Induction Hob

User Manual



IS F 18Q60 NE

EN - FR - DE - NL - PT - IT

01M-9217133600-4526-11

CONTENTS

ENGLISH	**3-26**
FRANÇAIS	**27-52**
DEUTSCH	**53-79**
NEDERLANDS	**80-105**
PORTUGUÊS	**106-131**
ITALIANO	**132-157**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Indesit appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
	**WARNING:** Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	**WARNING:** Warning for danger of fire.
	**WARNING:** Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

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.

1.1 General safety

- **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.
- The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

1.2 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.
- 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.
- **WARNING:** Induction hob may generate the

acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1 Important safety and environmental instructions

1.5 DDisposal of end of life appliance

This appliance is manufactured with materials which shall be disposed of in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the proper disposal 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 lawful disposal of electrical and electronic equipment.

1.6 Disposal of packaging

The packaging material is marked with the material composition codes as per Decision 97/129/CE. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing packaging waste disposal.

1.7 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.8 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.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

1.9 Tips for energy saving

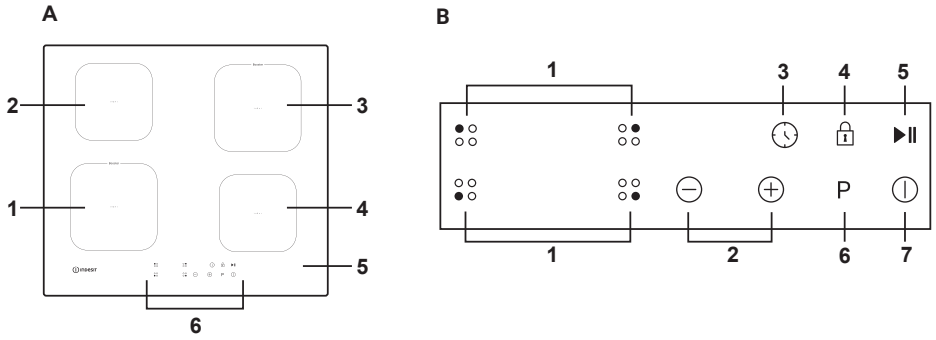
Make use of the residual heat of the cooking plate by switching it off a few minutes before the end of cooking. The base of the pot or pan should completely cover the cooking plate; a container smaller than the cooking plate will result in energy loss. Cover pots and pans with well-fitted lids during cooking and use as little water as possible. Cooking without a lid will significantly increase energy consumption. Use only pots and pans with flat bottoms.

1.10 Note

People with pacemakers or similar medical devices should be careful when standing near this induction hob while it is in operation. The electromagnetic field may affect the pacemaker or a similar device. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or medical device for further information regarding the effects of the electromagnetic fields generated by the induction hob.

2 General overview

2.1 Overview



Control and parts

A. Overview

1. 1800 Boost 2000W zone
2. 1500W zone
3. 1800 Boost 2000W zone
4. 1500W zone
5. Glass plate
6. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Power regulating control/ Timer regulating control buttons
3. Timer button
4. Key lock button
5. Stop & go button
6. Boost function button
7. ON/OFF button

2.2 Technical data

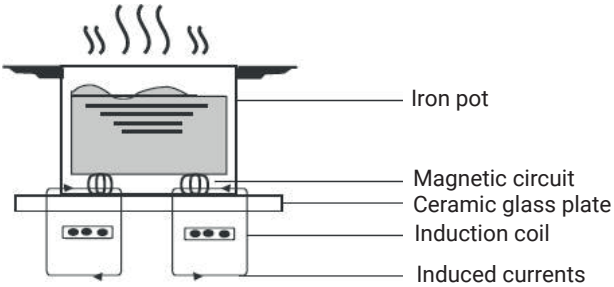
Model	IS F 18Q60 NE
Electrical type	CLASS I
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	2.5 kW: 2250-2750W, 7.4 kW: 6600-7400W
Product size (L*W*H)	590*520*60 mm
Building-in Dimensions	560*490*56mm

Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3 Before first use

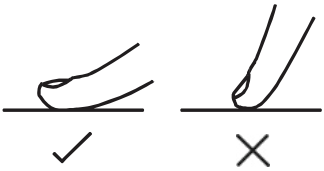
3.1 Introduction to Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



3.2 Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.3 Choosing the right cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If "U" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

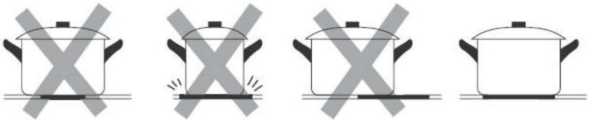
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

3 Before first use

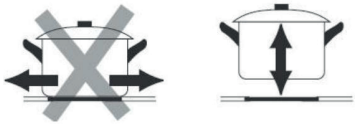
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.4 Pan dimensions

- The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.
- The base diameter of induction cookware:

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1 & 3 (180mm)	120 mm
Zone 2 & 4 (160mm)	100 mm

The above may vary according to the quality of the pan used.

4 Operation of the appliance

POWER MANAGEMENT

Using power management you can set the total power to 2.5kW/7.4kW

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.While power levels exceed the selected total power, the"PN" symbol will appear.

You can only set power management when the cooktop is turn off.

From 7.4kW switchover to 2.5kW :

When you first time to use the cooktop, pls noted the default status is 7.4kW. First touch the button stop +go and hold for 5 seconds.You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "7.4" , when the power "7.4" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds that will flashing another power "2.5", and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times,It means you have finished the setting.

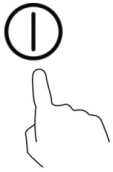
From 2.5kW switchover to 7.4kW.

First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "2.5", when the power "2.5" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds will flashing to "7.4", and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times,It means you have finished the setting.

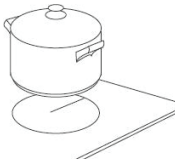
4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show "-" or "--".

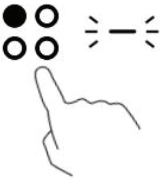


2. Place a suitable pan on the selected cooking zone.

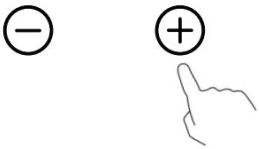


Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the cooking zone selection key and the indicator on the display next to the key will flash.



4. While the number is flashing,set the power level by repeatedly touching + or - control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

4 Operation of the appliance

If the display flashes "U" alternately with the heat setting it means that either:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.



2. Repeatedly touch "-" control to drop to "0".



3. To switch off cooking zones by touching ON/ OFF control.



4. Beware of hot surfaces "H" (Residual Heat Indicator) will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function by using the zone that is still hot to heat other pans.



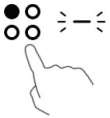
4.3 Using the boost function

The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.

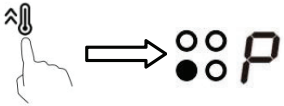
Only the Zone 1 and Zone 3 with boost function.

Using boost to apply more power

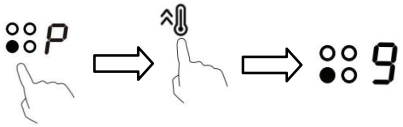
1. Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash on the display.



2. Touch the boost function control and the cooking zone will begin to work in boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is in boost mode.



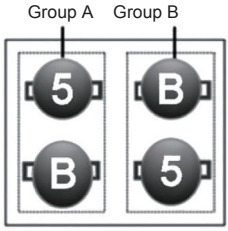
3. Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level 9.
4. If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control and the cooking zone will go back to the power level 9.



Power management

4 Operation of the appliance

Your hob is divided into two groups. You can only boost 1 zone in each group, and the corresponding zone must be at or below Power Level 5.

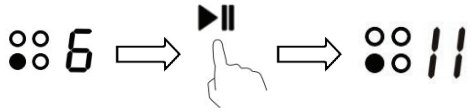


Only the Zone 1 and Zone 3 with boost function.

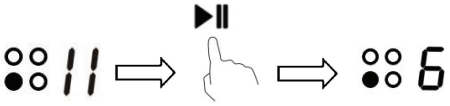
4.4 Using the pause function-STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO , then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



4.5 Locking the controls

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

To lock the controls

Touch the key lock control, the timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.



3. You can now start using your cooktop.

When the cooker is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the cooker off with the ON/OFF control in an emergency, but you should unlock the cooktop first before the next use..

4.6 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

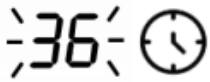
You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Touch the timer button, the timer indicator show "30".

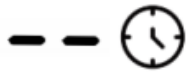
4 Operation of the appliance



3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show the remaining time.



4. To cancel the timer, touch the timer control, the setting time will flash, when the time is in flshing, touch the timer control again,"--" will show in the timer display.



5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.

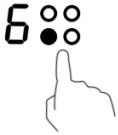
Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

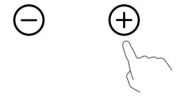
1. Touching the heating zone selection control.



2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".

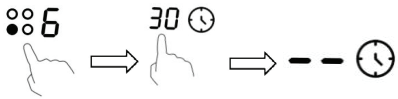


3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.

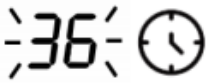


- Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



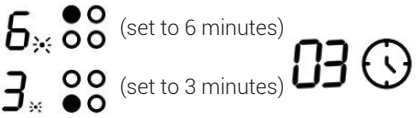
The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If the function is used for more than one cooking zone, the display will show the shortest time (e.g. Zone 1 has a set time of 3 minutes and zone 2 has a set time of 6 minutes so the timer display shows "3".)

A flashing red dot next to a power level display means the timer display is showing the remaining set time for that cooking zone. If you want to check the remaining set time of the other cooking zone, touch the cooking zone selection key for that zone. The timer will indicate its set time.



2. When the cooking time expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and "H" will show in the display until the zone has cooled to a safe temperature.

If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

4.7 Over-temperature protection

An inbuilt temperature sensor monitors the temperature inside the cooktop. When an excessive temperature is detected, the cooktop will stop operation automatically.

4.8 Spill protection

The cooktop will beep and shut down after a certain quantity of liquid overflows onto the controls. Should this occur, turn off the power, follow the usual precautions for cleaning up hot liquids and ensure the cooktop is dry before recommencing cooking.

4.9 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the induction cooktop, the induction cooktop automatically goes on to standby in 1 minute. The cooling fan will operate for a further 1 minute.

4.10 Residual heat warning

When the cooker has been operating for some time there will be some residual heat. The letter "H" (Residual Heat Indicator) appears on the display as a warning against possible injury from hot surfaces. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature.

4.11 Auto shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your induction cooktop. It shuts down automatically if you forget to turn off power to a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Heat	Suitabilit
1 - 2	• warming small quantities of food • melting chocolate and butter • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice

5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost function of the induction cooktop. Oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

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

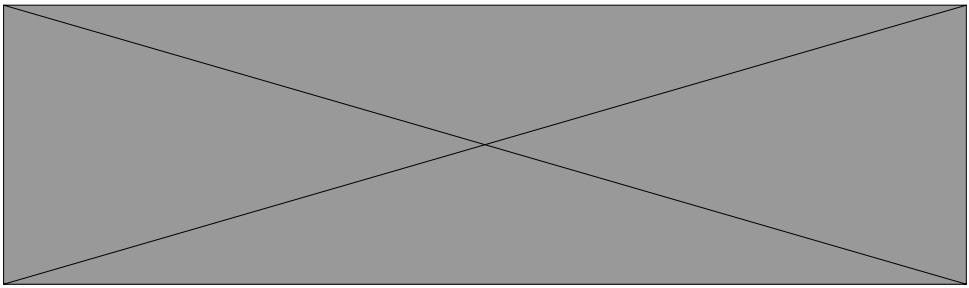
6.2 After Installing the Hob, make sure that:

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

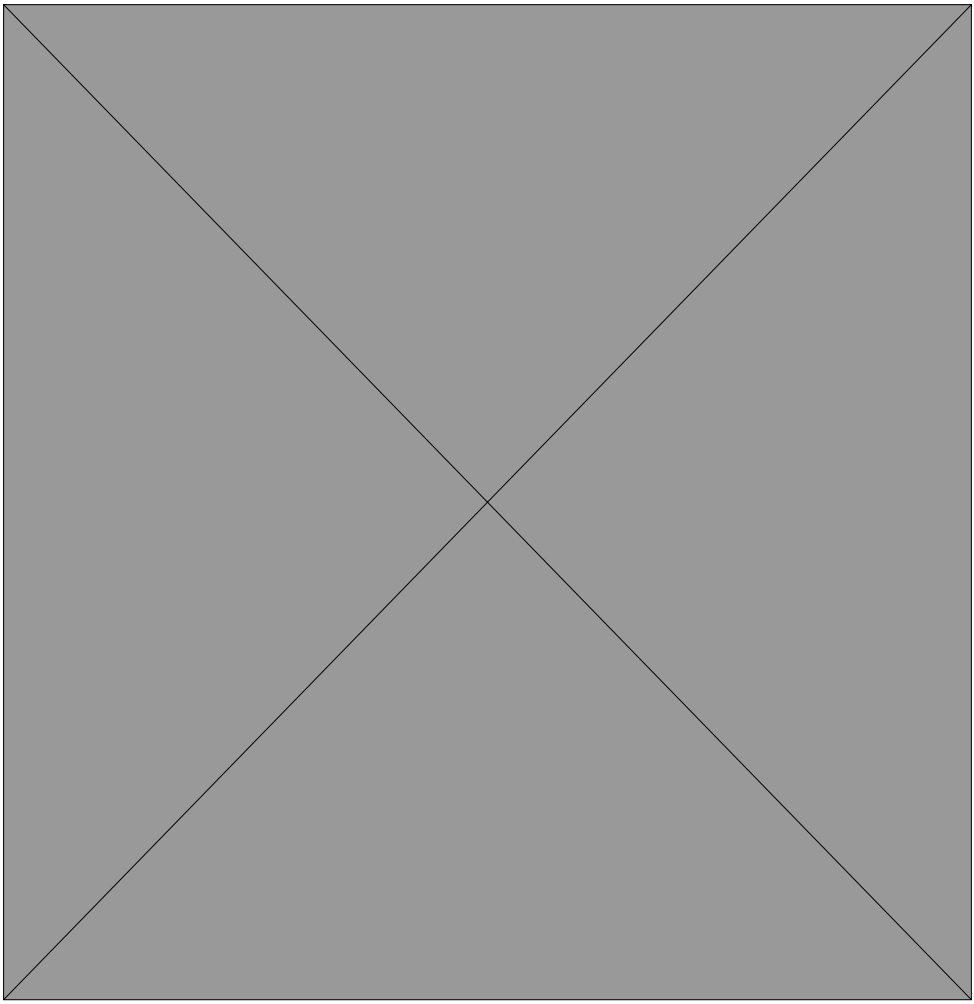
6.3 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

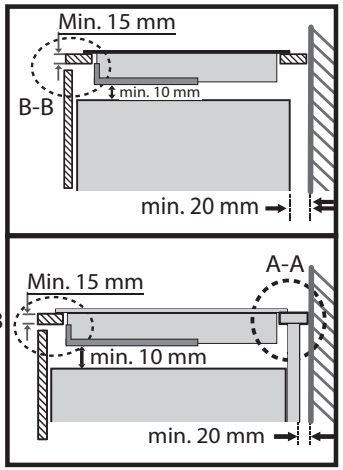
Under any circumstances, make sure the Induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction hob is in good work state. As shown below.

