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds, die Einschalttaste etwa 1 Sekunde drücken. Zum Ausschalten des Kochfelds, die gleiche Taste erneut drücken, alle Kochzonen werden deaktiviert.

POSITIONIERUNG

Gewünschte Kochzone mit Hilfe der Positionssymbole ausfindig machen. Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



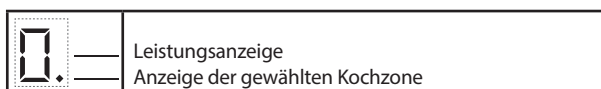
AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNGSSTUFEN

Zur Aktivierung des Garzyklus:

Wählen Sie die vorgewählte Kochzone durch Drücken der entsprechenden Zonenauswahl Taste. Auf dem Display erscheint Stufe "0".

Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die über die "+" / "-" Tasten von einem Minimalwert 1 bis auf einen Maximalwert 9 eingestellt werden können.

Einige Kochzonen haben eine schnelle Aufwärmfunktion (Booster), die mit dem Buchstaben "P" angezeigt wird.



Zur Deaktivierung des Garzyklus:

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone durch Drücken der entsprechenden Zonenauswahl Taste aus (ein Punkt leuchtet auf dem Display auf, unten rechts von der Leistungsstufenanzeige). Drücken Sie "-", bis die Stufe "0" erscheint.

ANZEIGEN



RESTWÄRME

Wird "H" am Display angezeigt, ist die Kochzone heiß. Die Anzeige leuchtet auf, selbst wenn die Zone nicht eingeschaltet war, jedoch durch die Hitze aufgrund der Verwendung nebenliegender Zonen aufgeheizt wurde bzw. weil ein heißer Topf darauf abgestellt wurde.

Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".

Um sofort auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste für die Kochzonenauswahl 3 Sekunden lang. Die Kochzone schaltet ab und die Restwärmanzeige "H" erscheint auf dem Display.



BEDIENFELDSPERRE

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die Kindersicherung Taste 3 Sekunden lang drücken und halten. Ein Signalton und eine Kontrollleuchte über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt (☹). Zum Ausschalten der Bedienungsfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.



TIMER

Mit dem Timer kann für alle Zonen eine Garzeit eingestellt werden.

Zur Aktivierung des Timers:

Wählen und aktivieren Sie die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

Drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den "+" und "-" Tasten ein. Die Timer LED für die verwendete Zone leuchtet auf.

Einige Sekunden nach der letzten Berührung beginnt der Timer das Rückzählen. Der Punkt auf dem Display, der das Verstreichen der Sekunden anzeigt, beginnt zu blinken.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

Nach Auswahl der Zone und des Uhrensymbols, kann die Zeit jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Der Timer zeigt stets die für die ausgewählte Zone eingestellte Zeit oder die kürzeste Restzeit.

Wenn mehr als ein Timer aktiv ist, zeigt die blinkende LED die Zone an, für die Garzeit auf dem Display angezeigt wird.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen.

Zur Deaktivierung des Timers:

Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten möchten.

Drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol (🕒) 3 Sekunden lang. Alternativ drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol und halten Sie die "-" Taste gedrückt, bis "0:0" am Display erscheint.



FALSCH POSITIONIERTER ODER FEHLENDER TOPF

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf zum Induktionsgaren nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die angemessene Größe für die ausgewählte Kochzone besitzt. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

GARTABELLE

Der Kochtisch liefert ein Beispiel für den Kochtyp für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG (Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Maximale Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen/Booster	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8 – 9	Braten – Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden.
Hohe Leistungsstufe	7 – 8	Schmoren – Anbraten – Sieden – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Schmoren – Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	4 – 5	Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen.
	3 – 4	Garen – leichtes Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2 – 3		Ideal für lange Kochzeiten (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1 – 2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten – Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone).
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör).
Leistungsstufe Null	0	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

WARTUNG UND REINIGUNG



WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

ANZEIGECODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
F0E1	Kochtopf wird erfasst, ist aber nicht mit gewünschter Operation kompatibel.	Kochtopf wurde nicht korrekt auf der Kochzone positioniert oder ist nicht mit einer oder mehreren Kochzonen kompatibel.	Taste Ein/Aus zweimal drücken, um den Code F0E1 zu löschen und den Betrieb der Kochzone wieder herzustellen. Dann versuchen, den Kochtopf mit einer anderen Kochzone zu verwenden, oder einen anderen Kochtopf verwenden.
F0E7	Falscher Stromkabelanschluss.	Der Netzanschluss ist nicht genau, wie er im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" beschrieben wurde.	Den Stromanschluss gemäß Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" abändern.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E9	Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie, bis der Kochbereich abgekühlt ist, bevor Sie es wieder verwenden.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
d E <i>[wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]</i>	Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".
Beispiel: $P \rightarrow \xi$ <i>[Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]</i>	Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".

GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.indesit.com/register an.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

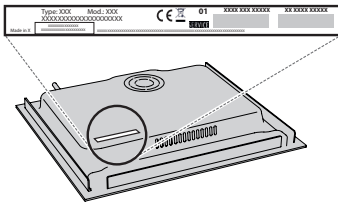
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite www.indesit.com.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- die Seriennummer (Nummer nach dem Wort SN auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer ist auch in den Unterlagen angegeben;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.

Erfolgt die Installation nicht über einem Einbaubackofen können Sie den Kundendienst anrufen, um den Trennsatz C00628720 (Kochfeld mit 60 und 65 cm) oder C00628721 (Kochfeld 77 cm) zu erwerben.

Wenn Sie es vorziehen, den Trennsatz nicht zu erwerben, bitte sicherstellen, dass eine Trennung entsprechend den Installationsanweisungen eingebaut wird.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Télécharger le manuel d'instructions complet sur <http://docs.indesit.eu> ou appeler le numéro de téléphone indiqué sur le livret de garantie.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE:** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

⚠ **AVERTISSEMENT:** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE:** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Une installation utilisant une prise de câble électrique n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.


⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

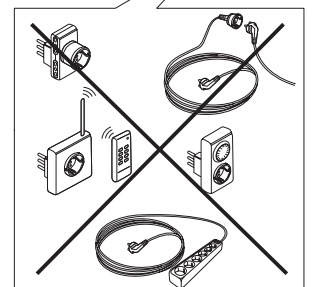
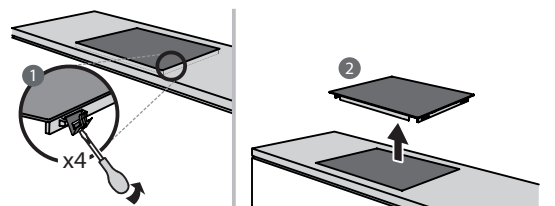
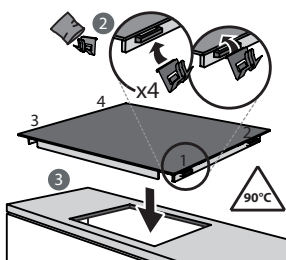
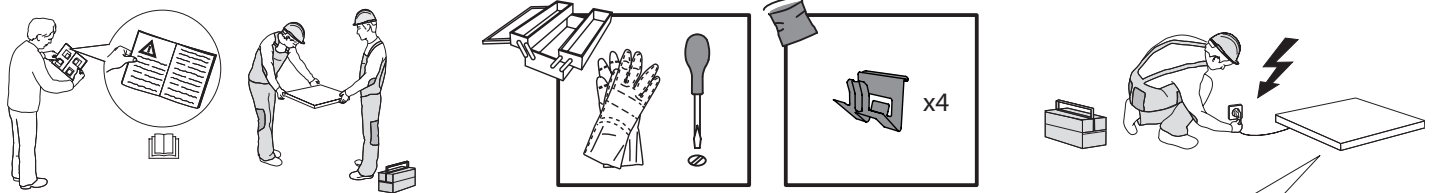
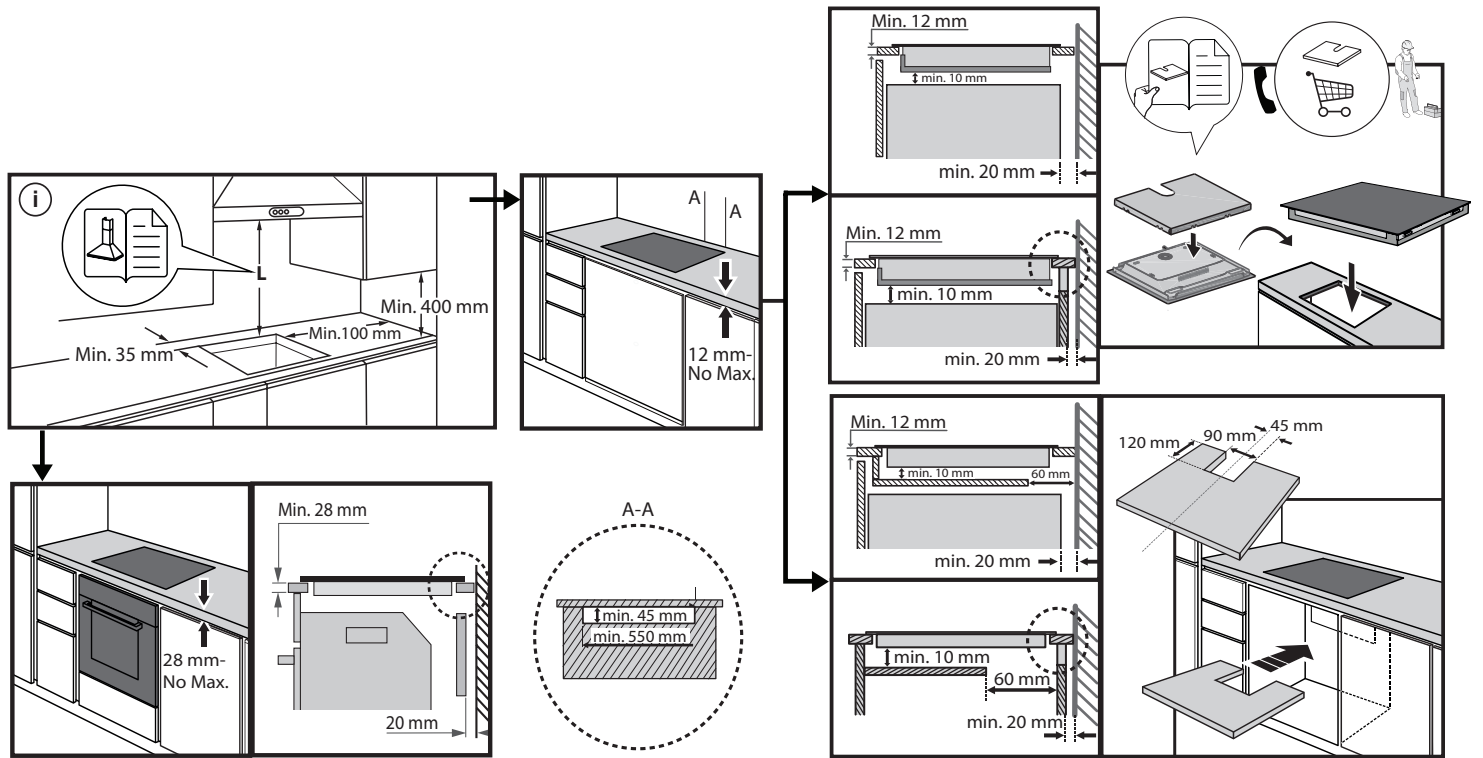
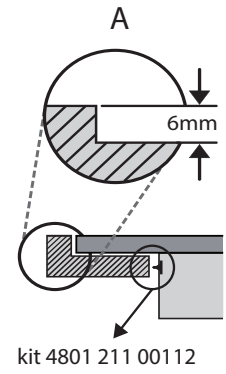
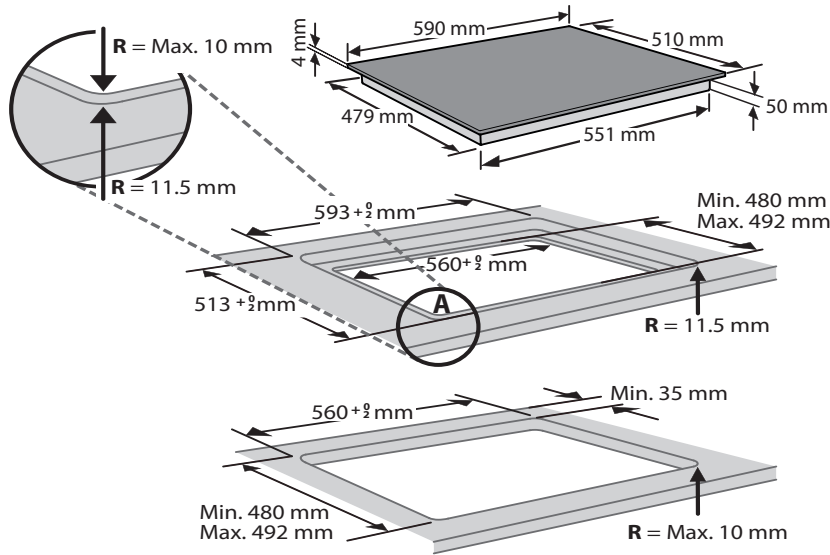
Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

REMARQUE

Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.