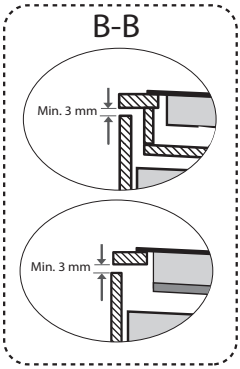


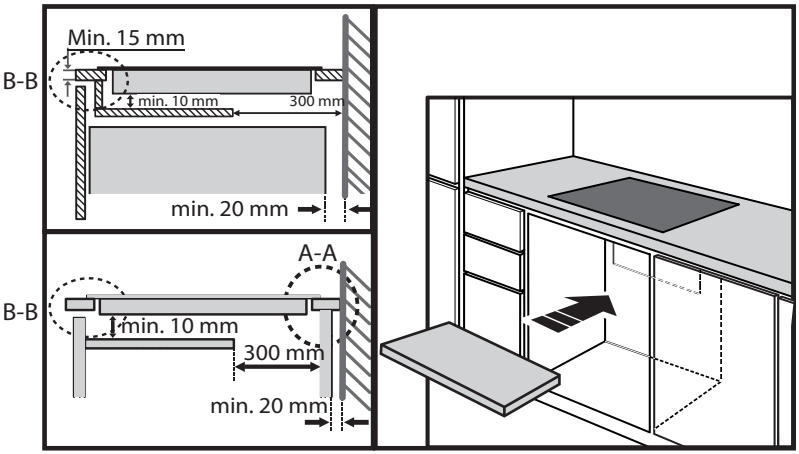
6 Installation of appliance

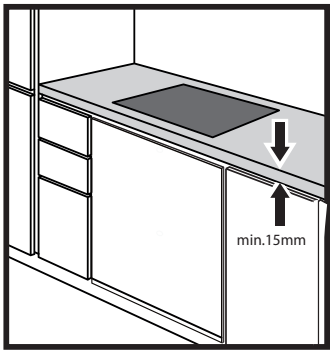


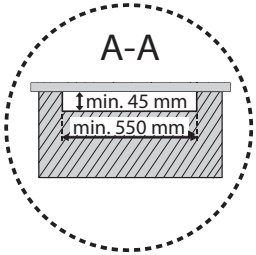
6 Installation of appliance



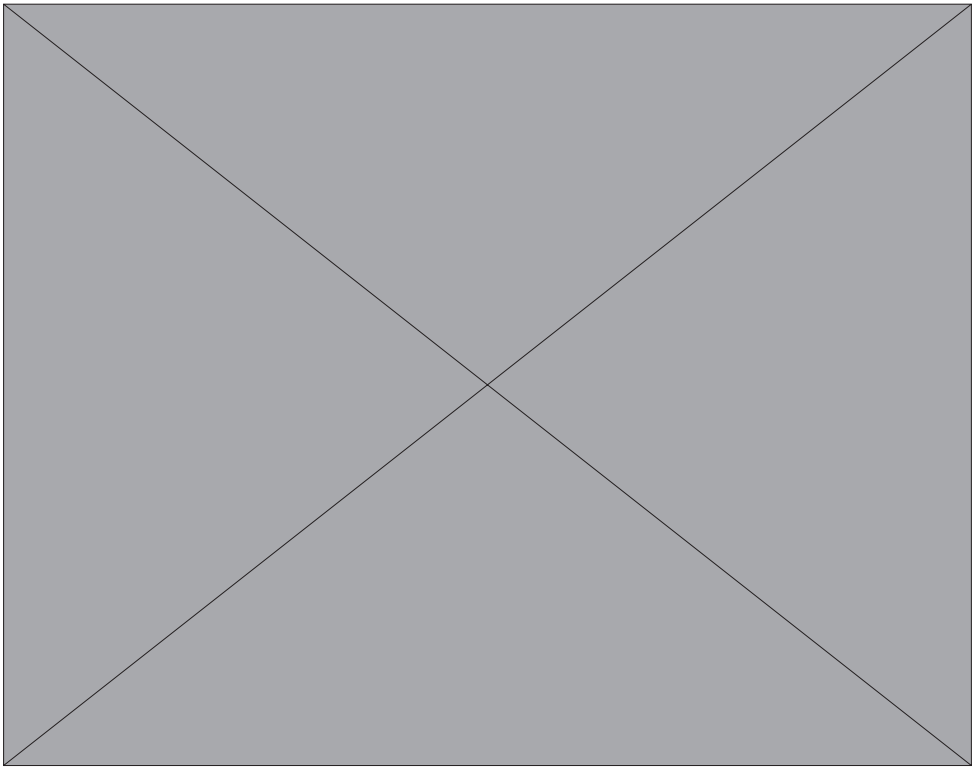








6 Installation of appliance



6.4 Connecting the cooker to the mains power supply

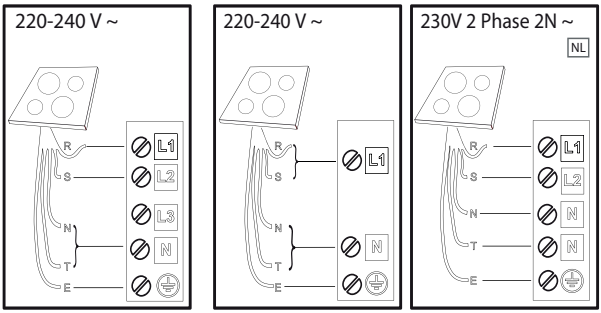
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

	The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point. Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

6 Installation of appliance

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-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-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-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)-синій (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/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

8 Troubleshooting

Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection for induction cooking zone

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Trouble-shooting	Root Cause	Help
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact a qualified technician.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact a qualified technician.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact a qualified technician.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9 Technical Data Sheet

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Symbol value unit	Symbol value Unit
Model identification		IS F 18Q60 NE	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and / or areas		4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 18.0 Zone 2: 16.0 Zone 3: 18.0 Zone 4: 16.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:184.30 Zone 2:186.75 Zone 3:185.41 Zone 4:188.53	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	186.25	Wh/kg

Veuillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré cet appareil Indesit. Nous espérons que vous êtes entièrement satisfait de votre appareil fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure couplés à une technologie de pointe. Pour cette raison, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avant d'utiliser l'appareil et conservez-le comme référence pour une utilisation future. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en faisant attention à tous les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

Notez que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont explicitement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans différentes sections de ce manuel :

	Informations importantes et consignes utiles relatives à l'utilisation.
	**AVERTISSEMENT :** Avertissements contre les situations dangereuses concernant la sécurité de la vie et des biens.
	**AVERTISSEMENT :** Avertissement lié au risque d'incendie.
	**AVERTISSEMENT :** Avertissement lié aux chocs électriques.





1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Gardez-les à portée de main pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Ces instructions et l'appareil lui-même contiennent des avertissements de sécurité importants qui doivent être respectés à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.

1.1 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table de cuisson est fissurée, n'utilisez pas l'appareil - risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GUARDE:** Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau : éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou support. Tenez les vêtements ou autres matériaux inflammables à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuil-

lères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface du cuiseur car ils peuvent devenir chauds.

- Les très jeunes enfants (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 s'ils ne sont pas surveillés en permanence. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les denrées alimentaires ne doivent pas être laissées dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

1.2 Utilisation autorisée

- **MISE EN GUARDE:** l'appareil n'est pas destiné à être commandé au

moyen d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; maisons de ferme ; par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple, chauffage des locaux).
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson à induction peut produire un son acoustique lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez la table de cuisson à l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT.

1.2 Installation

- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour déballer et installer - risque de coupures.
- L'installation, y compris l'alimentation en eau (le cas échéant), les raccordements électriques et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément recommandé dans le manuel. Tenez 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 revendeur ou le service après-vente le plus proche. Une fois installés, les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché avant toute opération d'installation - risque d'électrocution. Lors de l'installation, veillez à ce que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou d'électrocution. Ne mettez l'appareil en marche que lorsque l'installation est terminée.

- Effectuez toutes les opérations de découpe du meuble avant la pose de l'appareil et enlever tous les copeaux et la sciure de bois.
- Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non fourni) doit être installé dans le compartiment situé sous l'appareil.

1.3 Avertissements électriques

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.
- N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utili-

sez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

- L'installation à l'aide d'une fiche de câble d'alimentation n'est pas autorisée à moins que le produit ne soit déjà équipé de celle fournie par le fabricant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée de manière similaire afin d'éviter tout danger — risque de choc électrique.

1.4 Nettoyage et entretien

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint et déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur — risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de nettoyants à base de chlore ou de lavettes.

1.5 Mise au rebut des appareils en fin de vie

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux qui doivent être éliminés conformément à la réglementation locale en vigueur concernant la gestion des déchets. Pour plus d'informations sur la mise au rebut appropriée des appareils électroménagers, veuillez contacter votre mairie, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et au règlement DEEE de 2013 (tel que modifié). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole figurant sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais qu'il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour l'élimination légale des équipements électriques et électroniques.

1.6 Élimination des emballages

L'emballage porte les codes de composition conformément à la décision 97/129/CE. Ses différents éléments doivent donc être éliminés de

manière responsable et en respectant scrupuleusement la réglementation locale en vigueur relative à la gestion des déchets d'emballages.

1.7 Conformité avec la Directive RoHS

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de 'Union européenne (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

1.8 Déclaration de conformité

Cet appareil satisfait aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 ainsi qu'aux exigences des règlements britanniques The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil, conformément au règlement (UE) 2023/826, sont disponibles sur le lien suivant : https://docs.emeaappliance-docs.eu.

1.9 Conseils pour économiser l'énergie

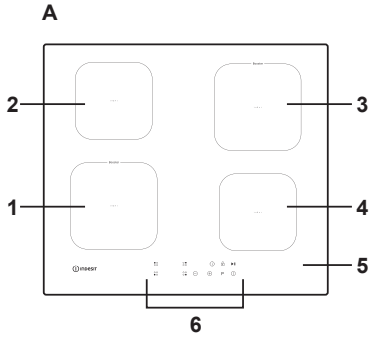
Profitez de la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant la fin de la cuisson. Le fond de la casserole ou de la poêle doit couvrir complètement la zone de cuisson ; un récipient plus petit que la zone de cuisson entraîne une perte d'énergie. Couvrez les casseroles et les poêles avec des couvercles bien adaptés pendant la cuisson et utilisez le moins d'eau possible. La cuisson sans couvercle augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.

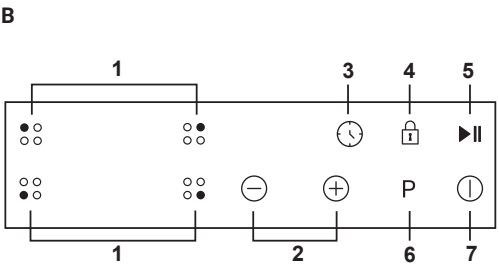
1.10 Remarque

Les personnes portant un stimulateur cardiaque (pacemaker) ou des dispositifs médicaux similaires doivent être prudentes lorsqu'elles se trouvent à proximité de cette plaque à induction pendant son fonctionnement. Le champ électromagnétique peut affecter le stimulateur cardiaque ou un dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical pour obtenir de plus amples informations sur les effets des champs électromagnétiques générés par la plaque à induction.

2 Généralités ovue d'ensemble

2.1 Aperçu Général





Commandes et pièces

A. Aperçu

1. Zone 1800 Boost 2000 W
2. Zone de 1 500W
3. Zone 1800 Boost 2000 W
4. Zone de 1 500W
5. Plaque de verre
6. Panneau de commande

B. Panneau de commande

1. Bouton de sélection de la zone de chauffage
2. Boutons de réglage de la puissance/de réglage de la minuterie
3. Bouton de la minuterie
4. Bouton de verrouillage des touches
5. Bouton Stop & Go
6. Bouton de fonction Boost
7. Bouton Marche/Arrêt

2,2 Données techniques

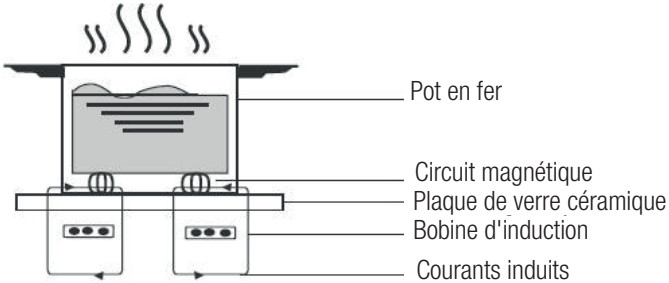
Modèle	IS F 18Q60 NE
Type électrique	CLASSE I
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220- 240V~, 50-60Hz
Puissance électrique installée	2.5 kW: 2250-2750W, 7.4 kW: 6600-7400W
Taille du produit (L*L*H)	590 x 520 x 60 mm
Dimensions d'encastrement	560*490*56mm

Dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

3 Avant la première utilisation

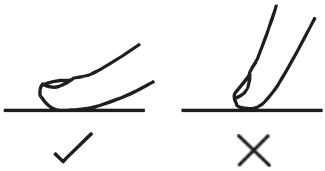
3.1 Introduction à la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Cela fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole finit par le réchauffer.



3.2 Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



3.3 Choisir les bons ustensiles de cuisine

N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'aimant :

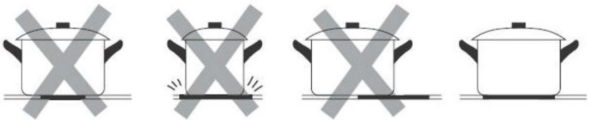
1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si "U" ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

3 Avant la première utilisation

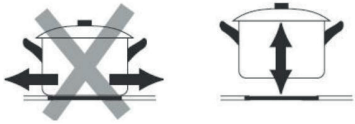
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



- Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'un pot un peu plus large permet d'utiliser l'énergie à son maximum. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



3.4 Dimensions de la casserole

- Les zones de cuisson sont limitées et s'adaptent automatiquement au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction :

Diamètre de la zone de cuisson (mm)	Diamètre minimal du pot (mm)
Zone 1 et 3 (180mm)	120 mm
Zone 2 et 4 (160mm)	100 mm

Les résultats ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

4 Fonctionnement de l'appareil

GESTION DE PUISSANCE

Avec la gestion de puissance, vous pouvez régler la puissance totale à 2,5 kW/7,4 kW.

Lors de l'achat, la plaque de cuisson est réglée sur la puissance maximale possible.

Ajustez le réglage en fonction des limites de votre système électrique domestique, comme décrit dans le paragraphe suivant.

Remarque : Selon la puissance sélectionnée pour la plaque, certains niveaux de puissance des zones de cuisson et fonctions (par ex. ébullition ou chauffage rapide) peuvent être automatiquement limités pour éviter de dépasser la limite choisie. Si les niveaux de puissance dépassent la puissance totale sélectionnée, le symbole «PN» s'affichera.

Vous ne pouvez régler la gestion de l'énergie que lorsque la table de cuisson est éteinte.

De 7.4kW à 2.5kW:

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, veuillez noter que l'état par défaut est de 7.4 kW. Tout d'abord, touchez le bouton stop +go et maintenez pendant 5 secondes.vous pouvez entendre le buzzer biper une fois et clignoter le « 7.4 , si le pouvoir « 7.4 en clignote, touchez et maintenez l'augmentation pendant 5 secondes, ce qui fera clignoter un autre pouvoir « 2.5, puis touchez le bouton stop +go et maintenez pendant 5 secondes, le buzzer bipera 10 fois, cela signifie que vous avez terminé le réglage.

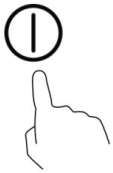
De 2.5 kW à 7.4 kW.

Appuyez d'abord sur le bouton stop +go et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le buzzer bip une fois et clignote le « 2.5 », lorsque le pouvoir « 2.5 » en clignotant, touchez et maintenez l'augmentation pendant 5 secondes va clignoter à « 7.4 , puis touchez le bouton Stop+go et maintenez pendant 5 secondes, le buzzer va biper 10 fois, cela signifie que vous avez terminé le réglage.

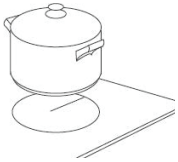
4.1 Pour commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que le cuiseur est entré en mode veille.

1. Appuyez sur la touche ON/OFF, tous les indicateurs affichent "-" ou "--".

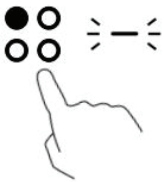


2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson sélectionnée.

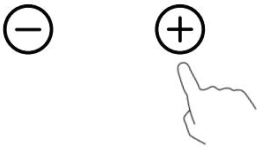


Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson, l'indicateur sur l'écran à côté de la touche clignote.



4. Pendant que le chiffre clignote, réglez le niveau de puissance en touchant de manière répétée la commande + ou -.



- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Si l'affichage clignote " " en alternance avec le réglage de la chaleur, cela signifie que l'un ou l'autre :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

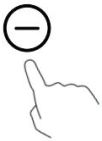
Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

4.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Effleurez plusieurs fois la commande "-" pour descendre à "0".



3. Pour désactiver les zones de cuisson, il suffit d'appuyer sur la commande ON/OFF.



4. Attention aux surfaces chaudes L'indicateur de chaleur résiduelle (H) indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie en utilisant la zone encore chaude pour chauffer d'autres casseroles.



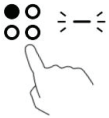
4.3 Utilisation de la fonction d'amplification (Boost)

La fonction Boost est une fonction qui maximise la puissance d'une zone de cuisson sélectionnée. Lorsqu'elle est activée, la fonction dure 5 minutes et permet une cuisson plus puissante et plus rapide, par exemple pour chauffer une grande casserole d'eau pour faire cuire du riz ou des pâtes.

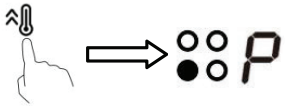
Seules les zones 1 et 3 sont dotées d'une fonction d'amplification.

Utilisez le boost pour appliquer plus de puissance

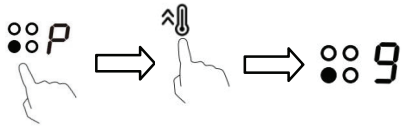
1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez activer, un indicateur à côté de la touche clignote sur l'écran.



2. Touchez la commande de la fonction "boost" et la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode "boost". L'afficheur de puissance indique "P" pour indiquer que la zone est en mode "boost".

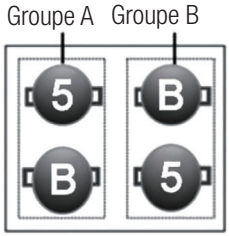


3. La puissance Boost durera 5 minutes puis le foyer reviendra à la puissance 9.
4. Si vous souhaitez annuler la fonction «boost» pendant les 5 minutes de fonctionnement, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson et un indicateur situé à côté de la touche clignotera. Appuyez ensuite sur la touche Boost : le foyer de cuisson reviendra à la puissance 9.



Gestion de l'énergie

Votre plaque à induction est divisée en deux groupes. Vous ne pouvez booster qu'une seule zone par groupe, et la zone correspondante doit être d'une puissance inférieure ou égale à 5.

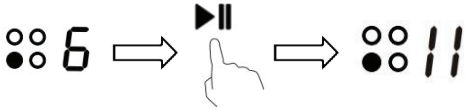


Seules les zones 1 et 3 sont dotées d'une fonction d'amplification.

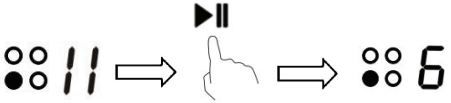
4.4 Utilisation de la fonction pause - STOP+GO

La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la table de cuisson à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Effleurez la touche STOP+GO, l'indicateur de la zone de cuisson affiche "II". Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est alors désactivé dans toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches STOP+GO, marche/arrêt et verrouillage.



3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche STOP+GO , puis la zone de cuisson reviendra à l'étape de puissance que vous avez réglée auparavant.



4.5 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches, l'indicateur de la minuterie affiche " Lo ".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la cuisinière est allumée.
2. Touchez et maintenez les touches "" et "" pendant environ 3 secondes.



3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

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

4.6 Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le régler de manière à ce qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à l'expiration du temps programmé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utiliser la minuterie comme un minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

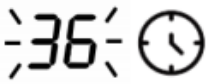
1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.

Vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

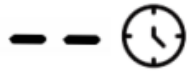
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche "30".



3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le tableau d'affichage indique le temps restant.



4. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de la minuterie, le temps de réglage clignote, lorsque le temps est écoulé, touchez à nouveau la commande de la minuterie, "--" s'affiche sur l'écran de la minuterie.



5. Le buzzer émet un signal sonore de 30 secondes et l'écran de la minuterie affiche "--" lorsque le temps programmé s'est écoulé.

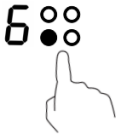
Effleurez une fois la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage.

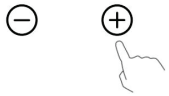


2. Touchez le bouton du minuteur, l'indicateur affichera “30”.



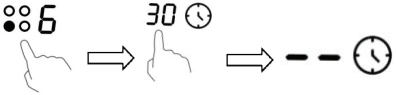
3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5

secondes.

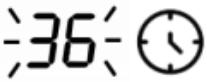


- Touchez une fois la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. En appuyant sur la touche de sélection de la zone de chauffage, puis en appuyant sur la minuterie, la minuterie est annulée, "00" s'affiche dans l'écran des minutes, puis "--".



5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.



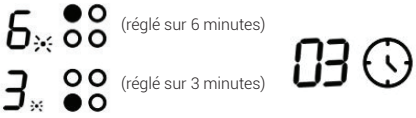
Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

1. Si la fonction est utilisée pour plus d'une zone de cuisson, l'écran affiche le temps le plus court (par exemple, la zone 1 a un temps programmé de 3 minutes et la zone 2 a un temps programmé de 6 minutes, l'écran de la minuterie affiche donc "3").

Un point rouge clignotant à côté de l'affichage du niveau de puissance signifie que l'affichage de la minuterie indique le temps restant pour cette zone de cuisson. Si vous souhaitez vérifier le temps restant de l'autre zone de cuisson, touchez la touche de sélection de la zone de cuisson concernée. La minuterie indique la durée programmée.



2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et "H" s'affiche à l'écran jusqu'à ce que la zone ait refroidi à une température sûre.

Si vous souhaitez modifier l'heure une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à l'étape 1.

4.7 Protection contre les surchauffes

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

4.8 Protection contre les débordements

La table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint lorsqu'une certaine quantité de liquide déborde sur les commandes. Dans ce cas, éteignez l'appareil, suivez les précautions habituelles pour nettoyer les liquides chauds et assurez-vous que la table de cuisson est sèche avant de recommencer à cuisiner.

4.9 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout

autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson à induction, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une minute supplémentaire.

4.10 Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque l'appareil a fonctionné pendant un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "H" (indicateur de chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran pour mettre en garde contre d'éventuelles blessures causées par des surfaces chaudes. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.

4.11 Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre table de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez de couper l'alimentation d'une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Temps de travail par défaut (heure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisez.

Chaleur	Adéquation
1 - 2	• Réchauffer de petites quantités de nourriture • faire fondre du chocolat et du beurre - Mijotage doux - Réchauffement lent
3 - 4	• Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauté • cuisiner des pâtes
9	• cuisson au wok • saisie • porter la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

5 Conseils de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost de la table de cuisson à induction. l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

5.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire du riz

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

Saisir un steak

Pour une viande juteuse et pleine de goût :

1. Laisser reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et déposez-y la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est "bien cuit".
5. Laissez le steak reposer quelques minutes sur une assiette chaude afin qu'il se détende et devienne plus tendre avant de servir.

Pour la cuisson au wok

1. Choisissez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien réchauffés.
7. Servez immédiatement.

6 Installation de l'appareil

6.1 Avant d'installer la cuisinière, assurez-vous que

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

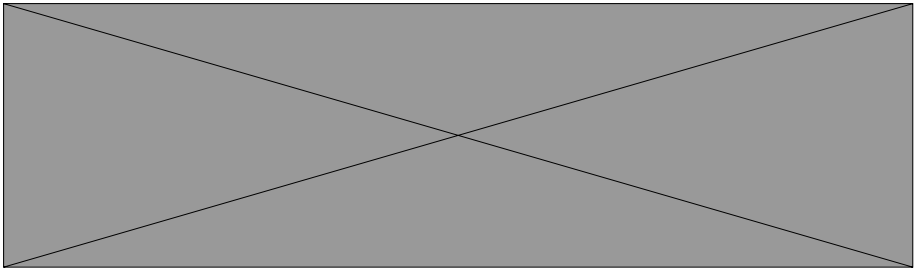
6.2 Après l'installation de la plaque de cuisson, assurez-vous que :

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

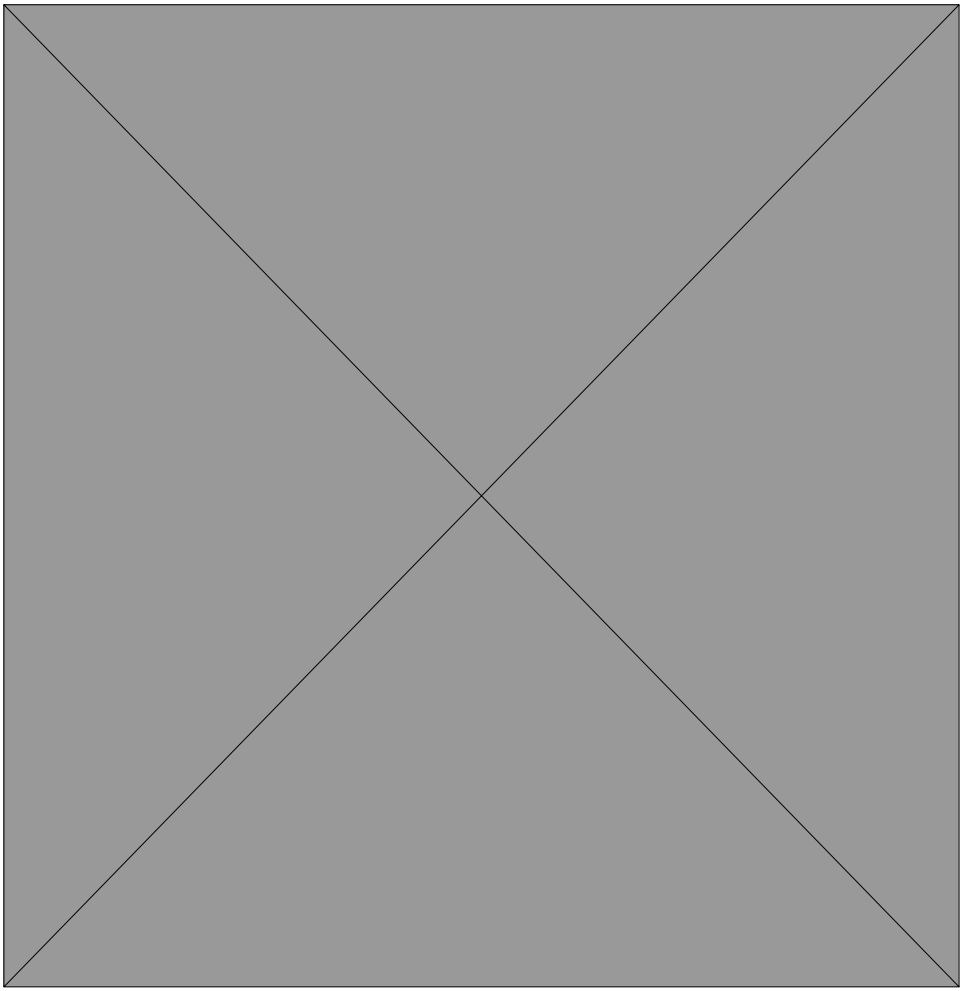
6.3 Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.