INSTALLATION



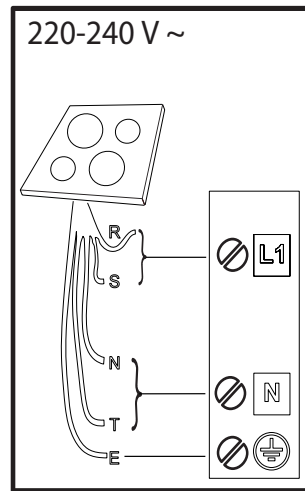
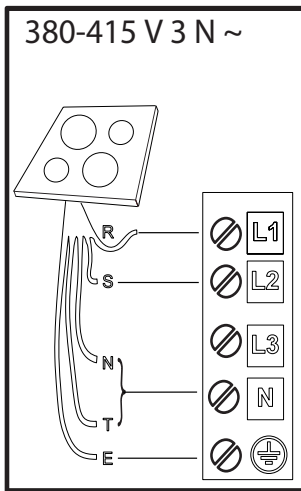
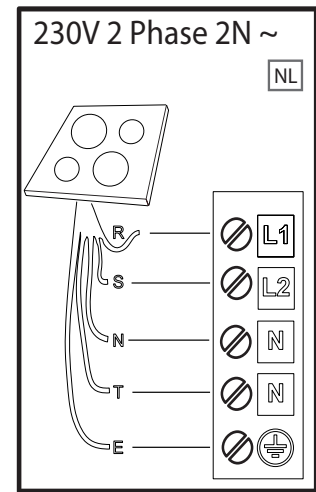
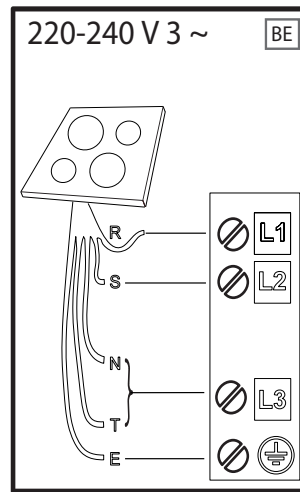
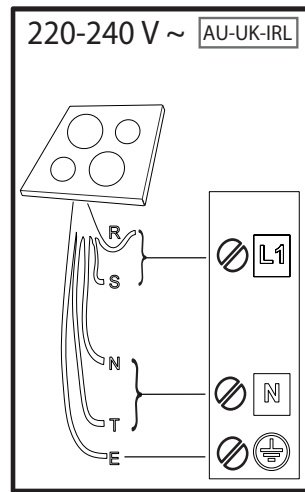
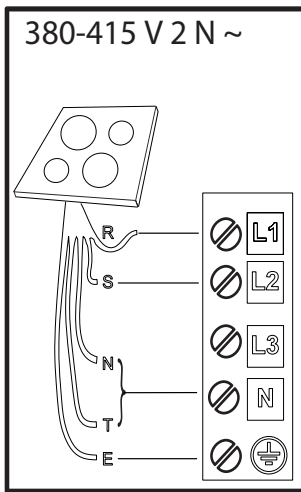
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.

Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi: utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-кафяв-браон-гжава-сmeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

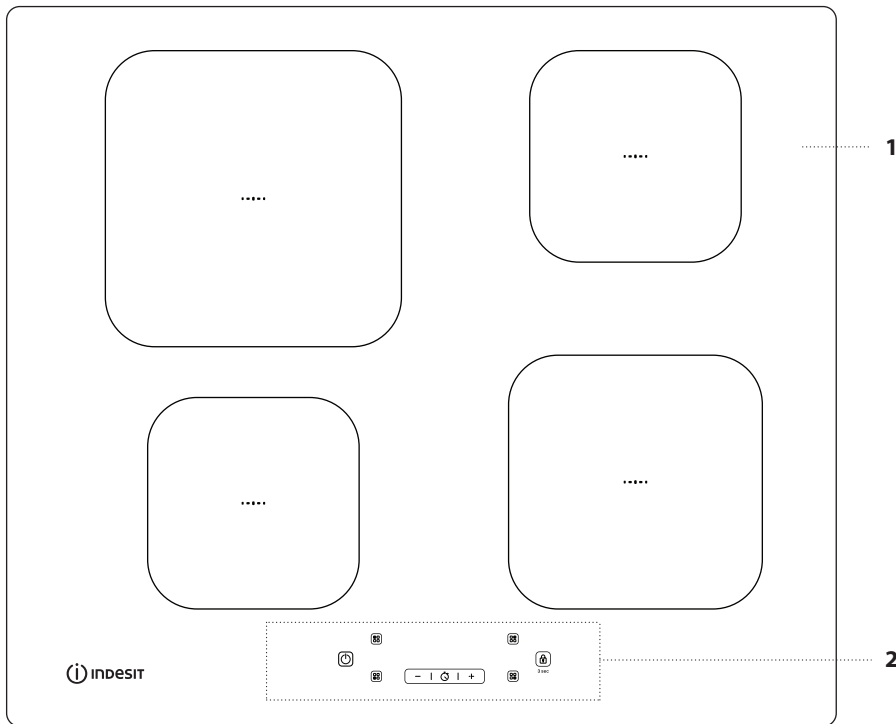
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N

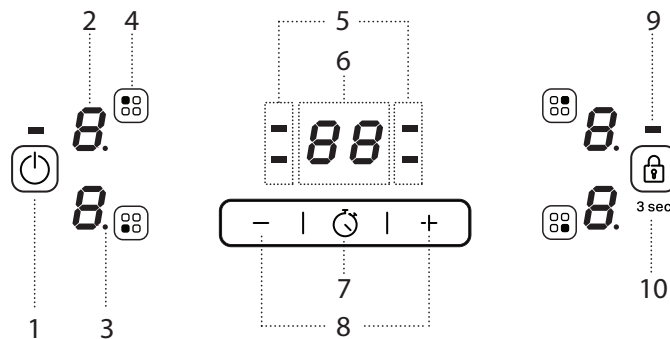
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

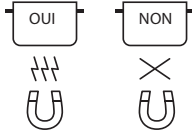
PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche Marche/Arrêt
2. Niveau de cuisson choisie
3. Indicateur de sélection de zone
4. Bouton de sélection du foyer
5. Indicateurs de minuterie actifs pour la zone sélectionnée
6. Indicateur de temps de cuisson
7. Bouton d'activation de la minuterie
8. Boutons de réglage de la puissance et du temps de cuisson
9. Témoin indicateur – fonction active
10. Bouton de Sécurité enfant – 3 secondes


ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction:

- acier émaillé
- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction

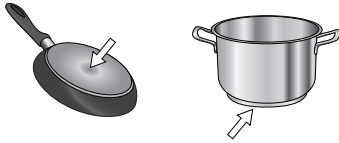
Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifier si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique, avec des parties dans un autre matériau qui n'est pas adapté à la cuisson sur une plaque à induction. Ces zones peuvent chauffer à différents niveaux ou avec des températures plus basses. Dans certains cas, lorsque le fond est réalisé essentiellement en matériaux non-ferromagnétiques, la plaque de cuisson risque de ne pas reconnaître la casserole et donc de ne pas allumer la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec un fond plat qui répartit uniformément la chaleur. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de chaleur.



Casseroles vides ou casseroles avec une base fine

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand la table de cuisson est allumée. La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne

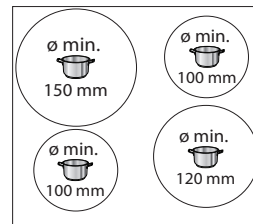
qui contrôle constamment la température, en activant la fonction "arrêt automatique" où des températures élevées sont détectées. Lors de l'utilisation de casseroles vides ou de casseroles avec des bases fines, la température peut augmenter très rapidement et la fonction "arrêt automatique" peut ne pas être enclenchée immédiatement, endommageant ainsi la poêle ou la surface de la plaque. Si cela se produit, ne touchez à rien, et attendez que tous les composants refroidissent. Si des messages d'erreur apparaissent, appelez le service après-vente.

Diamètre minimum de la base de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre minimum adapté (voir l'illustration ci-dessous). Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre minimum du fond de la casserole.

Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée.

Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles qui dépassent du périmètre de la zone de cuisson utilisée.



ADAPTATEUR POUR CASSEROLLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

REMARQUE : En fonction de la puissance choisie pour la plaque de cuisson, certains des niveaux de puissance du foyer et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

Pour régler la puissance de la table de cuisson:

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes. Appuyez sur la touche "+" pendant au moins 3 secondes. Sur l'écran, le symbole "PL" sera affiché.

Appuyez sur  pour confirmer.

Utilisez les boutons "+" et "-" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.

Confirmer avec la touche .


Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.

Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole "EE" apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

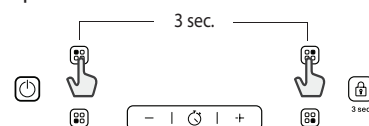
Pour actionner/exclure le signal sonore:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons "+" et  simultanément pendant au moins 5 secondes.

MODE DÉMO (réchauffage désactivé, voir la section sur le "Guide de dépannage")

Pour allumer et éteindre le mode démo:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons de sélection du foyer dans les parties supérieure gauche et supérieure droite simultanément pendant au moins 3 secondes (comme indiqué ci-dessous);
- L'afficheur indiquera "DE".



USAGE QUOTIDIEN



MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton marche pendant environ 1 seconde. Pour arrêter la table de cuisson, appuyer sur le même bouton et toutes les zones de cuisson seront désactivées.

POSITIONNEMENT

Localisez la zone de cuisson souhaitée en vous référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veuillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



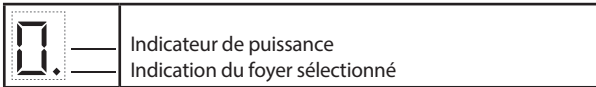
ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTEMENT DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Pour activer les zones de cuisson:

Sélectionnez le foyer présélectionné en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant. L'afficheur indiquera le niveau "0".

Chaque foyer a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches "+"/"-", qui vont d'un minimum de 1 à un maximum de 9.

Certains foyers sont équipés d'une fonction de réchauffage rapide (Booster), indiquée sur l'afficheur par la lettre "P".



Indicateur de puissance
Indication du foyer sélectionné

Pour désactiver les zones de cuisson:

Sélectionner la zone de cuisson à éteindre en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant (un point s'allumera sur l'afficheur, dans l'angle inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance). Appuyez sur la touche "-" pour régler la puissance à "0".

INDICATEURS



CHALEUR RÉSIDUELLE

Si un "H" apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus.

Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le "H" disparaît.

Pour couper immédiatement, appuyez sur le bouton de sélection de zone et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le foyer est désactivé et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît sur l'écran.



VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton de Sécurité enfant pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction d'arrêt (⏻). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



MINUTERIE

La minuterie permet de régler le temps de cuisson pour tous les foyers.

Pour activer la minuterie:

Sélectionnez et activez le foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.

Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et réglez le temps souhaité, en utilisant les boutons "+" et "-". Le voyant de la minuterie pour le foyer utilisé sera allumé.

Quelques secondes après la dernière pression, la minuterie commencera le décompte et le point sur l'afficheur qui indique que les secondes s'écoulent clignotera.

A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Après avoir sélectionné le foyer et l'icône de l'horloge, le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.

Lorsque plusieurs minuteries sont actives, le voyant clignotant indique la zone pour laquelle le temps de cuisson est visible sur l'écran.

Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus.

Pour désactiver la minuterie:

Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la minuterie.

Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge (🕒) pendant 3 secondes. Sinon, appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et appuyez ensuite sur le bouton "-" et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche "0:0".



CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisie. Si aucune casserole n'est détectée dans un délai de 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

La table de cuisson offre un exemple du type de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson.

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement/Booster	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	8 – 9	Frïre – bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frïre des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 – 8	Dorer – sauter – bouillir – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes).
	6 – 7	Dorer – cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10-20 minutes), en préchauffant les accessoires.
Puissance moyenne	4 – 5	Cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition douce, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes.
	3 – 4	Cuire – mijoter – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes.
	2 – 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume: riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1 – 2	Fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone).
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction).
Puissance nulle	0	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un "H").

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.**

Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Veillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération requise.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis essayez d'utiliser l'ustensile avec une zone de cuisson différente, ou utilisez un ustensile différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".	Ajustez le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patientez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la zone de cuisson ait refroidi avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E <i>[quand la table de cuisson est éteinte]</i>	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DÉMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe "MODE DÉMO".
par ex. $P \rightarrow S$ <i>[Niveau de puissance inférieur au niveau requis]</i>	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.indesit.com/register.

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

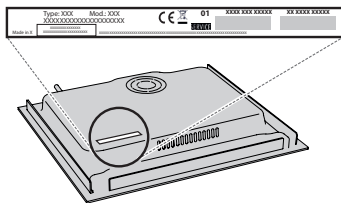
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web www.indesit.com.

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser:

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact de l'appareil;



- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaires, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage 4801 211 00112.

Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, vous pouvez appeler le Service après-vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).

Si vous préférez ne pas acheter le kit séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



Download de complete handleiding op <http://docs.indesit.eu> of bel het telefoonnummer dat in het garantieboekje staat.

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van het kookfornuis worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ Schakel het kookplaat element na gebruik uit met deknoppenvertrouwniet alleen op de pannendetector.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de

verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting zoals een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen buiten bereik van de installatieplek. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice. Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) na de installatie buiten bereik van kinderen - verstikkingsgevaar. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.


⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.

⚠ Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een (niet bijgeleverd) scheidingspaneel worden geïnstalleerd in het compartiment onder het apparaat.


ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige

netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.


 Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

 Installatie met behulp van een netsnoerstekker is niet toegestaan, tenzij het product reeds is uitgerust met de door de fabrikant geleverde stekker.


 Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

REINIGEN EN ONDERHOUD

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

 Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING


De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool  wordt aangegeven.

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013 (zoals gewijzigd).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Maak zoveel mogelijk gebruik van de restwarmte van de hete plaat door de plaat uit te zetten enkele minuten voordat u stopt met koken.

De basis van uw pot of pan dient de kookplaat volledig te bedekken; een recipiënt die kleiner is dan de kookplaat veroorzaakt energieverstopping.

Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING

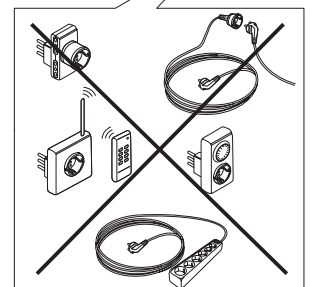
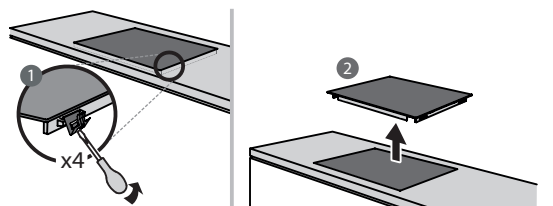
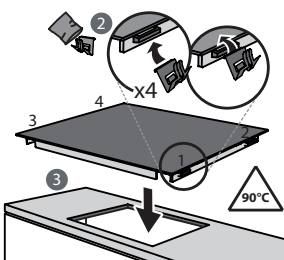
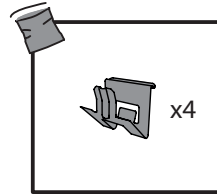
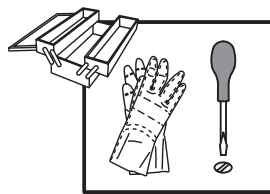
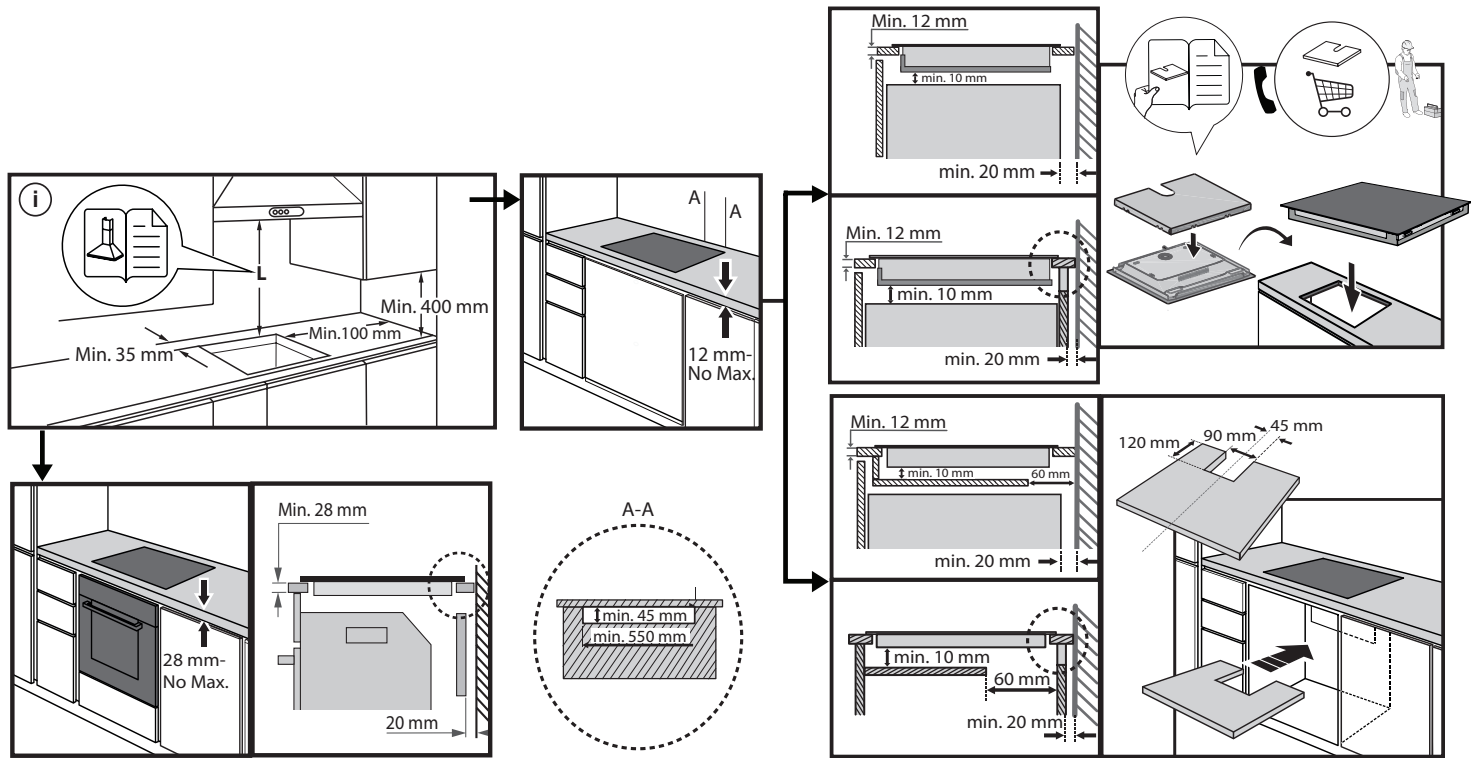
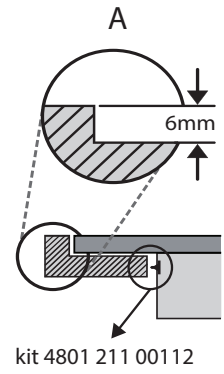
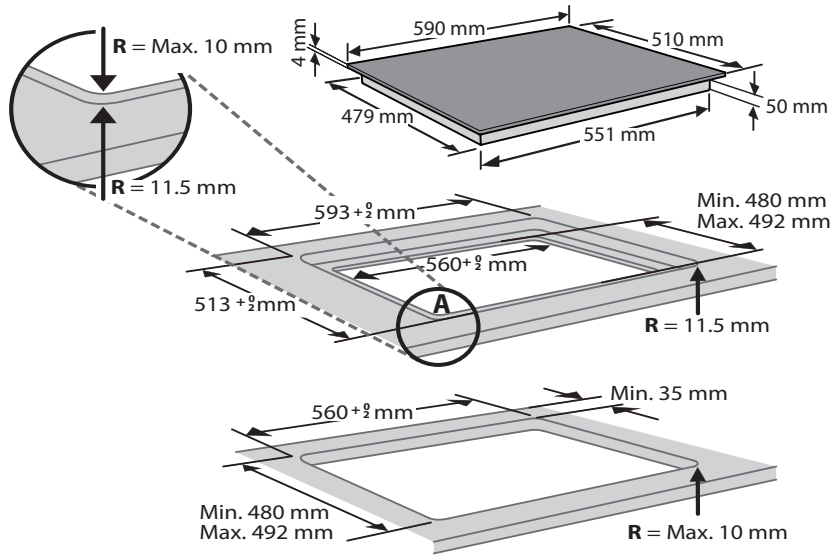
Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014 en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energiegerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

OPMERKING

Personen met een pacemaker of een gelijkaardig medisch hulpmiddel dienen voorzichtig te zijn wanneer ze in de buurt van de inductiekookplaat staan als deze ingeschakeld is. Het elektromagnetisch veld kan de pacemaker en gelijkaardige toestellen beïnvloeden. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of van gelijkaardige medische hulpmiddelen voor meer informatie over de effecten van elektromagnetische velden van inductiekookplaten.