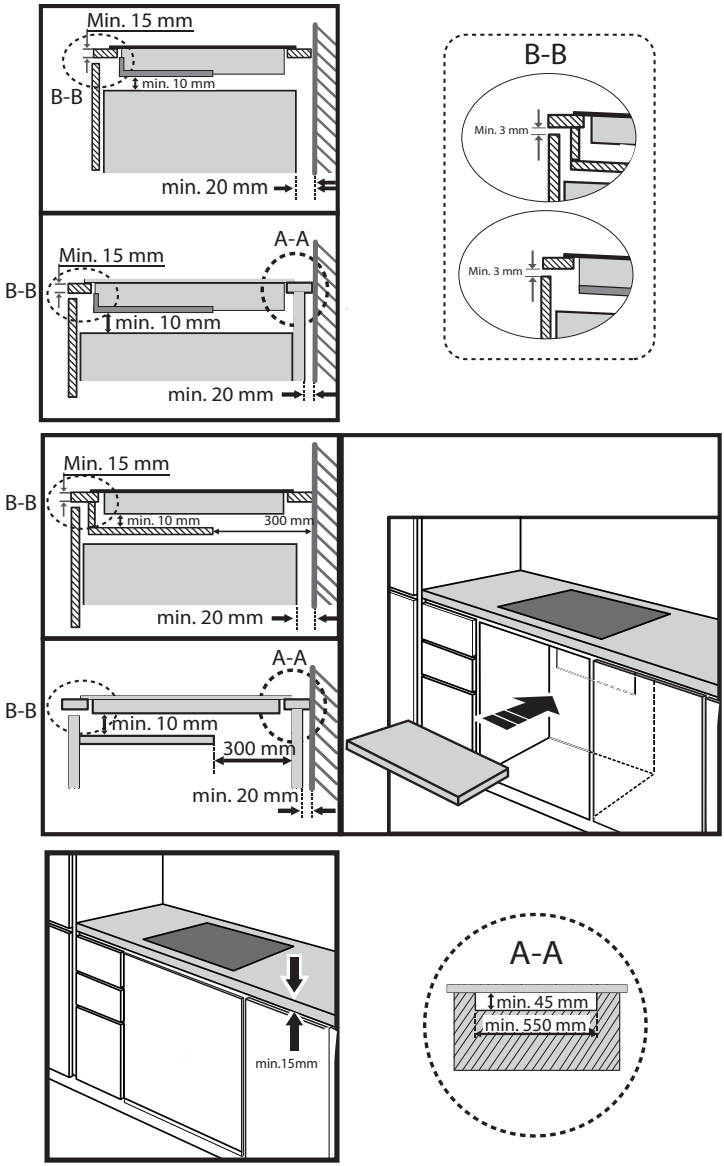
En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de marche. Comme le montre le tableau ci-dessous.



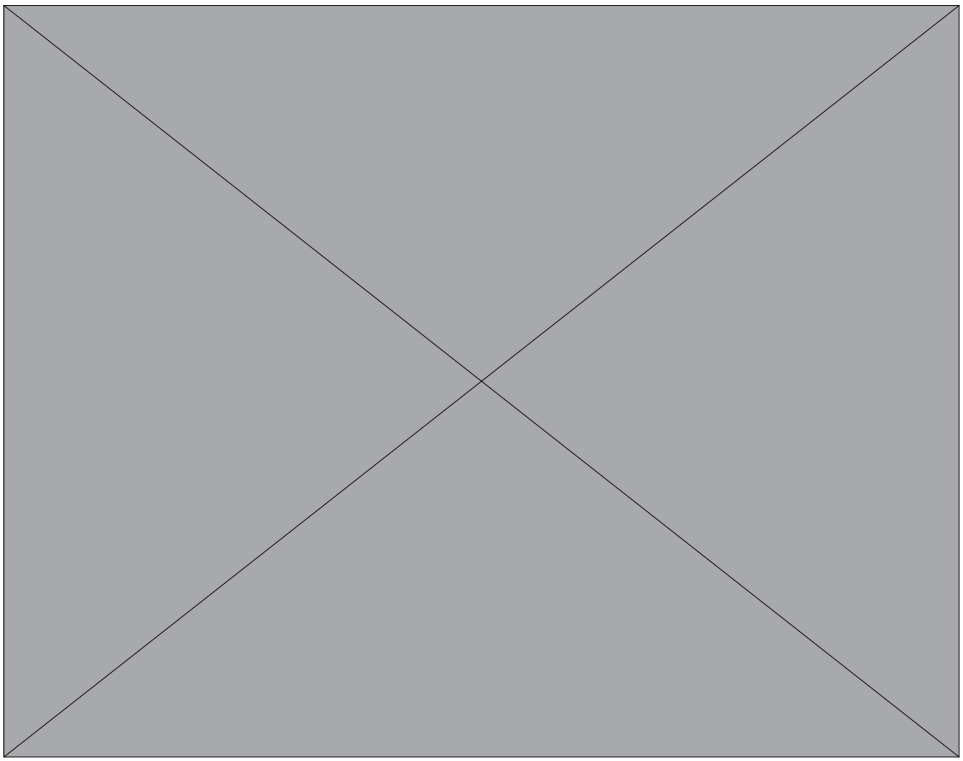
6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil

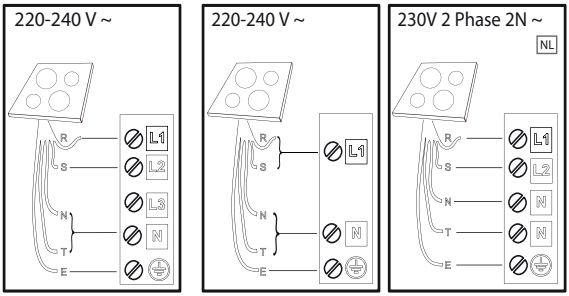
6.4 Raccordement de la cuisinière au réseau électrique

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

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension doit correspondre à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

⚠	Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la cuisinière au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75˚C en tout point. Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-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-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-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)-синій (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/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

7 Nettoyage et entretien

Quoi	Comment	Important
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson lorsque le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.	• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication de "surface chaude" mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges lourdes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récureur est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre risque d'être taché.
Bouillants, fondants et sucrés chauds qui se répandent sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson à induction en verre, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson au niveau de l'interrupteur mural. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les débordements avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Salissures quotidiennes sur le verre' ci-dessus.	• Enlever le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Épongez le liquide renversé. 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone à l'aide d'une serviette en papier. 5. Coupez l'alimentation de la table de cuisson.	• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'elles sont recouvertes de liquide. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

8 Dépannage

Dépannage	Cause profonde	Aide
La plaque ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Pour déverrouiller les commandes. Consultez la section "Utilisation de la table de cuisson à induction" pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles ».
	Utilisation de produits abrasifs ou de produits de nettoyage inadaptés.	Consultez la section « Nettoyage et entretien ».
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.

8 Dépannage

Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles ».
	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage des défaillances et inspection de la zone de cuisson à induction

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

Dépannage	**Cause profonde**	**Aide**
F3/ F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction.	Veuillez contacter un technicien qualifié.
F9/FA	Défaut du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter un technicien qualifié.
E1/ E2	Tension d'alimentation anormale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction.	Veuillez contacter un technicien qualifié.

Les éléments ci-dessus correspondent au diagnostic et à la vérification des pannes courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage pour la plaque à induction.

9 Fiche technique

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole Valeur Unité	**Symbole Valeur Unité**	**Symbole Valeur Unité**
Identification du modèle		IS F 18Q60 NE	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuis-son encastrée	
Nombre de zones de cuisson		4 zones	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuis-son à induction, zones de cuisson par rayonne-ment, plaques solides)		zones et aires de cuis-son à in-duction	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée élec-triquement, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	Zone 1: 18.0 Zone 2: 16.0 Zone 3: 18.0 Zone 4: 16.0	cm
Pour les zones de cuisson non circulaires : lon-gueur et largeur de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondies au 5 mm près	L W	N/A	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson cal-culée par kg	Cuisson électrique EC	Zone 1:184.30 Zone 2:186.75 Zone 3:185.41 Zone 4:188.53	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	Cuisson électrique EC	186.25	Wh/kg

Bitte lesen Sie zunächst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät der Marke Indesit entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie mit diesem Gerät, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und modernster Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen werden. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Gerät an jemanden weitergeben, händigen Sie ihm bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung beachten.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich beschrieben.

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:

	Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Verwendung.
	**WARNUNG:** Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum.
	Warnung vor Brandgefahr.
	Warnung vor Stromschlägen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Lesen Sie diese Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen in Ihrer Nähe auf. Diese Anleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die jederzeit beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes oder falscher Einstellung der Bedienelemente.

1.1 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, verwenden Sie das Gerät nicht – es besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein – Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen: Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Halten Sie Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fern, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des

Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.

- Sehr kleine Kinder (0–3 Jahre) sollten vom Gerät ferngehalten werden. Kleine Kinder (3–8 Jahre) sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferkennungssensor.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter ständiger Aufsicht nähern.
- Die Speisen dürfen vor oder nach dem Garen nicht länger als eine Stunde im oder auf dem Produkt verbleiben.

1.2 Zulässige nutzung

- **ACHTUNG:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Schaltgerät, wie z. B. einer Zeitschaltuhr, oder einem separaten ferngesteuerten System vorgesehen.

- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.: - in Personalküchen in Geschäften, Büroräumen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und anderen Wohnumgebungen.
- Eine andere Verwendung ist nicht zulässig (z. B. zum Beheizen von Räumen).
- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- **WARNUNG:** Das Induktionskochfeld kann ein akustisches Geräusch erzeugen, wenn etwas auf dem Bedienfeld liegen bleibt. Schalten Sie das Kochfeld über die EIN/AUS-Taste aus.

1.2 Installation

- Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und installiert werden – es besteht Verletzungsgefahr. Verwenden Sie beim Auspacken und Installieren Schutzhandschuhe – es besteht Schnittgefahr.
- Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden), der elektrischen Anschlüsse und Reparaturen, muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben. Halten Sie Kinder vom Aufstellungsort fern. Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass es während des Transports nicht beschädigt wurde.

Bei Problemen wenden Sie sich an den Händler oder den nächstgelegenen Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden – Erstickungsgefahr. Das Gerät muss vor jeglichen Installationsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden – Stromschlaggefahr. Achten Sie bei der Installation darauf, dass das Gerät das Stromkabel nicht beschädigt – Brand- oder Stromschlaggefahr. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Installation abgeschlossen ist.

- Führen Sie alle Schneidearbeiten am Schrank vor dem Einbau des Geräts durch und entfernen Sie alle Holzspäne und Sägemehl.
- Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert wird, muss eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

1.3 Elektrische warnhinweise

- Das Gerät muss durch Ziehen des Netzsteckers (falls zugänglich) oder durch einen mehrpoligen Schalter, der vor der Steckdose gemäß den Verdrahtungsvorschriften installiert wird, vom Stromnetz getrennt werden können. Das Gerät muss gemäß den nationalen Normen für elektrische Sicherheit geerdet werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter. Die elektrischen Komponenten dürfen nach der Installation für den Benutzer nicht zu-

gänglich sein. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie nass sind oder barfuß. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist.

- Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller bereitgestellten ausgestattet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein identisches Kabel ersetzt werden, um Gefahren – wie die eines Stromschlags – zu vermeiden.

1.4 Reinigung und wartung

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Verwenden Sie niemals Dampfreinigungsgeräte – es besteht Stromschlaggefahr.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Produkte, chlorhaltigen Reiniger oder Topfreiniger.

1.5 Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät besteht aus Materialien, die gemäß den örtlichen Abfallentsorgungsvorschriften entsorgt werden müssen. Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, dem Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und der Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Verordnung 2013 (in der geänderten Fassung) gekennzeichnet. Durch die korrekte Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



Das Symbol auf dem Produkt oder in den beiliegenden Unterlagen weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zu einer geeigneten Sammelstelle für die fach-

gerechte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden muss.

1.6 Entsorgung der Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist gemäß Beschluss 97/129/EG mit den Materialzusammensetzungscodes gekennzeichnet. Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und unter vollständiger Einhaltung der örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Verpackungsabfällen entsorgt werden.

1.7 Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keinerlei Materialien, die gemäß der Richtlinie als schädlich oder verboten gelten.

1.8 Konformitätserklärung

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der europäischen Verordnung 66/2014 sowie der britischen Verordnung The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 gemäß der europäischen Norm EN 60350-2.

Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter folgendem Link: https://docs.eemeaappliance-docs.eu.

1.9 Tipps zum Energiesparen

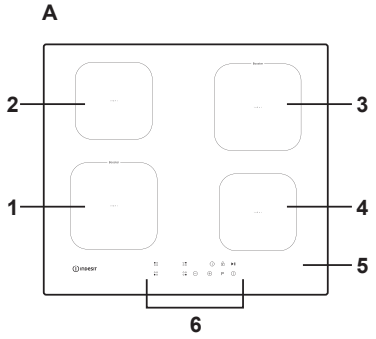
Nutzen Sie die Restwärme der Kochplatte, indem Sie sie einige Minuten vor Ende des Garvorgangs ausschalten. Der Boden des Topfes oder der Pfanne sollte die Kochplatte vollständig abdecken; ein kleineres Kochgefäß als die Kochplatte führt zu Energieverlusten. Decken Sie Töpfe und Pfannen während des Kochens mit gut passenden Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Das Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

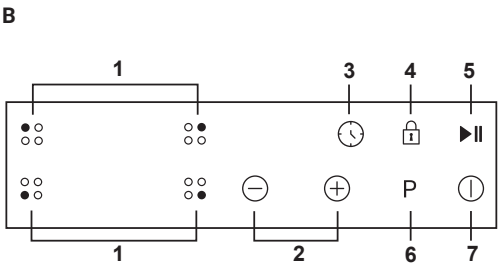
1.10 Hinweis

Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten vorsichtig sein, wenn sie sich während des Betriebs in der Nähe dieses Induktionskochfelds aufhalten. Das elektromagnetische Feld kann den Herzschrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers bzw. medizinischen Geräts, um weitere Informationen über die Auswirkungen der vom Induktionskochfeld erzeugten elektromagnetischen Felder zu erhalten.

2 Allgemeine Übersicht

2.1 Übersicht





Bedienelement und Teile

A. Übersicht

1. 1800 Boost 2000W Zone
2. 1500W-Zone
3. 1800 Boost 2000W Zone
4. 1500W-Zone
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

B. Bedienfeld

1. Heizzonen-Auswahlknopf
2. Tasten für Leistungsregelung/Zeitregelung
3. Timer-Taste
4. Tastensperre
5. Stop & GO-Taste
6. Boost-Funktionstaste
7. AN/AUS-Taste

2.2 Technische Daten

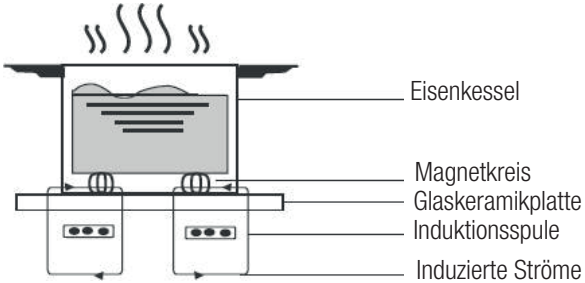
Modell	IS F 18Q60 NE
Elektrotyp	KLASSE I
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2.5 kW: 2250-2750W, 7.4 kW: 6600-7400W
Produktgröße (L*B*H)	590*520*60 mm
Einbaumaße	560*490*56mm

Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

3 Vor dem ersten Gebrauch

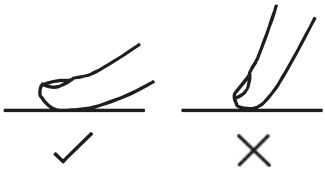
3.1 Einführung in das Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.



3.2 Verwendung der Touch-Steuerelemente

- Die Steuerelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Steuerelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerelemente erschweren.



3.3 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionsherde geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden der Pfanne.

- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest herausfinden. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Pfannenbodens. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:

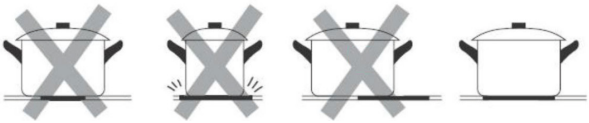
1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.

3 Vor dem ersten Gebrauch

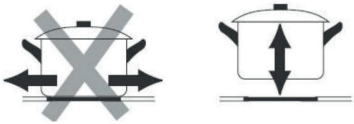
2. Wenn „U" nicht auf dem Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Basis, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas breitere Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



3.4 Pfannenmaße

- Die Kochzonen sind bis zu einem Grenzwert automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Der Boden dieser Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr:

Durchmesser der Kochzone (mm)	Min. Topfdurchmesser (mm)
Zone 1 und 3 (180 mm)	120 mm
Zone 2 und 4 (160 mm)	100 mm

Die oben genannten Angaben können je nach Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

4 Bedienung des Gerätes

LEISTUNGSVERWALTUNG

Mit der Leistungsverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 2,5 kW/7,4 kW einstellen. Beim Kauf ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt.

Passen Sie die Einstellung entsprechend den Grenzen Ihres häuslichen Stromsystems an, wie im folgenden Absatz beschrieben.

Hinweis: Abhängig von der für das Kochfeld gewählten Leistung können einige Leistungsstufen der Kochzonen und Funktionen (z. B. Kochen oder Schnellaufheizen) automatisch begrenzt werden, um ein Überschreiten des gewählten Limits zu verhindern. Wenn die Leistungsstufen die gewählte Gesamtleistung überschreiten, erscheint das Symbol „PN".

Die Energieverwaltung kann nur bei ausgeschaltetem Kochfeld eingestellt werden.

Von 7.4 kW Umschaltung auf 2.5 kW:

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, beachten Sie bitte, dass der Standardstatus 7,4 kW beträgt. Drücken Sie zuerst die Taste „Stop + Go" und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören einen Signalton und die Anzeige „7.4" blinkt. Wenn die Anzeige „7.4" blinkt, halten Sie die Taste „Boost" 5 Sekunden lang gedrückt, bis eine andere Leistung „2.5" blinkt. Drücken Sie dann die Taste „Stop + Go" und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer ertönt 10 Mal. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung abgeschlossen haben.

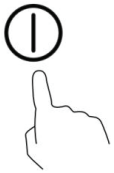
Von 2.5 kW auf 7.4 kW umschalten.

Berühren Sie zuerst die Taste „Stop + Go" und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören den Summer einmal piepen und die „2.5" blinken. Wenn die Leistung „2.5" blinkt, berühren und halten Sie die Boost-Taste 5 Sekunden lang, wodurch eine weitere Leistung „7.4" blinkt. Berühren Sie dann die Taste „Stop + Go" und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung abgeschlossen haben.

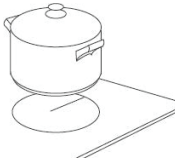
4.1 So starten Sie den Kochvorgang

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass der Herd in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, alle Anzeigen zeigen „-" oder „--" an.

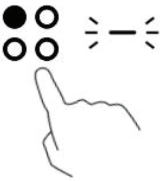


2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die ausgewählte Kochzone.



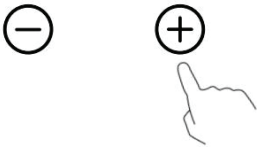
Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone und die Anzeige auf dem Display neben der Taste blinkt.



4. Während die Zahl blinkt, stellen Sie die Leistungsstufe durch wiederholtes Berühren der Taste + oder - ein.

4 Bedienung des Gerätes



- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

Wenn auf dem Display abwechselnd „ ⩾⊔⩽“ und die Heizstufe blinken, bedeutet dies, dass entweder:

- Sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben oder,
- die verwendete Pfanne nicht für das Kochen auf Induktion geeignet ist oder,
- die Pfanne zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

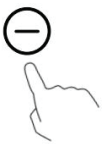
Es findet keine Erhitzung statt, wenn sich keine geeignete Pfanne auf der Kochzone befindet. Die Anzeige schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf platziert wird.

4.2 Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Auswahltaste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Drücken Sie wiederholt die Taste „-“, um auf „0“ zu gelangen.



3. Zum Ausschalten der Kochzonen die EIN/AUS-Taste berühren.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen. „H“ (Restwärmeanzeige) zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärmeanzeige kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, indem die noch heiße Zone zum



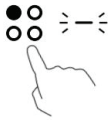
4.3 Verwendung der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eine Funktion, die die Leistung einer ausgewählten Kochzone maximiert. Wenn sie aktiviert ist, dauert die Funktion 5 Minuten und sorgt für ein leistungsstärkeres, schnelleres Kochen, z. B. zum Erhitzen von Wasser in einem großen Topf zum Kochen von Reis oder Nudeln.

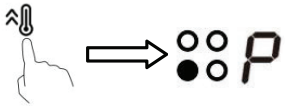
	Erhitzen anderer Pfannen verwendet wird. Nur Zone 1 und Zone 3 mit Boost-Funktion.

Verwendung der Boost-Funktion zur Erhöhung der Leistung

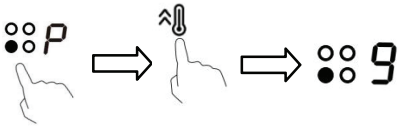
1. Berühren Sie die Steuerungsoption für die Auswahl der Heizzone, die Sie verstärken möchten. Eine Anzeige neben der Taste blinkt auf dem Display.



2. Berühren Sie die Steuerungsoption für die Boost-Funktion und die Kochzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Auf der Leistungsanzeige erscheint „P“, um anzuzeigen, dass sich die Zone im Boost-Modus befindet.

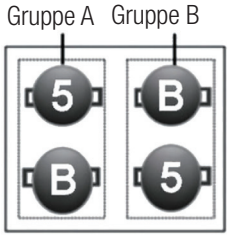


3. Der Boost-Modus bleibt 5 Minuten lang aktiv, danach kehrt das Kochfeld wieder auf Leistungsstufe 9 zurück.
4. Wenn Sie die Boost-Funktion während der 5-minütigen Betriebszeit abbrechen möchten, berühren Sie die Bedienfläche der Kochzone, woraufhin eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie dann die Boost-Funktionstaste und die Kochzone wechselt wieder auf die Leistungsstufe 9.



Leistungsverwaltung

Ihr Kochfeld ist in zwei Gruppen unterteilt. Sie können nur eine Zone in jeder Gruppe boosten, und die entsprechende Zone muss auf oder unter Leistungsstufe 5 sein.



Erhitzen anderer Pfannen verwendet wird.

Nur Zone 1 und Zone 3 mit Boost-Funktion.

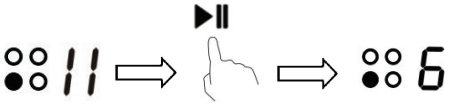
4.4 Verwendung der Pausenfunktion – STOP+GO

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld anzuhalten und wieder zu aktivieren.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone funktioniert.
2. Berühren Sie die Taste STOP+GO, die Kochzonenanzeige zeigt „II" an. Daraufhin wird der Betrieb des Induktionskochfelds für alle Kochzonen deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten STOP+GO, Ein/Aus und Sperren.



3. Um den Pausenstatus aufzuheben, berühren Sie die Taste STOP+GO. Daraufhin kehrt die Kochzone zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.



4.5 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie die Steuerung der Tastensperre, die Timer-Anzeige zeigt „Lo" an.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Steuerung der Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt.



3. Sie können nun Ihr Kochfeld verwenden.

Wenn sich der Herd im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Sie können den Herd im Notfall jederzeit mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, sollten das Kochfeld jedoch vor der nächsten Verwendung entsperren.

4.6 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochstellen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

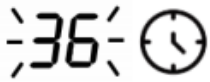
1. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Kochfelds eingeschaltet ist.

Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzonen auswählen.

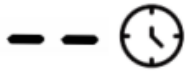
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf der Anzeigetafel wird „“ die verbleibende Zeit angezeigt.



4. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Timer-Steuerung. Die eingestellte Zeit blinkt. Wenn die Zeit blinkt, berühren Sie die Timer-Steuerung erneut. In der Timer-Anzeige wird „--“ angezeigt.



5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30-seitiger Signalton und auf der Timeranzeige erscheint „--“.

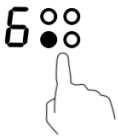
Berühren Sie den „-“ oder „+“ Regler des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 00 Minuten zurück.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

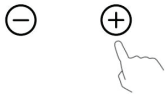
1. Berühren Sie die Steuerungsauswahl für die Heizzone.



2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.

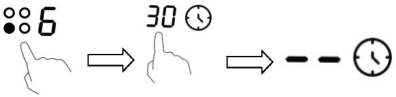


3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken.

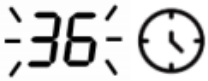


- Durch einmaliges Berühren der „-"- oder „+"-Taste wird die Zeit um 1 Minute verkürzt oder verlängert.
- Halten Sie die „-" oder „+" Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 0 Minuten zurück.

4. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone und dann den Timer berühren, wird der Timer abgebrochen, in der Minutenanzeige erscheint „00" und dann „--".



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen, auf dem Display wird für die verbleibende Zeit angezeigt.



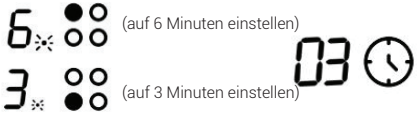
Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass diese Zone ausgewählt ist.



Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

1. Wenn die Funktion für mehr als eine Kochzone verwendet wird, zeigt das Display die kürzeste Zeit an (z. B. hat Zone 1 eine eingestellte Zeit von 3 Minuten und Zone 2 eine eingestellte Zeit von 6 Minuten, sodass das Timer-Display „3" anzeigt).

Ein blinkender roter Punkt neben einer Leistungsstufenanzeige bedeutet, dass die Timer-Anzeige die verbleibende eingestellte Zeit für diese Kochzone anzeigt. Wenn Sie die verbleibende eingestellte Zeit der anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie die Kochzonen-Auswahltaste für diese Zone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



2. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und im Display wird „H" angezeigt, bis die Zone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

4.7 Übertemperaturschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

4.8 Schutz vor verschütteten Flüssigkeiten

Das Kochfeld gibt einen Signalton ab und schaltet sich aus, wenn eine bestimmte Menge Flüssigkeit

auf die Bedienelemente gelangt. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, befolgen Sie die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zum Entfernen heißer Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld trocken ist, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren.

4.9 Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn eine ungeeignete oder nicht magnetische Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen gelassen wurde, wechselt das Induktionskochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Kühlventilator läuft noch 1 Minute lang.

4.10 Restwärme-Warnung

Wenn der Herd längere Zeit in Betrieb war ist noch Restwärme vorhanden. Der Buchstabe „H" (Restwärmeanzeige) erscheint auf dem Display als Warnung vor möglichen Verletzungen durch heiße Oberflächen. Er verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

4.11 Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Stromzufuhr zu einer Kochzone abzuschalten. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Standard-Arbeitszeitgeber (Stunde)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Hitzeeinstellungen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen.

Aufwärmen	Eignung
1 - 2	• Aufwärmen kleiner Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade und Butter • sanftes Köcheln • langsames Erwärmen
3 - 4	• Wiedererwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Braten • Nudeln kochen
9	• Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

5 Kochhinweise



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion des Induktionskochfelds verwenden. Öl und Fett spontan, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

5.1 Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Verringern Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entwickeln, ohne dass das Essen verkocht. Sie sollten auch eibasierte und mehlverdickte Soßen unterhalb des Siedepunkts kochen.
- Einige Aufgaben, darunter das Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

So gelingen saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch auf die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und davon ab, wie durchgegart Sie es haben möchten. Die Zeiten können zwischen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durch es ist – je fester es sich anfühlt, desto „gut gemacht" ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannt und zart wird.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Pfannenrühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen kochen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgewärmt sind.
7. Sofort servieren.

6 Installation des Gerätes

6.1 Bevor Sie den Herd installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen.
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- Wenn der Herd über einem Ofen installiert wird, verfügt der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation entspricht allen Anforderungen an die Abstände und den geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Netzstromversorgung ermöglicht, ist in die permanente Verkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen entspricht. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) bieten.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich, wenn das Kochfeld installiert ist.
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation wenden Sie sich an die örtlichen Baubehörden und die örtlichen Vorschriften.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

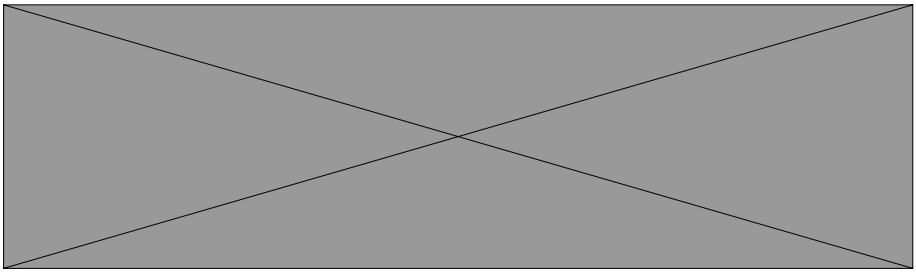
6.2 Vergewissern Sie sich nach der Installation des Kochfeldes, dass:

- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- Die Frischluft strömt in ausreichendem Maße von der Außenseite des Schrankes zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankfach installiert wird, muss unterhalb des Kochfeldbodens eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschalter muss für den Kunden leicht zugänglich sein.