INSTALLATIE



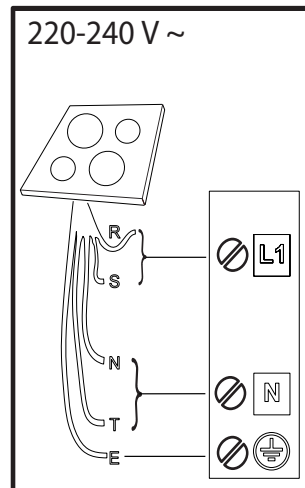
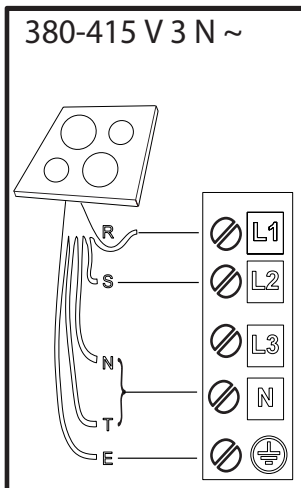
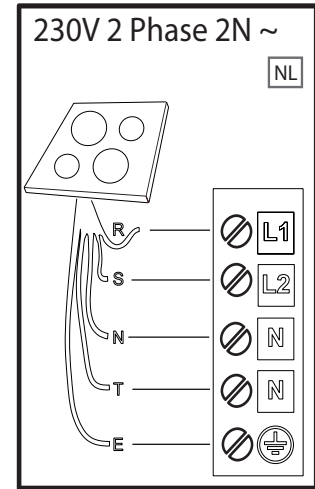
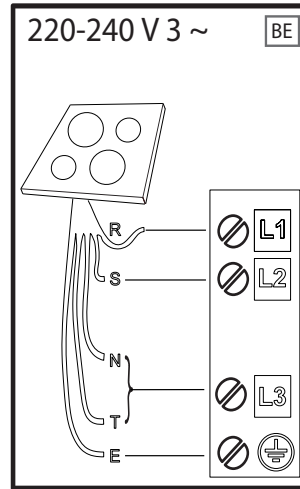
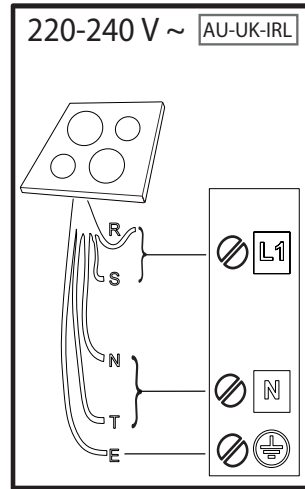
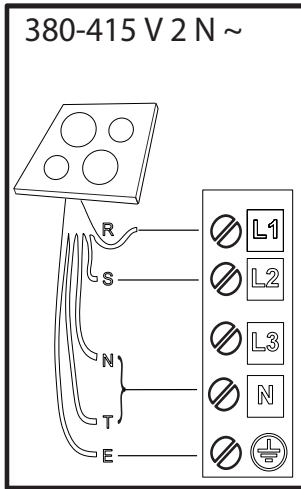
ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.

De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.

De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-гjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

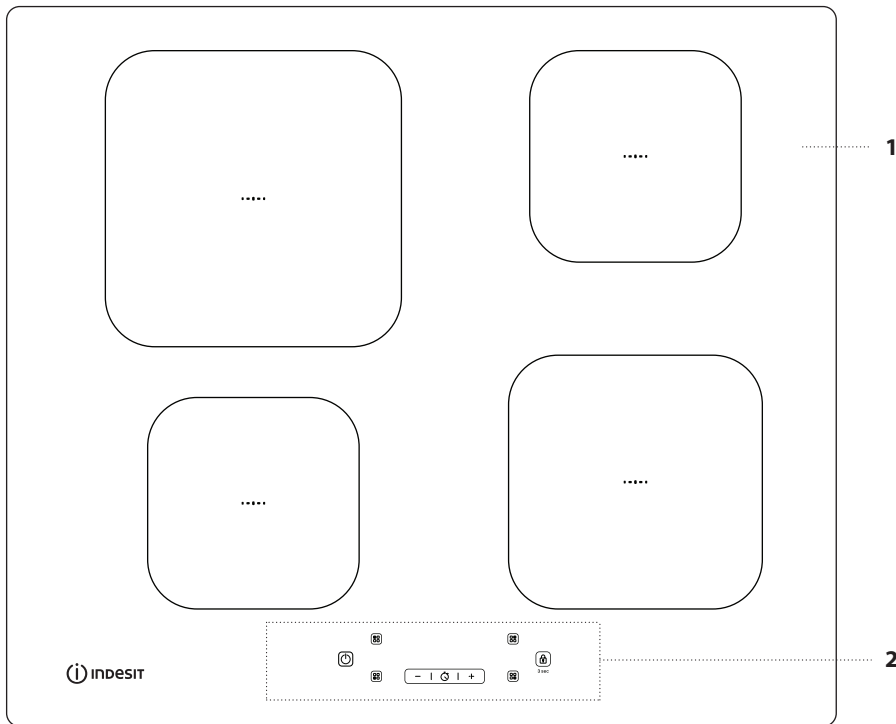
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N

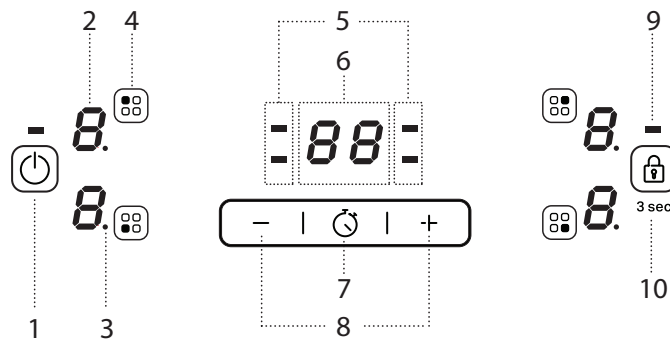
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL



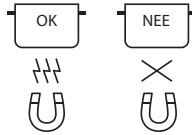
1. Aan/Uit-knop
2. Geselecteerd bereidingsniveau
3. Indicator van de zoneselectie
4. Toets voor selectie kookzone

5. Indicatoren van kookwekker voor de geselecteerde zone
6. Indicatie bereidingsduur
7. Toets voor activering kookwekker

8. Toetsen voor instelling vermogen en bereidingstijd
9. Indicatielampje – actieve functie
10. Kinderslot toets – 3 seconden


ACCESSOIRES

POTTEN EN PANNEN



Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

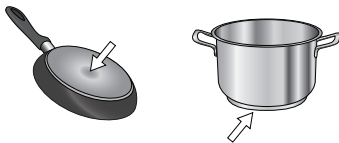
- potten en pannen van geëmailleerd staal
- gietijzeren potten en pannen
- speciale potten en pannen in roestvast staal, geschikt voor inductiekoken

Controleer op de aanwezigheid van het symbool  (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn. De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen. Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de reële diameter van het ferromagnetische oppervlak.

Van sommige potten en pannen is alleen een gedeelte van de bodem van ferromagnetisch materiaal, en andere gedeeltes zijn van ander materiaal dat niet geschikt is voor inductiekoken. Deze zones kunnen tot verschillende niveaus opwarmen of met lagere temperaturen. In bepaalde gevallen, als de bodem vooral bestaat uit non-ferromagnetisch materiaal, bestaat de mogelijkheid dat de kookplaat de pan niet herkent en bijgevolg de kookzone niet inschakelt.



Gebruik voor een optimale efficiëntie altijd potten en pannen met een platte bodem die de warmte gelijkmatig verdeelt. Oneffen bodems beïnvloeden het vermogen en de warmtegeleiding.



Lege pannen of pannen met een dunne bodem

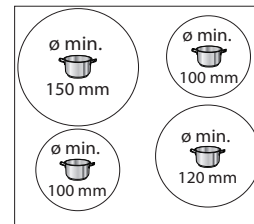
Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur

controleert en dat de 'automatische uitschakelfunctie' activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruikt met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de 'automatische uitschakelfunctie' niet meteen wordt ingeschakeld, met schade voor de pan of de kookplaat tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

Minimale diameter van de onderkant van de pan voor de verschillende kookzones

Gebruik potten met een geschikte minimumdiameter (zie de onderstaande afbeelding) om een correcte werking van het fornuis te garanderen. Gebruik altijd de bereidingszone die het best overeenkomt met de minimumdiameter van de bodem van de pot. Zet de pot zo neer dat hij goed in het midden van de gebruikte bereidingszone staat.

Er wordt aanbevolen geen potten te gebruiken die groter zijn dan de omtrek van de gebruikte bereidingszone.



ADAPTER VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Met dit accessoire kunt u potten en pannen gebruiken die niet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het is belangrijk dat u niet vergeet dat het gebruik ervan de efficiëntie beïnvloedt en bijgevolg de tijd nodig om het voedsel te verwarmen. Het gebruik ervan moet beperkt worden omdat de temperaturen die op het oppervlak bereikt worden in belangrijke mate afhangen van de gebruikte pot/pan, de effenheid ervan en het type voedsel dat wordt bereid. Een pot of pan gebruiken met een kleinere diameter dan de adapterschijf kan warmte doen toenemen die niet wordt overgedragen naar de pot of pan en dat kan zowel de kookplaat als de schijf zwart maken. Pas de diameter van de potten/pannen en de kookplaat aan de diameter van de adapter aan.

EERSTE GEBRUIK

POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)


Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen. Regel de instelling op basis van de limieten van de elektrische huisinstallatie zoals beschreven wordt in de volgende paragraaf.

OPMERKING: Afhankelijk van het geselecteerde kookplaatvermogen kunnen sommige vermogenniveaus en functies van de kookzone (bijv. koken of snel opwarmen) automatisch beperkt worden, om te voorkomen dat de geselecteerde limiet overschreden wordt.


Het vermogen van de kookplaat instellen:

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.

De toets "+" minstens 3 seconden ingedrukt houden. Op het scherm wordt het symbool "PL" weergegeven.

Druk op  om te bevestigen.

Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste vermogen in te stellen. De beschikbare vermogens zijn: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bevestig met de toets .


Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen. Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.

Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool "EE" en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt.

Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

Het geluidssignaal inschakelen/uitschakelen:

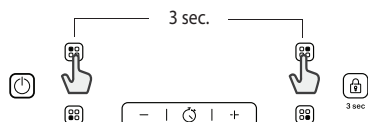
- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk binnen 60 seconden gelijktijdig op de toetsen "+" en  gedurende tenminste 5 seconden.

DEMO-MODUS (opwarmen uitgeschakeld, zie deel "Probleemoplossing")

Om de demo-modus in en uit te schakelen:

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;

- Druk binnen 60 seconden gelijktijdig op de toetsen van de kookzoneselectie links boven en rechts boven gedurende tenminste 3 seconden (zoals hieronder getoond);
- "DE" verschijnt op het display.



DAGELIJKS GEBRUIK

DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

Druk ongeveer 1 seconde op de aan-toets om de kookplaat in te schakelen. Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.

PLAATSING

Vind de gewenste kookzone met behulp van de positiesymbolen. Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Let op: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is. Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES INSCHAKELEN/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

De kookzones inschakelen:

Selecteer de voorgeselecteerde kookzone door op de betreffende toets voor zoneselectie te drukken. Op het display verschijnt niveau "0". Elke kookzone heeft verschillende vermogensniveaus, die ingesteld kunnen worden met de toetsen "+"/"-". De niveaus lopen van het minimum 1 tot het maximum 9. Sommige kookzones hebben een snelopwarmfunctie (Booster), dit wordt op het display aangegeven met de letter "P".



De kookzones uitschakelen:

Selecteer de uit te schakelen kookzone door op de betreffende toets voor zoneselectie te drukken (het punt rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display wordt opgelicht). Druk op "-" tot het niveau "0" is.


INDICATOREN

RESTWARMTE

Als "H" wordt weergegeven op het display, is de bereidingszone heet. Het indicatielampje licht zelfs op als de zone niet was ingeschakeld maar is opgewarmd als gevolg van het gebruik van de aangrenzende zones, of omdat er een hete pot op werd gezet. Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de "H".

Om de zone onmiddellijk uit te schakelen houdt u de knop voor zoneselectie 3 seconden ingedrukt. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" verschijnt op het display.

TOETSENBLOKKERING

Om de instellingen te vergrendelen en te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, druk 3 seconden op de Kinderslot toets. Een geluidssignaal en een waarschuwingslampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Het bedieningspaneel is vergrendeld, met uitzondering van de uitschakelfunctie (). Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

KOOKWEKKER

Met de kookwekker kan een bereidingstijd voor alle zones ingesteld worden.

De kookwekker inschakelen:

Selecteer en inschakelen de kookzone waarvoor u de kookwekker wenst in te stellen.


Druk op de knop met het klokpictogram en stel de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-". De kookwekkerled voor de gebruikte zone gaat branden. Enkele seconden na de laatste druk begint de kookwekker af te tellen en het punt op het display dat het verstrijken van de seconden aangeeft knippert. Als de tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Na de selectie van de zone en het klokpictogram kan de tijd op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden.

De kookwekker toont altijd de ingestelde tijd voor de geselecteerde zone of de kortste overige tijd.