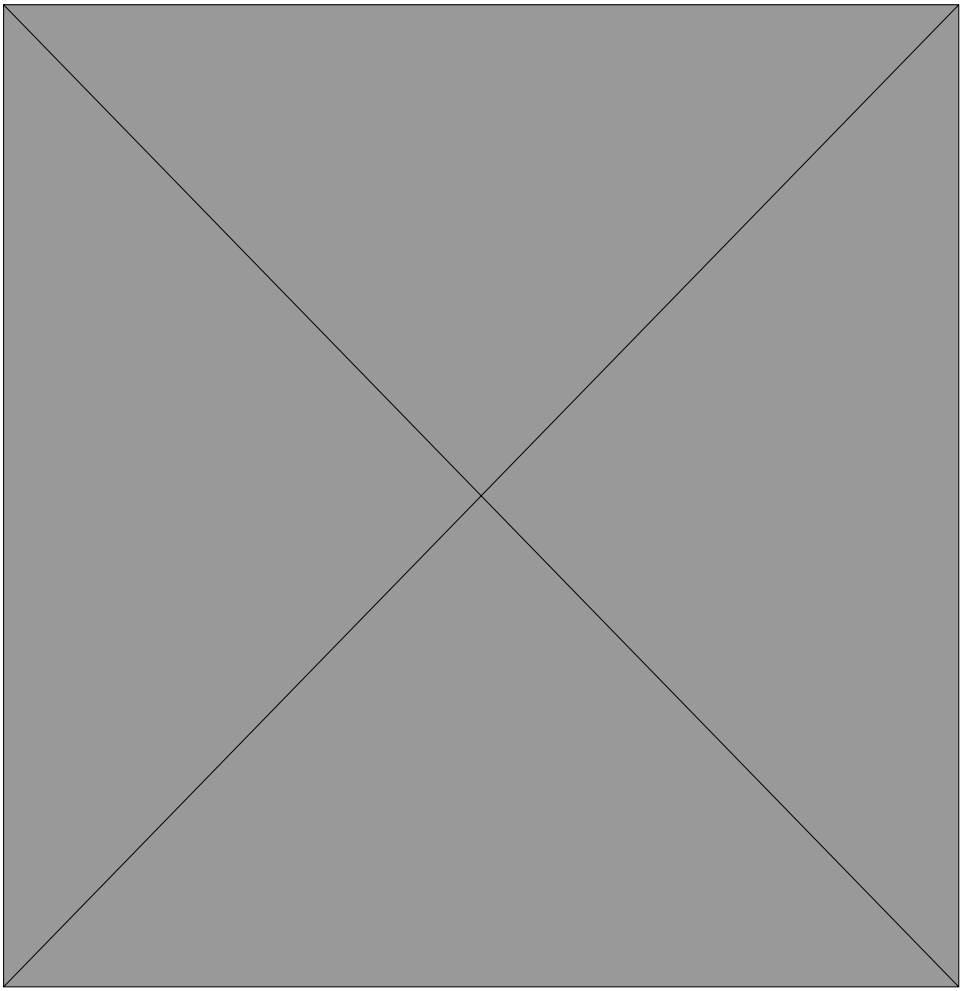
6.3 Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

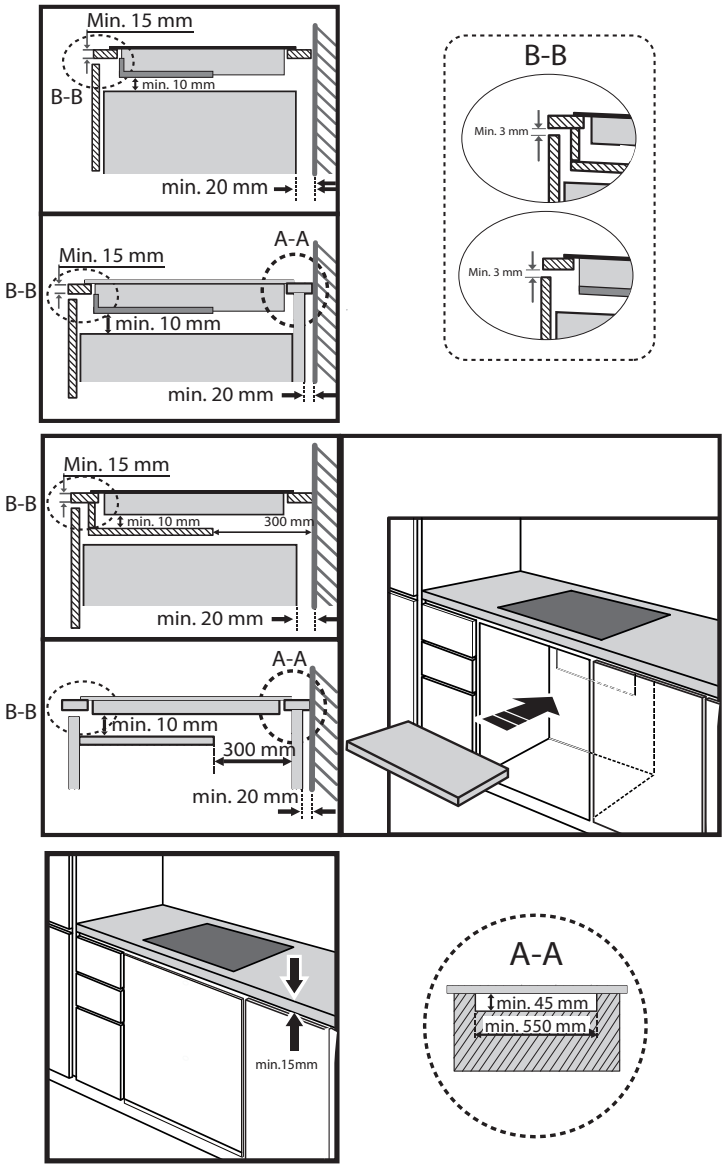
Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass der Induktionskochfeld in gutem Zustand ist. Wie unten dargestellt.



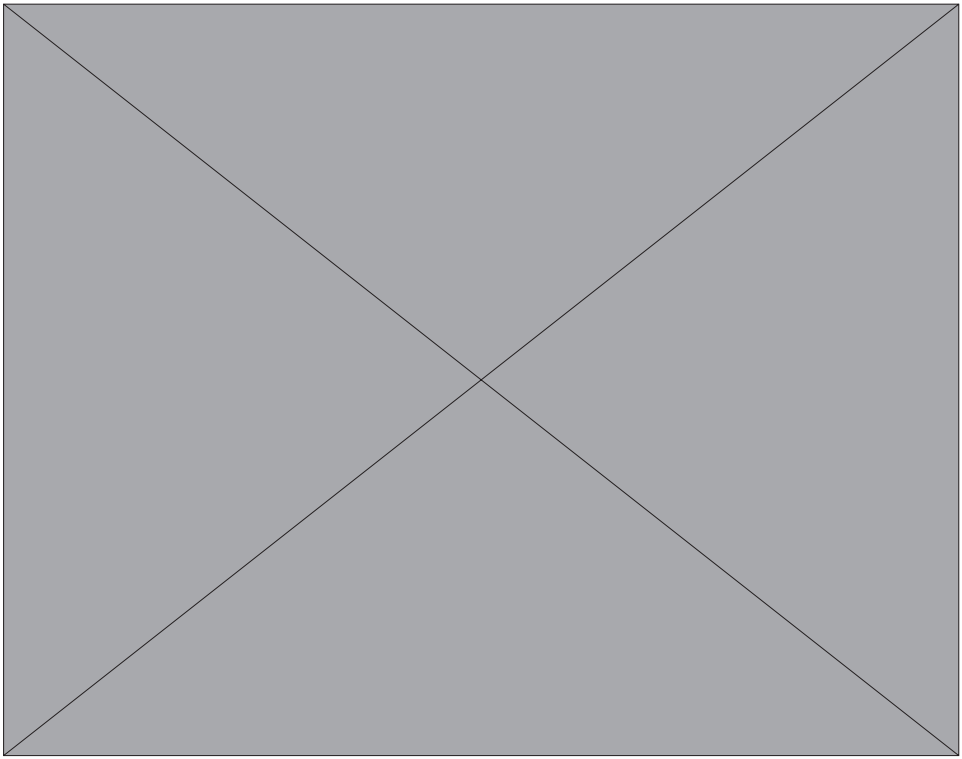
6 Installation des Gerätes



6 Installation des Gerätes



6 Installation des Gerätes



6 Installation des Gerätes

6.4 Anschluss des Herdes an das Stromnetz

Der Anschluss dieses Kochfeldes an das Stromnetz darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person vorgenommen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet.
2. Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht

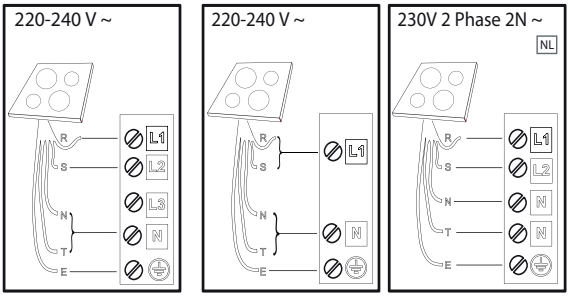


Die Abschnitte des Stromversorgungskabels können der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten. Verwenden Sie zum Anschluss des Herdes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.

Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C übersteigt.

Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob das Hausstromsystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Die Stromversorgung gemäß der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden sollte. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-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-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-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)-синій (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/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

7 Reinigung und Pflege

Was	Wie	Wichtig
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Überläufen auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, wird keine „Heiße Oberfläche"-Anzeige angezeigt, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann fleckig werden.
Überkochendes, Schmelzendes und zuckerhaltige heiße Flüssigkeiten, die auf das Glas verschüttet werden	Entfernen Sie diese sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, z. B. einem Fischmesser, einem Spachtel oder einer Rasierklinge. Achten Sie jedoch auf heiße Kochzonenoberflächen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie den Schmutz oder die Verschüttung in einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Entfernen Sie den Schmutz oder die Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas" oben.	• Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen und zuckerhaltige Lebensmittel oder Überlaufen entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig und bewahren Sie den Kochfeldschaber immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übertragungen auf die Touch-Steuerung	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Verschüttetes Material aufsaugen 3. Wischen Sie den Touchscreen-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Steuerung funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Touch-Control-Bereich trocken zu wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8 Problembehandlung

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Region ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Induktionskochfelds“.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass der Touch-Steuerungsbereich trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Handballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Es werden ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und kein Anzeichen für einen Defekt.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Hitze verwendet wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht an der Wand aus, solange der Lüfter läuft.

8 Problembehandlung

Die Pfannen werden nicht heiß und es erscheint in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Kochen auf Induktionsherden geeignet ist. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochzeitgebers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion der Induktionskochzone

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt der Induktionsherd automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule ausgefallen.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
F9/FA	Temperatursensor des IGBT-Fehlers.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Induktionsspule.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Inspektion häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionsherd zu vermeiden.

9 Technisches Datenblatt

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

	Symbolwert Einheit	**Symbolwert Einheit**	**Symbolwert Einheit**
Modell-Identifizierung		IS F 18Q60 NE	
Typ des Kochfeldes		Eingebautes	
Anzahl der Kochzonen und / oder Bereiche		4 Zonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)		Induktionskochzonen und -kochfelder	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone, auf 5 mm aufgerundet	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 18,0 Zone 4: 16,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf 5 mm gerundet	L W	K/A	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche berechnet pro kg	EC-Elektrokochen	Zone 1:184.30 Zone 2:186.75 Zone 3:185.41 Zone 4:188.53	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg	EC-Elektrokochfeld	186.25	Wh/kg

Zusätzliche Informationen zur Entsorgung und Rücknahme von Elektro - und Elektronik-Altgeräten in Deutschland

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektroaltgeräten.

Sie sind verpflichtet Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.



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

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben 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.

Weitere Informationen über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik- Altgeräten entnehmen sie bitte der Bedienungsanweisung.

Lees eerst deze handleiding!

Beste gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor het feit dat u de voorkeur geeft aan dit Indesit-apparaat. Wij hopen dat u de beste resultaten krijgt van uw apparaat dat werd vervaardigd met hoogwaardige en moderne technologie. Om die reden vragen wij u deze volledige handleiding en alle andere begeleidende documenten zorgvuldig te lezen voor u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en besteed aandacht aan alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

Denk eraan dat deze handleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. Verschillen tussen modellen worden uitdrukkelijk beschreven in de handleiding.

Betekenis van de symbolen

De volgende symbolen worden gebruikt in verschillende hoofdstukken van deze handleiding.

	Belangrijke informatie en nuttige tips bij het gebruik.
	**WAARSCHUWING:** Waarschuwingen tegen gevaarlijke situaties met gevaar voor het leven of uw eigendom.
	**WAARSCHUWING:** Waarschuwing voor brandgevaar.
	**WAARSCHUWING:** Waarschuwing voor elektrische schokken.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieurichtlijnen

Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u deze veiligheidsinstructies lezen. Bewaar ze in de buurt voor een eventuele raadpleging in de toekomst. Deze instructies en het apparaat zelf bieden belangrijke veiligheidswaarschuwingen die altijd moeten worden nageleefd. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor het niet naleven van deze veiligheidsinstructies, voor elk incorrect gebruik van het apparaat of elke incorrecte instelling van de bedieningsmechanismen.

1.1 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Als de kookplaat is gebarsten, mag u het apparaat niet gebruiken - risico van elektrische schokken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- **OPGELET:** De bereiding moet onder toezicht worden uitgevoerd. Een korte bereiding moet onder voortdurend toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaren inhouden - brandrisico. Probeer NOOIT een brand te blussen met water: schakel eerder het apparaat uit en dek de vlammen af, bv. met een deksel of een branddeken.
- Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun. Houd kleding of ander brandbaar materiaal uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld - brandrisico.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze

kunnen opwarmen.

- Zeer jonge kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden. Houd het apparaten uit de buurt van kinderen jonger dan(3-8 oud tenzij ze voortdurend onder toezicht staan. Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een beperkt fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis mogen dit product slechts gebruiken als ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik en de bestaande risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Na gebruik schakelt u de kookplaat uit met de bedieningsknop en vertrouw niet op de pa detectie.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- U mag geen etenswaren in of op het product laten gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding.

1.2 Toegestaan gebruik

- **OPGELET:** Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een extern schakelmechanisme, zoals een timer, of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

- Dit product is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijk gebruik gelijkaardige toepassingen: personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere residentiële omgevingen.
- Elk ander gebruik is niet toegestaan (bv. opwarmen van ruimten).
- Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- **WAARSCHUWING:** De inductiekookplaat kan geluiden weergeven als er iets op het bedieningspaneel wordt gelaten. Schakel de kookplaat uit door te drukken op de knop AAN/UIT.

1.2 installatie

- Het apparaat moet worden gehanteerd en geinstalleerd door twee of meerdere personen - risico van letsels. Gebruik beschermende handschoenen tijdens het uitpakken en de installatie - risico van snijwonden.
- Installatie, inclusief de watertoevoer (indien aanwezig), elektrische aansluitingen en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. U mag geen onderdeel van het apparaat repareren of vervangen tenzij dit expliciet wordt vermeld in de handleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatiesite. Nadat u het apparaat heeft uitgepakt, moet u het inspecteren op schade tijdens het vervoer. Als er een probleem is, kunt u contact opnemen met de verkoper of uw dichtstbijzijnde dienst-na-verkoop. Na de installatie moet u de afval

van de verpakking (plastic, piepschuim onderdelen, etc.) buiten het bereik van kinderen worden bewaard - verstikkingsgevaar. Het apparaat moet worden losgekoppeld van de voeding voor de installatiewerkzaamheden - risico van elektrische schokken. Tijdens de installatie moet u ervoor zorgen dat het apparaat het netsnoer niet kan beschadigen - brandrisico of risico van elektrische schokken. U mag het apparaat slechts inschakelen nadat de installatie is voltooid.

- Voer alle snijwerken van kasten uit voor u het apparaat aanbrengt en verwijder alle houtspaanders en zaagmeel.
- Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een scheidingspaneel (niet inbegrepen) worden geïnstalleerd in het vak onder het apparaat.

1.3 Elektrische waarschuwingen

- Het moet mogelijk zijn het apparaat los te koppelen van de voeding door de stekker los te koppelen als er de stekker toegankelijk is, of via een meerpolige schakelaar stroomopwaarts geïnstalleerd van het stopcontact in overeenstemming met de regels die gelden voor de elektrische bedrading en het apparaat moet geaard zijn conform de nationale elektrische veiligheidsnormen.
- Gebruik geen verlengsnoeren, multistekkers of adapters. De elektrische onderdelen moeten toegankelijk blijven voor de gebruiker na de installatie. Gebruik het apparaat niet als u nat bent of op blote voeten loopt. U mag

het apparaat niet gebruiken als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het niet correct werkt, of als het beschadigd of gevallen is.

- Een installatie met een stekker is niet toegestaan tenzij het product al is uitgerust met een dergelijke stekker van de fabrikant.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen met een identiek netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder A risico uit te sluiten het risico van elektrische schokken.

1.4 Reiniging en onderhoud

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat wordt uitgeschakeld en losgekoppeld van de voeding voor u onderhoudswerken uitvoert; gebruik nooit stoomreinigers - risico van elektrische schokken.
- Gebruik geen schurende af corrosieve producten, chloorgebaseerde reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

1.5 Afvoer van afgedankte apparaten

Dit apparaat is vervaardigd met materialen die moeten worden weggegooid in overeenstemming met de lokale voorschriften voor afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de juiste verwijdering van huishoudelijke elektrische apparaten contact op met uw gemeente, de inzamelingsdienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur regelgeving 2013 (zoals gewijzigd). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt weggegooid, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.



Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat het niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar naar een geschikt inzamelcentrum moet worden gebracht voor de rechtmatige verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur.

1.6 Afvoer van verpakkingen

Het verpakkingsmateriaal is gemarkeerd met de codes van de materiaalsamenstelling volgens Besluit 97/129/EG. De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in volledige overeenstemming met de voorschriften van de lokale overheid voor de verwijdering van verpakkingsafval worden verwijderd.

1.7 Conformiteit met de RoHS-richtlijn

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de Richtlijn.

1.8 Conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet aan de ecodesignvereisten van de Europese Verordening 66/2014 en de Britse The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

De informatie met betrekking tot de lageverbruiksmodus van het apparaat overeenkomstig Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

1.9 Tips voor energiebesparing

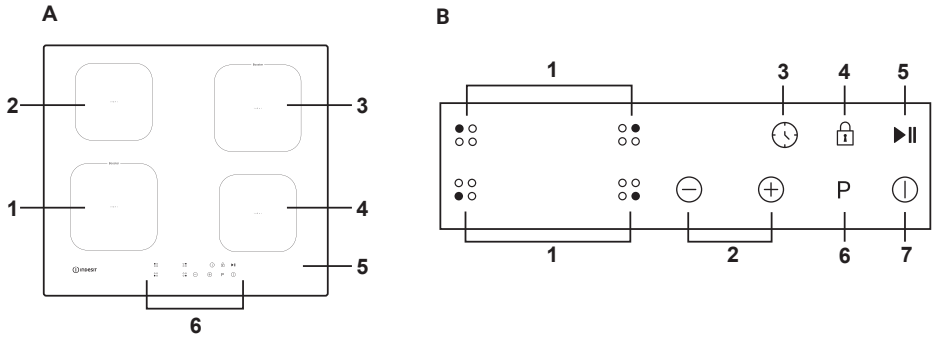
Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat door deze enkele minuten voor het einde van het kookproces uit te schakelen. De bodem van de pan moet de kookplaat volledig bedekken; een pan die kleiner is dan de kookplaat leidt tot energieverlies. Dek pannen tijdens het koken af met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt het energieverbruik aanzienlijk. Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.

1.10 Opmerking

Personen met een pacemaker of soortgelijke medische hulpmiddelen moeten voorzichtig zijn wanneer zij zich tijdens de werking in de buurt van deze inductiekookplaat bevinden. Het elektromagnetische veld kan de pacemaker of een soortgelijk hulpmiddel beïnvloeden. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of het medische hulpmiddel voor meer informatie over de effecten van de elektromagnetische velden die door de inductiekookplaat worden gegenereerd.

2 Algemeen overzicht

2.1 Overzicht



Bediening en onderdelen

A. Overzicht

1. 1800 Boost 2000W zone
2. 1500W zone
3. 1800 Boost 2000W zone
4. 1500W zone
5. Glazen plaat
6. Bedieningspaneel

B. Bedieningspaneel

1. Verwarmingszone selectieknop
2. Stroomregelaar/Timer bedieningstoetsen
3. Timer-knop
4. Toetsvergrendeling toets
5. Knop Stop & Go
6. Bereidingsfunctie knop
7. AAN/UIT-knop

2.2 Technische gegevens

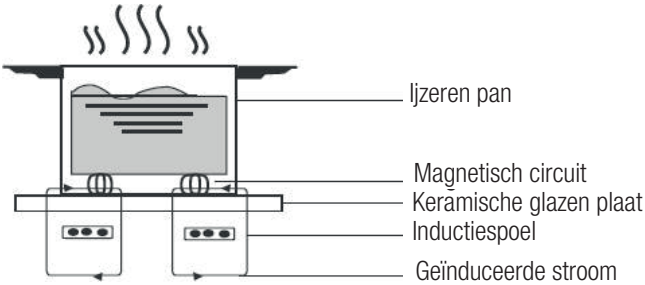
Model	IS F 18Q60 NE
Elektrisch type	KLASSE I
Kookzones	4 Zones
Voedingsspanning	220-240V~, 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	2.5 kW: 2250-2750W, 7.4 kW: 6600-7400W
Productafmetingen (L*W*H)	590*520*60 mm
Inbouwafmetingen	560*490*56mm

Afmetingen zijn bij benadering. Aangezien wij er voortdurend naar streven onze producten te verbeteren, kunnen wij de specificaties en het ontwerp wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

3 Voor de eerste ingebruikname

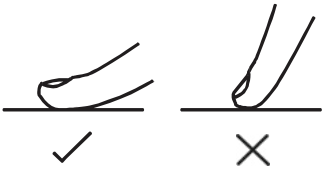
3.1 Introductie van koken met inductie

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt met elektromagnetische trillingen die warmte genereren direct in de pan, eerder dan indirect door verwarming van het glazen oppervlak. Het glas warmt slechts op wanneer de pan het opwarmt.



3.2 Het gebruik van de bedieningstoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw platte vinger, niet de top.
- U zult een pieptoon horen wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon zijn en dat ze niet worden afgedekt door een voorwerp (bv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken de bedieningstoetsen te gebruiken.



3.3 Het juiste kookgerei kiezen

Gebruik uitsluitend kookgerei met een geschikte bodem voor inductieplaten. Kijk uit naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door de magneettest uit te voeren. Verplaats een magneet naar de bodem van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, is uw pan geschikt voor een inductiekookplaat.
- Als u geen magneet hebt:

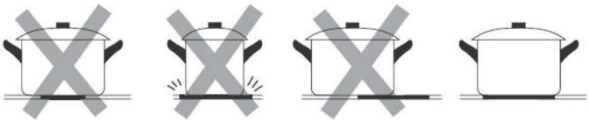
1. Plaats een beetje water in de pan die u wilt controleren.
2. Als "U" niet begint te knipperen op het scherm terwijl het water opwarmt, is de pan geschikt.

3 Voor de eerste ingebruikname

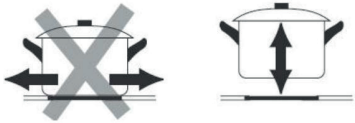
- Keukengerei gemaakt van het volgende materiaal is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper met een magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw pan vlak is en plat op het glas zit en dat deze dezelfde afmeting heeft als de kookzone. Gebruik pannen met een even grote diameter als de afbeelding van de geselecteerde zone. Als u een pan gebruikt die iets breder is, maakt u optimaal gebruik van de energievoorziening. Als u een kleinere pan gebruikt, zal de kookplaat minder efficiënt dan verwacht werken. Plaats uw pan altijd centraal op de kookzone.



- Til pannen altijd op van de inductiekookplaat - u mag ze niet verschuiven want dit kan krassen veroorzaken op het glas.



3.4 Afmetingen van de pannen

- De kookzones gelden tot een bepaalde limiet en ze zijn automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van deze pan moet een minimale diameter hebben, in overeenstemming met de overeenstemmende kookzone. Voor de optimale efficiëntie van uw kookplaat moet u de pan centreren op de kookzone.
- De diameter van de bodem van inductie kookgerei:

Kookzone diameter (mm)	Min. pan diameter (mm)
Zone 1 & 3 (180mm)	120 mm
Zone 2 & 4 (160mm)	100 mm

De bovenstaande informatie kan variëren naargelang de kwaliteit van de pan die u gebruikt.

4 Werking van het apparaat

VERMOGENSBEHEER

Met vermogensbeheer kunt u het totale vermogen instellen op 2,5 kW/7,4 kW.

Bij aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximaal mogelijke vermogen.

Pas de instelling aan volgens de grenzen van uw elektrische systeem thuis, zoals beschreven in de volgende paragraaf.

NB: Afhankelijk van het geselecteerde vermogen voor de kookplaat, kunnen sommige vermogensniveaus van de kookzones en functies (bijv. koken of snel verwarmen) automatisch worden beperkt om te voorkomen dat het geselecteerde limiet wordt overschreden. Wanneer vermogensniveaus het geselecteerde totale vermogen overschrijden, verschijnt het symbool "PN".

U kunt het vermogensbeheer enkel instellen als de kookplaat is uitgeschakeld.

Van 7.4kW overschakelen op 2.5kW:

Wanneer u de kookplaat de eerste keer in gebruik neemt, moet u controleren of de standaardstatus 7.4kW is. Raak eerst de Stop & Go knop aan gedu-rende 5 seconden. De zoemer geeft een pieptoon weer en '7.4' begint te knipperen. Wanneer het vermogen '7.4' knippert, houdt u de boost-functie ingedrukt gedurende 5 seconden. Vervolgens wijzigt het vermogen in '2.5'. Houd de Stop & Go knop ingedrukt gedurende 5 seconden. De zoemer geeft 10 keer een pieptoon weer. Dit betekent dat de in-stelling is gewijzigd.

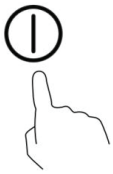
Van 2.5kW overschakelen op 7.4kW.

Raak eerst de Stop & Go knop aan gedurende 5 seconden. U kunt de zoemer horen die een piep-toon en '2.5' weergeeft. Wanneer het vermogen '2.5' knippert, houdt u de boost- functie ingedrukt gedurende 5 seconden. Vervolgens wijzigt het ver-mogen in '7.4'. Houd de Stop & Go knop ingedrukt gedurende 5 seconden. De zoemer geeft 10 keer een pieptoon weer. Dit betekent dat de instelling is gewijzigd.

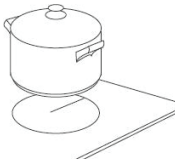
4.1 De bereiding starten

- Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, geeft de zoemer een signaal weer, alle Indicatorlampjes lichten op gedurende 1 seconde en schakelen vervolgens uit. Dit wijst erop dat de kookplaat is overgeschakeld op de stand-bymodus.

1. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle Indicatorlampjes geen "-" of "-" weer.

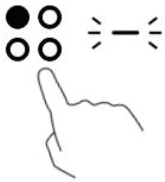


2. Plaats een geschikte pan op de geselecteerde kookzone.



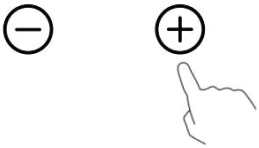
Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzo-ne schoon en droog zijn.

3. Raak de kookzone selectietoets aan en de indicator op het scherm naast de toets begint te knipperen.



4. Terwijl het cijfer knippert, stelt u het stroomniveau in door herhaaldelijk "-" of "-" aan te raken.

4 Werking van het apparaat



- Als u geen warmte-instelling kiest binnen 1 minuut schakelt de kookplaat automatisch uit. In dat geval moet u opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmte-instelling wijzigen op elk moment tijdens de bereiding.

Als het scherm alternerend "≥ U ≤" knippert met de warmte-instelling betekent dit:

- dat u een pan niet op de correcte kookplaat hebt geplaatst, of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor een inductiekookplaat, of,
- dat de pan te klein is of niet correct is gecentreerd op de kookzone.