Wanneer meer dan een kookwekker actief is, geeft de knipperende led de zone aan waarvoor de bereidingstijd weergegeven wordt op het display. Herhaal de bovenstaande stappen om de kookwekker voor een andere zone in te stellen.

De kookwekker uitschakelen:

Selecteer de kookzone waarvoor u de kookwekker wenst uit te schakelen. Houd de toets met het klokpictogram () 3 seconden ingedrukt. U kunt ook op de toets met het klokpictogram drukken en vervolgens de toets "-" ingedrukt houden totdat op het display "0:0" wordt weergegeven.

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Dit symbool verschijnt als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde kookzone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

BEREIDINGSTABEL

De bereidingstabel geeft een voorbeeld van het type bereiding voor elk vermogensniveau. Het daadwerkelijke afgegeven vermogen van elk vermogensniveau hangt af van de afmeting van de bereidingszone.

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	GEBRUIK VAN HET NIVEAU (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Maximaal vermogen	P	Snel verwarmen/Booster	Ideaal voor het snel verhogen van de voedseltemperatuur tot het snel aan de kook brengen in het geval van water of het snel verwarmen van kookvloeistoffen.
	8 – 9	Bakken – koken	Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken.
Hoog vermogen	7 – 8	Braden – sauteren – koken – grillen	Ideaal voor sauteren, actief aan de kook houden, koken en grillen (voor een korte periode, 5-10 minuten).
	6 – 7	Braden – koken – stomen – sauteren – grillen	Ideaal voor sauteren, lichtjes aan de kook houden, koken en grillen (voor een middellange periode, 10-20 minuten).
Middelhoog vermogen	4 – 5	Koken – stomen – sauteren – grillen	Ideaal voor stomen, zachtjes aan de kook houden, koken (voor een lange periode). Roomsaus maken voor pasta.
	3 – 4	Koken – sudderen – verdikken – roomsaus maken	Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), roomsaus voor pasta.
	2 – 3		Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (minder dan een 1 liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1 – 2	Smelten – ontdooien – warmhouden – roomsaus maken	Ideaal voor het zacht maken van boter, langzaam smelten van chocolade, ontdooien van kleine producten en het warmhouden van zojuist bereide gerechten (bijv. saus, soep, minestrone).
	1		Ideaal voor het warmhouden van zojuist bereide gerechten, het maken van roomsaus voor risotto en het warmhouden van serveerschotels (met inductiegeschikte accessoire).
Geen vermogen	0	Ondersteuningsvlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met een "H").

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN



WAARSCHUWING

- Gebruik geen stoomreinigers.
- Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("H") niet wordt weergegeven.

Belangrijk:

- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van het bedieningspaneel verminderen.
- Gebruik enkel een schraper als restjes op de kookplaat plakken. Volg de instructies van de fabrikant van de schraper om het glas niet te krassen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

DISPLAYCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
F0E1	Er is kookgerei gedetecteerd dat niet compatibel is met de gevraagde werking.	Het kookgerei staat niet op de juiste plaats op de kookzone of is niet compatibel met een of meerdere kookzones.	Druk twee keer op de Aan-/Uit-knop om de F0E1-code te wissen en neem de kookzone weer in gebruik. Probeer het kookgerei vervolgens met een andere kookzone of gebruik ander kookgerei.
F0E7	Verkeerde aansluiting van het stroomsnoer.	De aansluiting van de voeding is niet exact zoals aangegeven in de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".	Stel de aansluiting van de voeding af overeenkomstig de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
F0EA	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F0E9	De kookzone schakelt uit als de temperaturen te hoog worden.	De interne temperatuur van elektronische delen is te hoog.	Wacht totdat de kookzone afgekoeld is voordat u die opnieuw gebruikt.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		
d E <i>[wanneer de kookplaat uitstaat]</i>	De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet aan.	DEMO-MODUS aan.	Volg de instructies in de paragraaf "DEMO-MODUS".
b.v. $P \rightarrow S$ <i>[Vermogenniveau lager dan gewenst niveau]</i>	De kookplaat stelt automatisch een minimaal vermogenniveau in om het gebruik van de kookzone te garanderen.	De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogensregeling".

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).

Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.indesit.com/register.

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

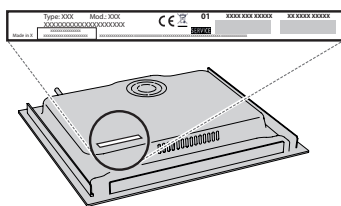
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDSAANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICHTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website www.indesit.com.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;



- het serienummer (nummer na het woord SN op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat). Het serienummer is ook vermeld in de documentatie;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer

Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Neem bij een flush installatie belt u de klantenservice voor het aanvragen van de montage van de schroevenset 4801 211 00112.

Als de kookplaat niet boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, kunt u contact opnemen met de Klantenservice voor de aankoop van de kit voor scheiding C00628720 (kookplaat van 60 en 65 cm) of C00628721 (kookplaat van 77 cm).

Als u de scheiding liever niet koopt, zorg er dan voor dat een scheiding wordt geïnstalleerd volgens de instructies voor de installatie.

NORME DI SICUREZZA

Scaricare il manuale d'uso completo dal sito <http://docs.indesit.eu> oppure telefonare al numero riportato sul libretto di garanzia.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ AVVERTENZA: Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ AVVERTENZA: La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

⚠ ATTENZIONE: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificatamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, la messa a terra

dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ L'installazione tramite spina del cavo di alimentazione non è consentita a meno che il prodotto non sia già dotato di quella fornita dal Produttore.


⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO


Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura.

La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia.

Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

NOTA

Le persone con un pacemaker o un dispositivo medico simile devono prestare attenzione quando si trovano in prossimità di questo piano di cottura a induzione mentre è acceso. Il campo elettromagnetico può influenzare il pacemaker o un dispositivo simile. Consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o un dispositivo medico simile per ulteriori informazioni sui suoi effetti con i campi elettromagnetici del piano di cottura ad induzione.



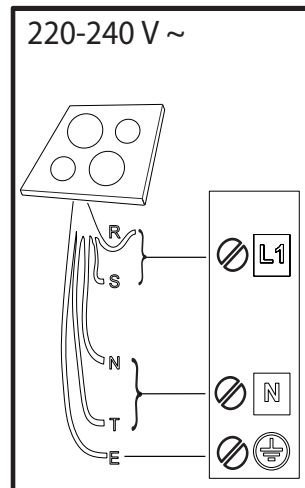
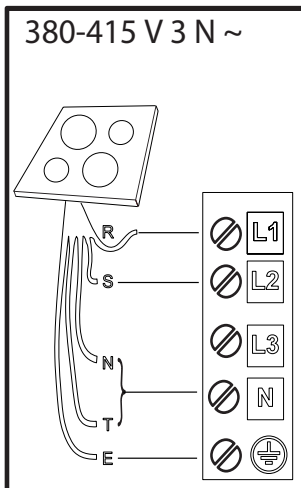
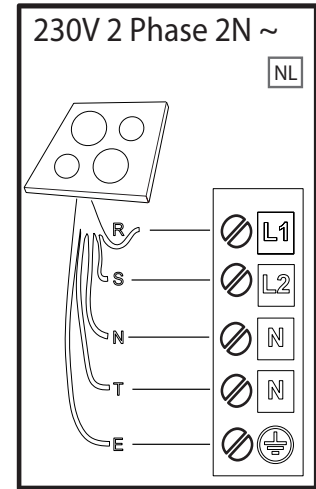
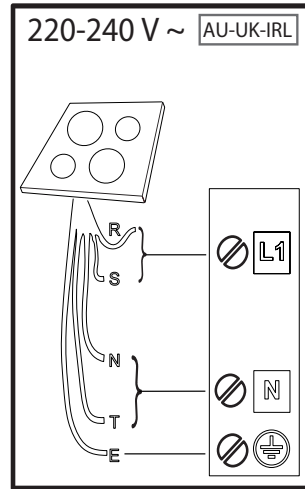
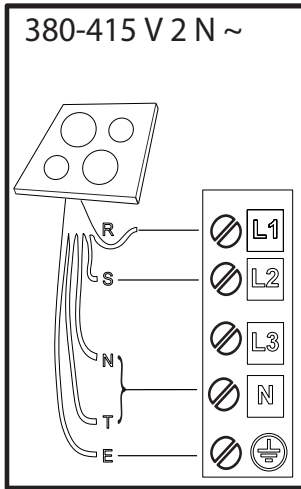
COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica.

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-кафяв-браон-гjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

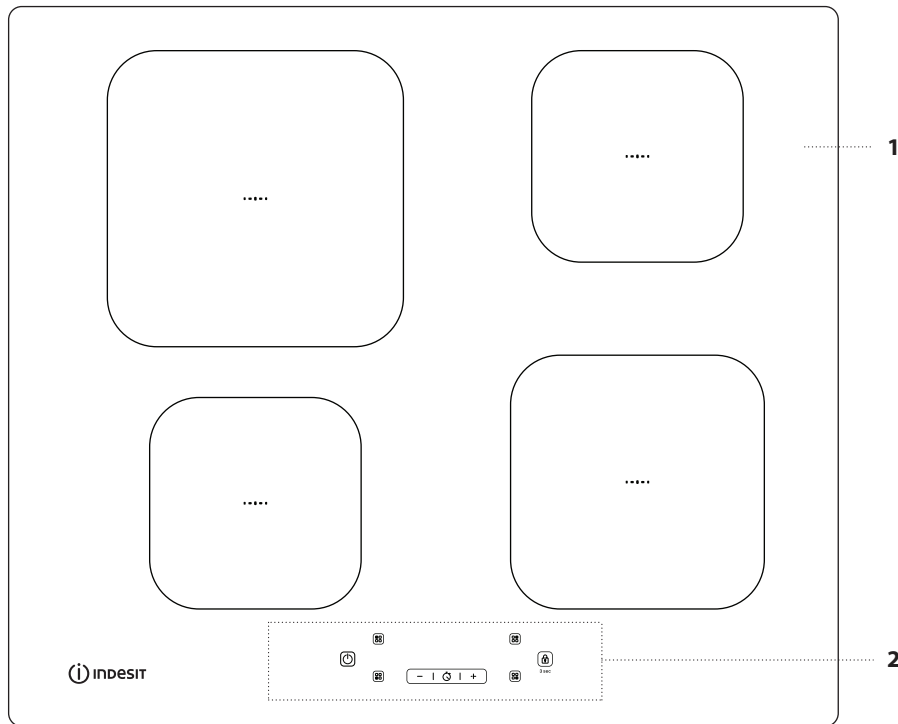
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N

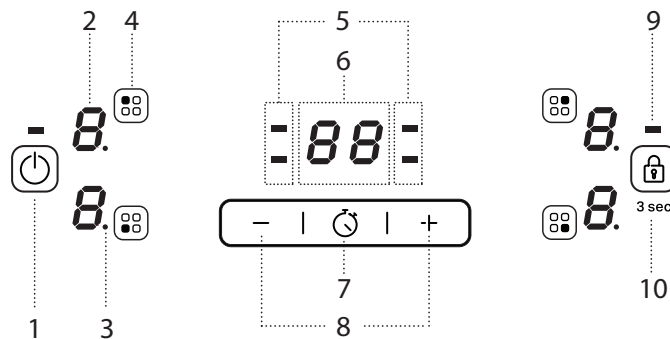
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

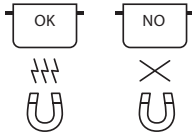
PANNELLO DI CONTROLLO



1. Tasto di Accensione/Spegnimento
2. Livello di cottura selezionato
3. Indicatore zona selezionata
4. Tasto di selezione zona cottura
5. Indicatori contaminuti attivi in relazione alla zona selezionata
6. Indicatore tempo di cottura
7. Tasto attivazione contaminuti
8. Tasti regolazione potenza e tempo di cottura
9. Spia luminosa funzione attiva
10. Tasto Sicurezza bambini – 3 secondi


ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione

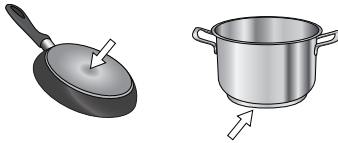
Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo  (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente.

La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

Alcune stoviglie possono avere il fondo solo in parte ferromagnetico o avere delle zone in altro materiale non adatto all'induzione. Queste zone potrebbero scaldarsi in modo differente o con temperature più basse. In alcuni casi in cui il fondo della stoviglia è composto prevalentemente da parti non ferromagnetiche, il piano potrebbe non riconoscere la pentola e quindi non accendere la zona di cottura.



Per massimizzare l'efficienza, utilizzare sempre pentole e padelle con fondi piani che distribuiscono in modo uniforme il calore. Fondi non uniformi compromettono la potenza e la conduzione del calore.



Pentole vuote o con fondo sottile

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso. Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente

la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate. In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico non intervenga per tempo andando a danneggiare la pentola o la superficie del piano di cottura.

In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

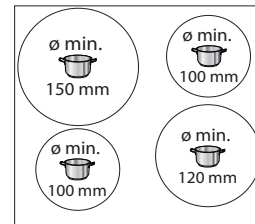
Diametro minimo del fondo della pentola per le diverse aree di cottura

Per il corretto funzionamento del piano è necessario utilizzare pentole che abbiano un diametro minimo adeguato (vedi immagine sotto).

Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro minimo del fondo della pentola.

Collocare la pentola facendo attenzione che sia ben centrata nella zona di cottura utilizzata.

Si consiglia di non utilizzare pentole che eccedono il perimetro della zona di cottura in uso.



ADATTATORE PER PENTOLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'utilizzo dell'accessorio permette di sfruttare pentole e padelle non adatte ai piani ad induzione. E' importante ricordare che il suo impiego ha un impatto sull'efficienza e quindi i tempi di riscaldamento dei cibi. Il suo utilizzo deve essere limitato in quanto le temperature che si raggiungono sulla sua superficie sono fortemente dipendenti dalla pentola utilizzata, dalla sua planarità e dal tipo di alimento inserito. L'uso di una pentola dal diametro più piccolo rispetto al disco adattatore può portare a un accumulo di calore che non verrà trasmesso al recipiente, e che potrebbe annerire sia la piastra che il disco. Adattare bene il diametro del vostro utensile e quello della piastra di cottura al diametro dell'adattatore.

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

N.B: In funzione della potenza selezionata per il piano, alcune potenze e funzioni delle zone di cottura (es. bollire o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitate per non eccedere il limite selezionato.

Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

Premere per almeno 3 secondi il tasto "+". Sul display viene visualizzato "PL".

Premere il tasto  per confermare.

Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.

I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW - 4,0 kW - 6,0 kW - 7,2 kW.

Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.


Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:

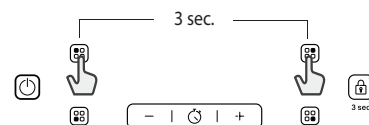
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 5 secondi

i tasti "+" e .

MODALITÀ DEMO (riscaldamento disattivato, vedi il paragrafo "Risoluzione dei problemi")

Per attivare e disattivare la modalità demo:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 3 secondi i tasti di selezione della zona di cottura in alto a sinistra e in alto a destra (come illustrato di seguito);
- Sul display viene visualizzato "DE".



USO QUOTIDIANO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere premere lo stesso tasto, tutte le zone di cottura vengono disattivate.

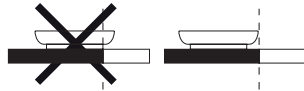
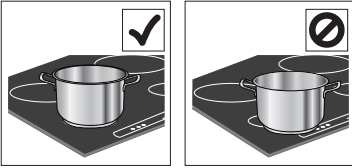
POSIZIONAMENTO

Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento ai simboli di posizione.

Evitare di coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.

Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo)

Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura prescelta premendo il tasto di selezione zona corrispondente. Sul display viene visualizzato il livello "0".

Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti "+" / "-", che vanno da un minimo di 1 a un massimo di 9.

Alcune zone di cottura hanno la funzione riscaldamento rapido (Booster), visualizzata sul display con la lettera "P".



Display dell'indicatore di potenza
Indicazione zona di cottura selezionata

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il tasto di selezione zona corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato sul display). Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".

INDICATORI



CALORE RESIDUO

Se sul display compare "H" significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche nel caso in cui la zona non è stata mai attivata ma si è surriscaldata a causa dell'utilizzo di altre zone limitrofe o sulla zona è stata collocata la pentola calda.

Quando la zona di cottura si raffredda l'indicatore "H" scompare.

Per uno spegnimento immediato tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione zona. La zona di cottura si disattiva e sul display compare l'indicatore "H" del calore residuo.



BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare accidentali attivazioni, premere per 3 secondi il tasto Sicurezza bambini. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento (⏻). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.



CONTAMINUTI

Il contaminuti offre la possibilità di impostare una durata di cottura associabile a tutte le zone.

Per attivare il contaminuti:

Selezionare e attivare la zona di cottura a cui si intende associare il contaminuti. Premere il pulsante con l'icona dell'orologio e impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-". Si accende il led del contaminuti relativo alla zona in uso. Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco il contaminuti comincia il conto alla rovescia e il puntino sul display che segna lo scorrere dei secondi lampeggia. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Dopo aver selezionato la zona e l'icona dell'orologio è possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente. Il contaminuti mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.

Quando sono attivi più contaminuti il led che lampeggia indica la zona il cui tempo di cottura è visualizzato sul display.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la procedura descritta sopra.

Per disattivare il contaminuti:

Selezionare la zona di cottura a cui si intende disattivare il contaminuti. Premere per 3 secondi il pulsante con l'icona dell'orologio (⌚). In alternativa, premere il pulsante con l'icona dell'orologio e tenere premuto il pulsante "-" fino a quando sul display non viene visualizzato "0:0".



PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre un esempio del tipo di cottura per ogni livello di potenza. L'effettiva potenza erogata di ciascun livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO LIVELLO (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Potenza massima	P	Riscaldamento rapido/Booster	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti al punto di bollitura, nel caso di acqua, o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura.
	8 – 9	Friggere – bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente.
Potenza alta	7 – 8	Rosolare – soffriggere – bollire – grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in ebollizione, cuocere e grigliare (per brevi durate, 5-10 minuti).
	6 – 7	Rosolare – cuocere – stufare – soffriggere – grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in leggera ebollizione, cuocere e grigliare (per durate di 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
Potenza media	4 – 5	Cuocere – stufare – soffriggere – grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta.
	3 – 4	Cuocere – sobbollire – addensare – mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta.
	2 – 3		Ideale per cotture prolungate (con volumi inferiori a un litro: riso, salse, arrosti, pesce) con l'uso di liquidi (ad esempio vino, brodo, latte).
Potenza bassa	1 – 2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo – mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e tenere caldi gli alimenti appena cotti (ad esempio, salse, zuppe, minestrone).
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione).
Potenza zero	0	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

CURA E PULIZIA



AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

CODICE DISPLAY	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	Le pentole vengono rilevate ma non sono compatibili con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Premere due volte il tasto Accensione/Spegnimento per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa o utilizzare le pentole diverse.
F0E7	Connessione del cavo di alimentazione errata.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Sistemare il collegamento dell'alimentazione secondo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello di controllo si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F0E9	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display.		
d E <i>[quando il piano di cottura è spento]</i>	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "MODALITÀ DEMO".
es. P → S <i>[Livello di potenza inferiore rispetto a quello richiesto]</i>	Il piano imposta automaticamente un livello di potenza minimo per garantire l'utilizzo della zona cottura.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".

SUONI FUNZIONALI

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.indesit.com/register.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

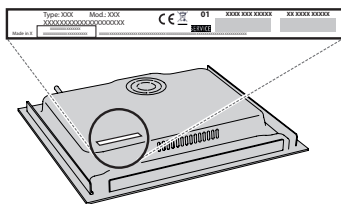
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.indesit.com.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;



- il numero di serie (è il numero che si trova dopo la parola SN sulla targhetta matricola posta sotto l'apparecchio); Il numero di serie è indicato anche nella documentazione;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Nel caso di installazione a filo, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti 4801 211 00112.

In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628720 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628721 (piano cottura 77 cm).

Se si preferisce non acquistare il kit divisore, assicurarsi che venga installato un divisore secondo le istruzioni di installazione.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Pobierz pełną instrukcję obsługi ze strony <http://docs.indesit.eu> lub zadzwoń na lokalny numer telefonu podany w książeczce gwarancyjnej.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania w przyszłości.

W niniejszej instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą; zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzewcze za pomocą przycisku, zamiast polegać na układzie wykrywania obecności naczyń.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ OSTROŻNIE: urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

INSTALACJA

⚠ Urządzenie muszą przytrzymywać i montować co najmniej dwie osoby – ryzyko obrażeń. W celu odpakowania i instalacji używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po instalacji zbędne opakowanie (elementy z plastiku, styropianu, itd.) należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci – ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed włożeniem piekarnika mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Podłączenie za pomocą wtyczki przewodu zasilającego nie jest dozwolone, jeżeli nie stanowi ona fabrycznego wyposażenia produktu.


⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę na identyczny należy ze względów bezpieczeństwa zlecić przedstawicielowi producenta, serwisowi technicznemu lub innej wykwalifikowanej osobie w celu uniknięcia potencjalnego ryzyka – ryzyko porażenia prądem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania – ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


Materiał, z którego wykonano opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym).

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Aby w pełni wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzewczej, należy wyłączyć ją kilka minut przed planowanym zakończeniem gotowania.

Podstawa garnka lub patelni powinna całkowicie pokrywać powierzchnię płyty grzewczej; użycie naczyń o mniejszej powierzchni podstawy niż płyta grzewcza spowoduje niepotrzebną utratę energii.

Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

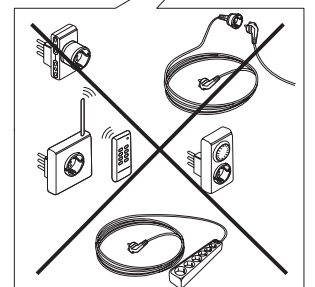
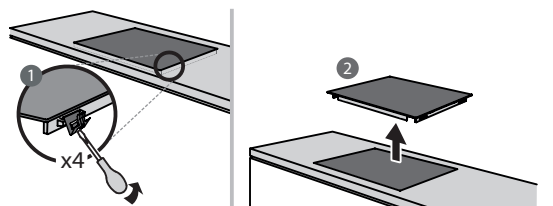
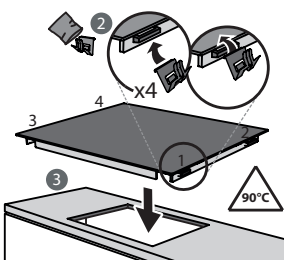
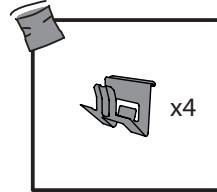
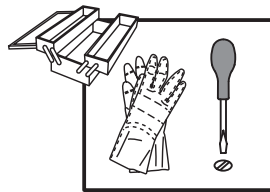
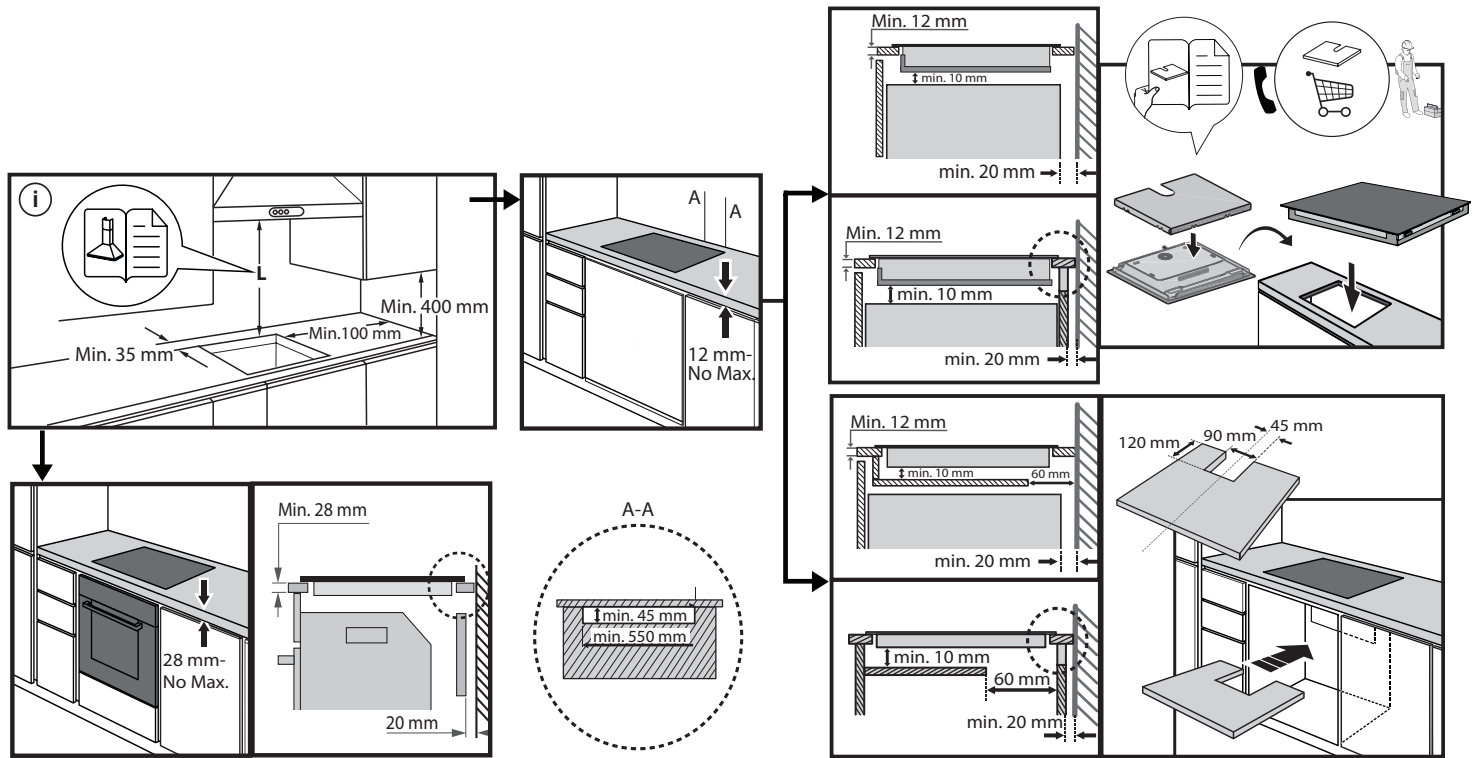
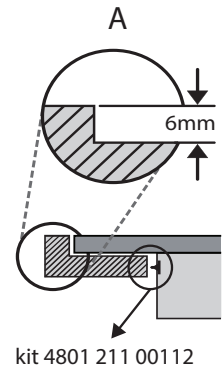
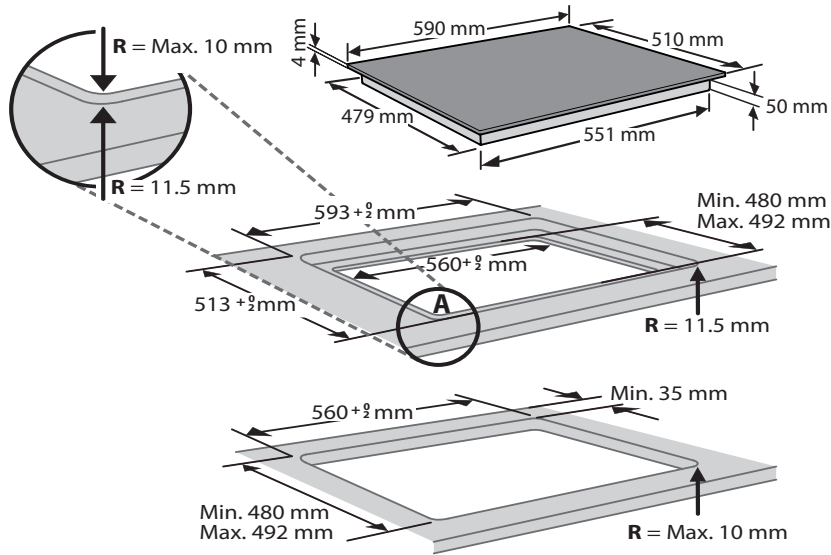
To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

UWAGA

Osoby z rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym powinny zachować ostrożność podczas stania w pobliżu płyty indukcyjnej, gdy jest ona włączona. Pole elektromagnetyczne może wpłynąć na działanie rozrusznika serca lub podobnego urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat działania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia w polu elektromagnetycznym płyty indukcyjnej należy skonsultować się z lekarzem lub producentem tych urządzeń.



INSTALACJA



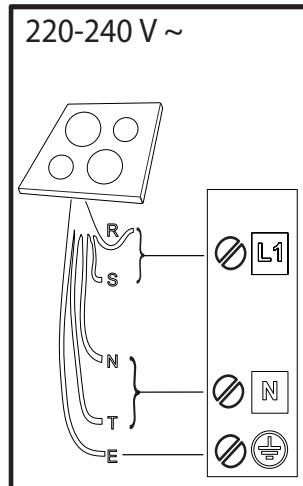
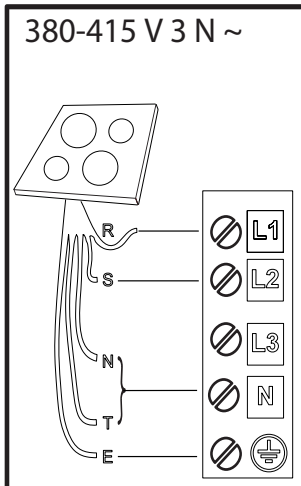
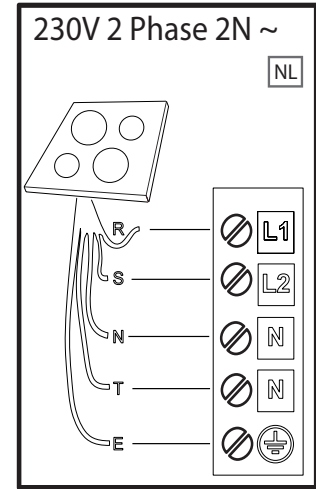
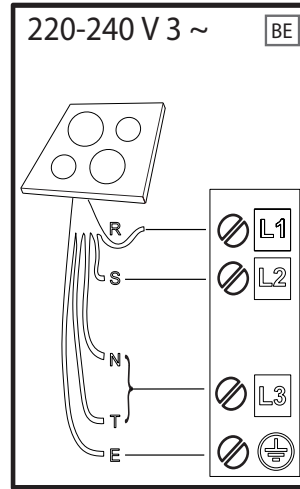
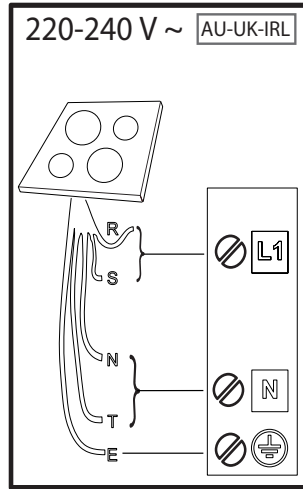
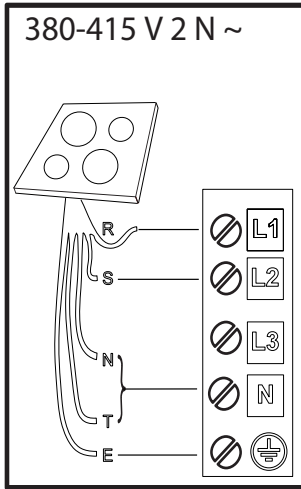
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu.

Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.

Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

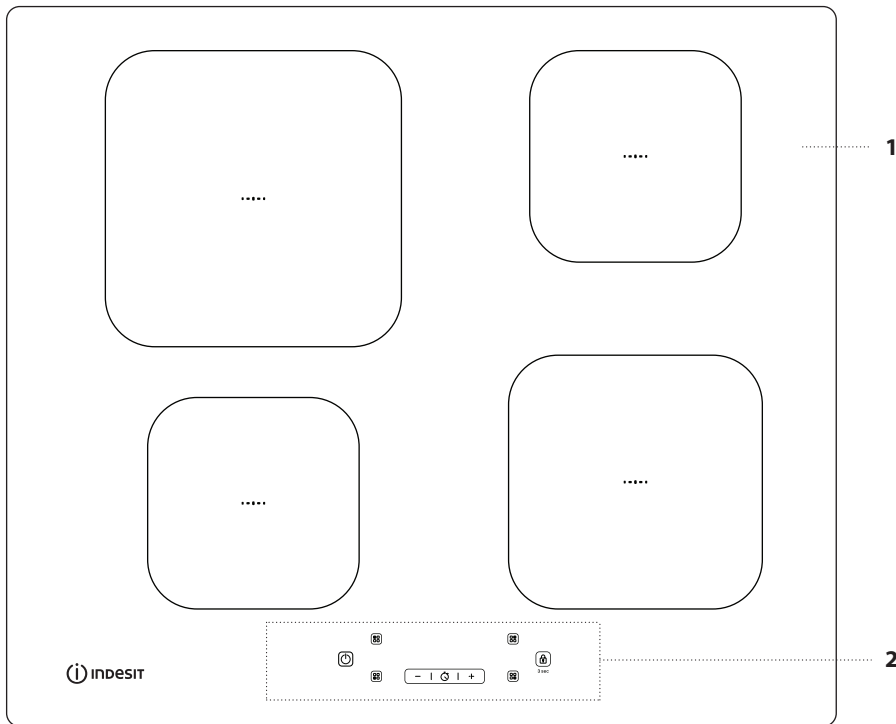
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N

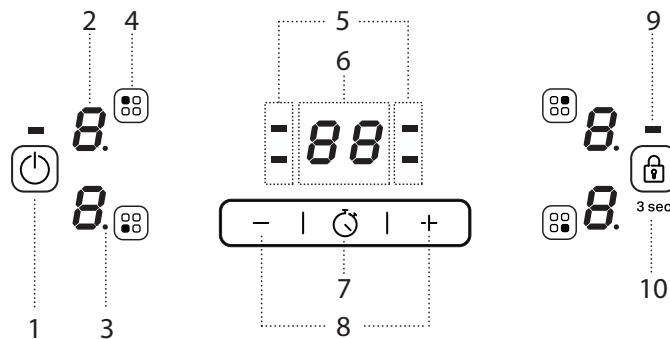
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

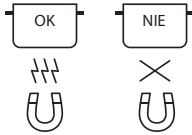
PANEL STEROWANIA



1. Przycisk Włącz/Wyłącz
2. Wybrany poziom mocy
3. Wskaźnik wyboru strefy
4. Przycisk wyboru danego pola grzejnego
5. Wskaźniki minutnika aktywne dla danego pola grzejnego
6. Wskaźnik czasu gotowania
7. Przycisk włączenia minutnika
8. Przyciski regulacji mocy i czasu przyrządzenia
9. Kontrolka – funkcja aktywna
10. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi – 3 sekundy


AKCESORIA

GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych:

- garnki i patelnie ze stali emaliowanej
- garnki i patelnie żeliwne
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej przystosowane do gotowania indukcyjnego

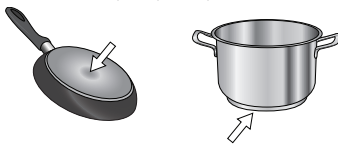
Aby określić, czy garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol  (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

Niektóre garnki i patelnie mają wykonaną z materiału ferromagnetycznego tylko część dna, a pozostała część jest wykonana z innego materiału, który nie jest odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Te obszary mogą nagrzewać się w różnym tempie lub osiągać niższe temperatury. W pewnych przypadkach, gdy dno jest wykonane głównie z materiału nieferromagnetycznego, płyta indukcyjna może nie wykryć patelni i tym samym nie uruchomić pola grzewczego.



Aby zapewnić optymalną wydajność, należy zawsze używać garnków i patelni z płaskim dnem, które równomiernie rozprowadza ciepło. Jeśli dno jest nierówne, będzie to miało negatywny wpływ na moc i przewodzenie ciepła.



Puste naczynia z cienkim dnem

Nie umieszczać pustych naczyń na włączonej płycie. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który stale monitoruje temperaturę i

aktywuje automatyczne wyłączenie, jeśli temperatura jest zbyt wysoka. Jeśli naczynia są puste lub mają cienkie dno, temperatura może wzrosnąć bardzo szybko, a funkcja automatycznego wyłączenia może zostać uruchomiona z opóźnieniem, co może doprowadzić do uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli do tego dojdzie, nie należy niczego dotykać, ale poczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeśli pojawi się komunikat błędny, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

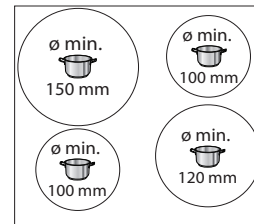
Minimalna średnica podstawy naczynia do gotowania dla różnych pól grzewczych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty kuchennej, należy używać garnków o odpowiedniej minimalnej średnicy (patrz rysunek poniżej).

Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do minimalnej średnicy dna garnka.

Ustawić garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany na danym polu grzewczym.

Nie zaleca się używania garnków, które mają większą średnicę niż dane pole grzewcze.



ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIENAPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwi korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągnięte na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica dysku adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty indukcyjnej, jak i adaptera. Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

PIERWSZE UŻYCI

POWER MANAGEMENT (USTAWIENIA MOCY)

W momencie zakupu moc płyty jest ustawiona na maksimum. Dostosować ustawienia w zależności od ograniczeń instalacji elektrycznej w domu, tak jak opisano w następnym akapicie.

UWAGA: W zależności od mocy wybranej dla płyty grzewczej, niektóre poziomy mocy i funkcje pól grzewczych (np. gotowanie lub szybkie podgrzewanie) mogą być automatycznie ograniczane, aby zapobiec przekroczeniu wybranej wartości granicznej.

Aby ustawić poziom mocy płyty:

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej pozostaje 60 sekund na ustawienie poziomu mocy.

Przytrzymać przycisk "+" przez co najmniej 3 sekundy. Na ekranie wyświetli się symbol "PL".

Potwierdzić naciskając przycisk .

Za pomocą przycisków "+" i "-" wybrać żądany poziom mocy.

Wyświetlane poziomy mocy to: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potwierdzić naciskając przycisk .

Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci urządzenia, nawet jeśli zostanie ono odłączone od prądu.


Aby zmienić poziom mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego na co najmniej 60 sekund, następnie ponownie podłączyć i powtórzyć powyższe kroki.

Jeśli podczas sekwencji ustawiania wystąpi błąd, pojawi się symbol "EE" i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli tak się stanie, należy powtórzyć sekwencję. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,

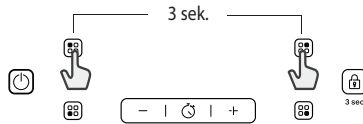
- W ciągu 60 sekund nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski "+" i  przez przynajmniej 5 sekund.

TRYB DEMO (podgrzewanie wyłączone, patrz rozdział "Usuwanie usterek")

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- W ciągu 60 sekund nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przyciski wyboru pola grzewczego w lewym górnym rogu i prawym górnym rogu (jak pokazano poniżej);

- Na wyświetlaczu pojawi się "DE".



CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i przytrzymać przez około 1 sekundę. Aby wyłączyć płytę, należy ponownie nacisnąć przycisk włącz/wyłącz. Wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone.

POŁOŻENIE

Znajdź żadaną strefę gotowania, odnosząc się do symboli pozycji. Nie należy zakrywać symboli kontrolnych naczyniami do gotowania.

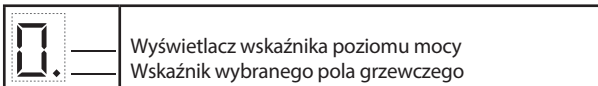
Uwaga: W przypadku pól grzewczych znajdujących przy panelu sterowania, zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza). W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia, należy korzystać z tylnych pól grzewczych, gdy tylko to możliwe.



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEWCYCH I REGULACJA POZIOMU MOCY

Aby włączyć pole grzewcze:

Wybrać pole grzewcze, naciskając odpowiedni przycisk wyboru pola. Na wyświetlaczu pojawi się poziom "0". Każde pole grzewcze ma różne poziomy mocy, które można regulować za pomocą przycisków "+" i "-", w zakresie od minimum 1 do maksimum 9. Niektóre pola grzewcze posiadają funkcję szybkiego podgrzewania (Booster), której symbolem na wyświetlaczu jest litera "P".



Aby wyłączyć pole grzewcze:

Wybrać pole grzewcze, które ma zostać wyłączone, naciskając odpowiedni przycisk wyboru pola (na wyświetlaczu zaświeci się kropka, na dole po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy). Nacisnąć przycisk "-", aby ustawić poziom na "0".

WSKAŹNIKI



CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego "H", pole grzewcze jest gorące. Wskaźnik zapala się, nawet jeśli pole nie zostało aktywowane, ale zostało podgrzane w wyniku korzystania z sąsiednich pól lub gdy został na nim postawiony gorący garnek. Kiedy pole grzewcze ostygnie, litera "H" zniknie.

W celu natychmiastowego wyłączenia przycisk wyboru pola należy przytrzymać przez 3 sekundy. Pole grzewcze wyłączy się i na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego "H".



BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby zablokować ustawienia i uniemożliwić przypadkowe włączenie panelu sterowania, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk Blokadę zabezpieczającą przed dziećmi. Sygnał dźwiękowy i włączenie się kontrolki nad symbolem wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem funkcji wyłączenia (☺). Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączeniu.



MINUTNIK

Minutnik umożliwia ustawienie czasu przyrządzenia dla wszystkich pól grzewczych.

Aby włączyć minutnik:

Wybrać i włączyć pole grzewcze, dla którego ma być ustawiony minutnik. Nacisnąć przycisk z ikoną zegara i ustawić żądany czas za pomocą przycisków "+" i "-". Dioda LED minutnika dla używanego pola będzie podświetlona. Kilka sekund po ostatnim dotknięciu minutnik rozpocznie odliczanie, a kropka na wyświetlaczu, która wskazuje, że mijają sekundy, będzie migać. Gdy ustawiony czas upłynie, zabrmi sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

Po wybraniu strefy i ikony zegara czas można zmienić w dowolnym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka minutników. Minutnik zawsze wyświetla czas ustawiony dla wybranego pola albo najkrótszy czas pozostały do końca gotowania.

Gdy aktywny jest więcej niż jeden minutnik, migająca dioda LED wskazuje strefę, dla której czas przyrządzenia jest widoczny na wyświetlaczu. Aby ustawić minutnik dla kolejnej strefy, powtórz powyższe kroki.

Aby wyłączyć minutnik:

Wybrać pole grzewcze, dla której ma być wyłączony minutnik. Nacisnąć przycisk z ikoną zegara (☺) i przytrzymać przez 3 sekundy. Można też nacisnąć przycisk z ikoną zegara, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk "-", do czasu aż wyświetlacz pokaże "0:0".



NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIĘ LUB JEGO BRAK

Symbol ten pojawia się, kiedy naczynie nie nadaje się do płyt indukcyjnych, jest nieprawidłowo ustawione lub gdy jego rozmiar nie odpowiada wybranemu polu grzewczemu. Jeśli w ciągu 30 sekund naczynie nie zostanie wykryte, pole grzewcze wyłączy się.

TABELA GOTOWANIA

Tabela gotowania zawiera przykładowe rodzaje gotowania dla każdego poziomu mocy. Rzeczywista moc dostarczana na każdym poziomie mocy zależy od wymiarów strefy gotowania.

POZIOM MOCY		RODZAJ GOTOWANIA	UŻYCIE POZIOMU (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc grzewcza	P	Szybkie podgrzewanie/Booster	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów.
	8 – 9	Smażenie – gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Duża moc grzewcza	7 – 8	Przyrumienianie – podsmażanie – gotowanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie, 5-10 minut).
	6 – 7	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowania, 10-20 minut), podgrzewania.
Średnia moc grzewcza	4 – 5	Gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (długi czas gotowania).
	3 – 4	Gotowanie – utrzymywanie na ogniu – zagęszczanie – gotowanie makaronu al dente	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente.
	2 – 3		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka).
Mała moc grzewcza	1 – 2	Roztapianie – rozmrażanie – utrzymywanie w ciepłe – przyrządzanie risotto	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztopiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy).
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych).
Moc zero	0	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol "H").

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty indukcyjnej. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

USUWANIE USTEREK

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdzić poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.

UWAGA: Występowanie wody, pynu kipiącego z garnków lub przedmiotów jakiegokolwiek rodzaju na którymkolwiek z przycisków płyty, może spowodować przypadkową aktywację lub dezaktywację blokady panelu sterowania.

KOD WYŚWIETLACZA	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F0E1	Naczynie jest wykryte, ale nie jest kompatybilne z żądaną operacją.	Naczynie nie jest właściwie ustawione na strefie gotowania lub nie jest kompatybilne z jedną lub większą liczbą stref gotowania.	Wcisnąć dwukrotnie przycisk Włącz/Wyłącz, aby usunąć kod F0E1 i przywrócić działanie strefy gotowania. Następnie, spróbować użyć naczynia na innej strefie gotowania lub użyć innego naczynia.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.	Podłączenie zasilania nie jest wykonane dokładnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".	Dostosować podłączenie zasilania zgodnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E9	Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Przed ponownym użyciem należy poczekać, aż powierzchnia grzejna ostygnie.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
d E [gdy płyta jest wyłączona]	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale "TRYB DEMO".
Np. P → S [Poziom mocy niższy niż wymagany]	Płyta grzewcza automatycznie ustawia minimalny poziom mocy, aby zapewnić możliwość wykorzystania strefy grzewczej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz paragraf "Ustawianie mocy".

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty grzewcze indukcyjne mogą generować świsły lub trzaski podczas normalnej pracy. Hałasy te pochodzą w rzeczywistości z garnków i są związane z cechami dna (przykładowo, kiedy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Hałasy te mogą się różnić w zależności od używanych garnków i rondli oraz od ilości jedzenia, jaka znajduje się wewnątrz. Nie stanowi to wady.

SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.indesit.com/register.

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

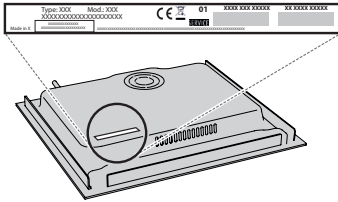
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie www.indesit.com.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia;



- numer seryjny (numer po literach „SN” na tabliczce znamionowej znajdującej się pod urządzeniem). Numer seryjny jest również podany w dokumentacji;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- dokładny adres;
- numer telefonu

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

W przypadku instalacji na równi z blatem, należy skontaktować się z serwisem w celu otrzymania zestawu śrub montażowych 4801 211 00112.

W przypadku montażu nie nad piekarnikiem do zabudowy, można zadzwonić do obsługi posprzedażnej, aby zakupić zestaw rozdzielacza C00628720 (płyta grzewcza 60 i 65 cm) lub C00628721 (płyta grzewcza 77 cm).

Jeśli użytkownik woli nie kupować zestawu rozdzielacza należy upewnić się, że separator jest zainstalowany zgodnie z instrukcjami montażu.



400011660764