De kookplaat warmt niet op als er geen geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst. Het scherm schakelt automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan wordt geplaatst.

4.2 Aan het einde van de bereiding

1. Raak de kookzone selectieknop die u wilt uitschakelen.



2. Raak '-' herhaaldelijk aan om te zakken tot '0'.



3. kookzones uitschakelen door de AAN/UIT-knop aan te raken.



4. Opgelet met warme oppervlakken "H" (Resterende warmte-indicator) verschijnt en geeft aan welke kookzone heet is. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie door de zone te gebruiken die nog steeds heet is om andere pannen op te warmen.



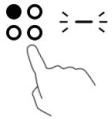
4.3 Het gebruik van de boost-functie

De Boost-functie is een functie die de stroom optimaliseert voor een geselecteerde kookzone. Wanneer de functie wordt ingeschakeld, blijft ze 5 minuten ingeschakeld en biedt een krachtigere, snellere bereiding, bv om een grote pan met water op te warmen om rijst of pasta te koken.

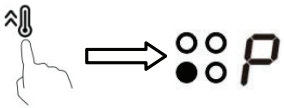
Enkel Zone 1 en Zone 3 hebben de boost-functie.

Het gebruik van de boost-functie om meer stroom te gebruiken

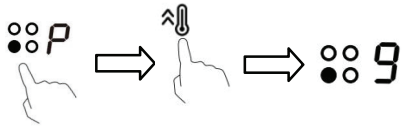
1. Raak de kookzone selectieknop aan die u wilt boosten. Een indicatielamp naast de toets begint te knipperen op het scherm.



2. Raak de boost-functie aan en de kookzone begint te werken in de boost-modus. De stroomindicator geeft "P" weer om aan te geven dat de zone in de boost-modus is geschakeld.

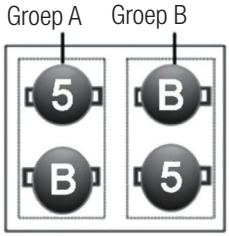


3. De Boost-functie duurt 5 minuten, waarna de kookzone terugschakelt naar vermogensniveau 9.
4. Als u de boost-functie wilt annuleren tijdens de 5 minuten activeringstijd raakt u de kookzone selectietoets aan en een indicatielamp naast de toets begint te knipperen. Appuyez ensuite sur la touche Boost : le foyer de cuisson reviendra à la puissance 9.



Energiebeheer

Uw kookplaat is ingedeeld in twee groepen. U kunt slechts 1 zone boosten in elke groep en de overeenstemmende zone moet op of lager zijn dan vermogensniveau 5.

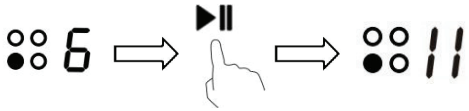


Enkel Zone 1 en Zone 3 hebben de boost-functie.

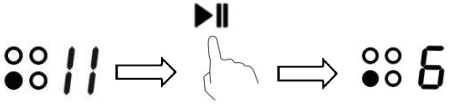
4.4 Het gebruik van de pauze-functie - STOP+GO

De pauze-functie kan op elk moment tijdens de bereiding worden gebruikt. Ze biedt de mogelijkheid de inductiekookplaat te stoppen en terug te keren.

1. Zorg ervoor dat de kookzone werkt.
2. Raak de knop STOP+GO aan, de indicatielamp van de kookzone geeft 'II' weer. Vervolgens wordt de werking van de inductiekookplaat uitgeschakeld in alle kookzones, behalve de STOP+GO, aan/uit- en vergrendelingstoets.



3. Om de pauze-status te annuleren, raakt u de knop STOP+GO aan. Vervolgens keert de kookzone terug naar het vermogensniveau dat voordien werd ingesteld.



4.5 De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om elk ongewenst gebruik (bv. kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen zijn vergrendeld, worden alle bedieningstoetsen behalve de AAN/UIT-knop uitgeschakeld.

De bedieningstoetsen vergrendelen

Raak de toetsenvergrendeling bedieningstoets aan. De timerindicator geeft "Lo" weer.

De bedieningstoetsen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat in is ingeschakeld.
2. Raak de kinderslot bedieningstoets aan gedurende 3 seconden.



3. U kunt uw kookplaat nu beginnen gebruiken.

⚠	Wanneer de kookplaat in de vergrendelde modus staat, worden alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-knop. U kunt de kookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-knop in een noodsituatie, maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen voor het volgende gebruik.

4.6 Het gebruik van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken.

- U kunt deze gebruiken als een timer. In dat geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.
- U kunt de timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijdsduur is verstreken.
- U kunt een aftelling instellen tot 99 minuten.

Het gebruik van de timer als een timer

Als u geen kookzone selecteert

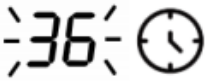
1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

⚠	U kunt de timer gebruiken, zelfs als u geen kookzones selecteert.

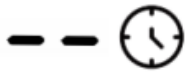
2. Raak de timer-knop aan. De timerindicator geeft '30' weer.



3. Pas de timer-instelling aan door de - of + bedieningstoets aan te raken. De ingestelde minuten worden bevestigd nadat deze 5 seconden knipperen. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het weergavebord geeft weer met de resterende tijdsduur.



4. Om de timer te annuleren, raakt u de timer bedieningstoets aan. De insteltijd begint te knipperen. Aan het einde van de ingestelde tijdsduur raakt u de timer bedieningstoets opnieuw aan. '--' verschijnt op het timer-scherm.

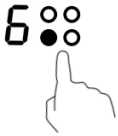


5. De zoemer geeft gedurende 30s een pieptoon weer en het timer-scherm geeft '--' weer wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.

ⓘ	Raak de "-" of "+" bedieningstoets van de timer een keer aan om met 1 minuut te verlagen of te verhogen. Houd de "-" of "+" bedieningstoets van de timer aangeraakt om met 10 minuten te verlagen of te verhogen. Als de ingestelde tijdsduur langer is dan 99 minuten keert de timer automatisch terug naar 00 minuten.

De timer instellen om een kookzone uit te schakelen.

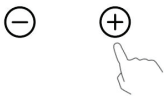
1. De warmtezone bedieningstoets aanraken.



2. Raak de timer-knop aan. De timerindicator geeft "30" weer.

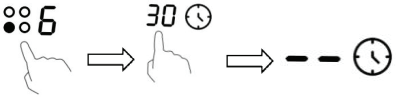


3. Pas de timer-instelling aan door de - of + bedieningstoets aan te raken. De ingestelde minuten worden bevestigd nadat deze 5 seconden knipperen.

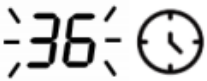


- Als u de "-" of "+" bedieningstoets van de timer een keer aanraakt, verlaagt of verhoogt de waarde met 1 minuut.
- Als u de "-" of "+" bedieningstoets van de timer aangeraakt houdt, verlaagt of verhoogt de waarde met 1 minuut.
- Als de ingestelde tijdsduur langer is dan 99 minuten keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Als u de warmtezone selectieknop aanraakt en vervolgens de timer aanraakt, wordt de timer geannuleerd. '00' verschijnt op het minutenveld en vervolgens '--'.



5. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het scherm geeft de resterende tijd weer.



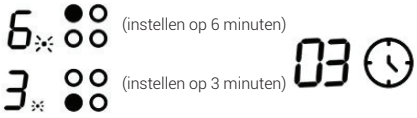
De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



De timer instellen om meer dan een kookzone uit te schakelen.

1. Als de functie wordt gebruikt op meer dan een kookzone geeft het scherm de kortste tijdsduur weer (bv. zone 1 heeft een ingestelde tijdsduur van 3 minuten en zone 2 heeft een ingestelde tijdsduur van 6 minuten. In dat geval geeft het timer-scherm '3' weer.)

Een knipperende rode stip naast het vermogensniveau scherm. wijst er op dat het timer-scherm de resterende ingestelde tijdsduur weergeeft voor die kookzone. Als u de resterende ingestelde tijdsduur wilt controleren van de andere kookzone, raakt u de kookzone selectietoets aan voor die zone. De timer geeft de ingestelde tijdsduur weer.



2. Wanneer de bereidingstijd verstrijkt, schakelt de overeenstemmende kookzone automatisch uit en verschijnt 'H' op het scherm tot de zone is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

Als u de tijdsduur wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen vanaf stap 1.

4.7 Te hoge temperatuur beveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur van de kookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de kookplaat automatisch.

4.8 Spatbescherming

De kookplaat geeft een pieptoon weer en schakelt uit nadat een bepaalde hoeveelheid vloeistof over de bedieningstoetsen vloeit. In dit geval moet u de stroom uitschakelen, de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen nemen voor het reinigen van warme vloeistoffen en ervoor zorgen dat de kookplaat droog is voor u uw bereiding hervat.

4.9 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan met een ongeschikte afmeting of een niet-magnetische pan (bv. aluminium), of een ander klein voorwerp (bv. mes, vork, sleutel) op de inductiekookplaat is gelaten, schakelt de inductiekookplaat automatisch over op stand-by na 1 minuut. De koelventilator blijft nog 1 minuut werken.

4.10 Residuele verwarming waarschuwing

Nadat de kookplaat een tijdje heeft gewerkt treedt er een zekere residuele warmte op. De letter "H" (Residuele warmte-indicator) verschijnt op het scherm als een waarschuwing tegen mogelijke letsels van hete oppervlakken. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

4.11 Automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Deze schakelt automatisch uit als u de stroom van de kookzone vergeet uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	Standaard werkduur (uur)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Opwarming instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, inclusief uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt.

Opwarming	Geschiktheid
1 - 2	• waarschuwing kleine hoeveelheden etenswaren • chocolade en boter laten smelten • zacht sudderen • langzaam opwarmen
3 - 4	• heropwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• sauteren • pasta koken
9	• roerbakken • aanbraden • soep doen koken • water koken

5 Bereidingsrichtlijnen



Wees voorzichtig tijdens het bakken want olie en vet warmen heel snel op, in het bijzonder als u de boost-functie van de inductiekookplaat gebruikt. Olie en vet spontaan en dit houdt een zeer ernstig brandrisico in.

5.1 Bereidingstips

- Wanneer etenswaren beginnen koken, moet u de temperatuurinstelling verlagen.
- Het gebruik van een deksel vermindert de bereidingsduur en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verminderen.
- Begin de bereiding aan een hoge instelling en verlaag de instelling wanneer de etenswaren gaar zijn.

Sudderen, rijst koken

- Sudderen treedt op onder het kookpunt, bij ca. 85°C, wanneer bellen af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof beginnen borrelen. Dit is de manier om heerlijke soepen en zachte stoofpotjes te bereiden, omdat de smaken ontwikkelen zonder dat u de etenswaren overkookt. U moet ook gerechten met eieren en met bloem verdikte sauzen bereiden onder het kookpunt.
- Bepaalde taken, waaronder het koken van rijst door de absorptiemethode, kan een hogere instelling vereisen dan de laagste instellingen om ervoor te zorgen dat de etenswaren correct worden bereid in de aanbevolen tijdsduur.

Steak aanbakken

Sappige, smakelijke steaks bakken:

1. Laat het vlees gedurende 20 minuten rusten bij kamertemperatuur voor de bereiding.
2. Warm een pan met een zware bodem op.
3. Borstel beide zijden van de steak met olie. Druppel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en laat het vlees zakken in de pan.
4. Draai de steak een keer tijdens de bereiding. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u deze wilt bereiden. Deze tijden kunnen variëren van 2 - 8 minuten per zijde. Druk op de steak om te zien hoe gaar hij is - hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer 'à point' hij gebakken is.
5. Laat de steak rusten op een warme plaat gedurende een aantal minuten om het vlees te laten rusten en zacht te worden voor het serveren.

Voor roerbakken

1. Kies een inductiekookplaat die compatibel is met een platte wok of een grote braadpan.
2. Houd alle ingrediënten en gereedschap bij de hand. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grote hoeveelheden bereidt, kunt u deze best in kleine hoeveelheden per keer doen.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees, zet het terzijde en houd het warm.
5. Roerbak de groenten Wanneer deze warm, maar nog steeds krokant zijn, schakelt u de kookzone op een lagere instelling, plaats het vlees opnieuw in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten zacht om zeker te zijn dat ze warm zijn.
7. Onmiddellijk serveren.

6 Installatie van het apparaat

6.1 Voor u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat

- Het werkoppervlak vlak en waterpas is en dat er geen structurele elementen de ruimtevereisten belemmeren.
- Het werkoppervlak is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze een ingebouwde ventilator hebben.
- De installatie moet voldoen aan de ruimtevereisten en de geldende normen en regels.
- Een geschikte vrijschakelaar voor een volledige ontkoppeling van het elektrisch net moet worden ingebouwd in de permanente bedrading, gemonteerd en gepositioneerd conform de lokale regels die gelden voor de elektrische bedrading. De vrijschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en luchtopening contactafscheiding van 3 mm in alle polen (of in alle fasen) bieden als de lokale regels die gelden voor de elektrische bedrading deze variatie in de vereisten toestaat.
- De vrijschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant wanneer de kookplaat is geïnstalleerd.
- U moet de lokale bouwautoriteiten en wetgeving raadplegen als er twijfel bestaat met betrekking tot de installatie.
- U moet een hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerking gebruiken (zoals keramische tegels) voor de muuroppervlakken rond de kookplaat.

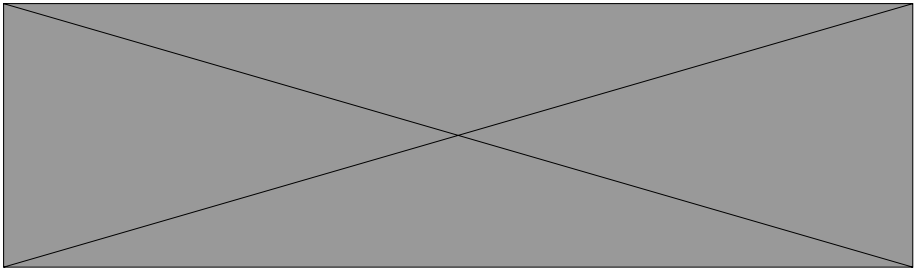
6.2 Nadat u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat:

- Het netsnoer niet toegankelijk is via de deuren van de kast of laden.
- Er voldoende frisse lucht kan circuleren buiten de kasten naar de bodem van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of een kast is geïnstalleerd, moet een thermisch beschermende barrière worden geïnstalleerd onder de bodem van de kookplaat..
- De vrijschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant.

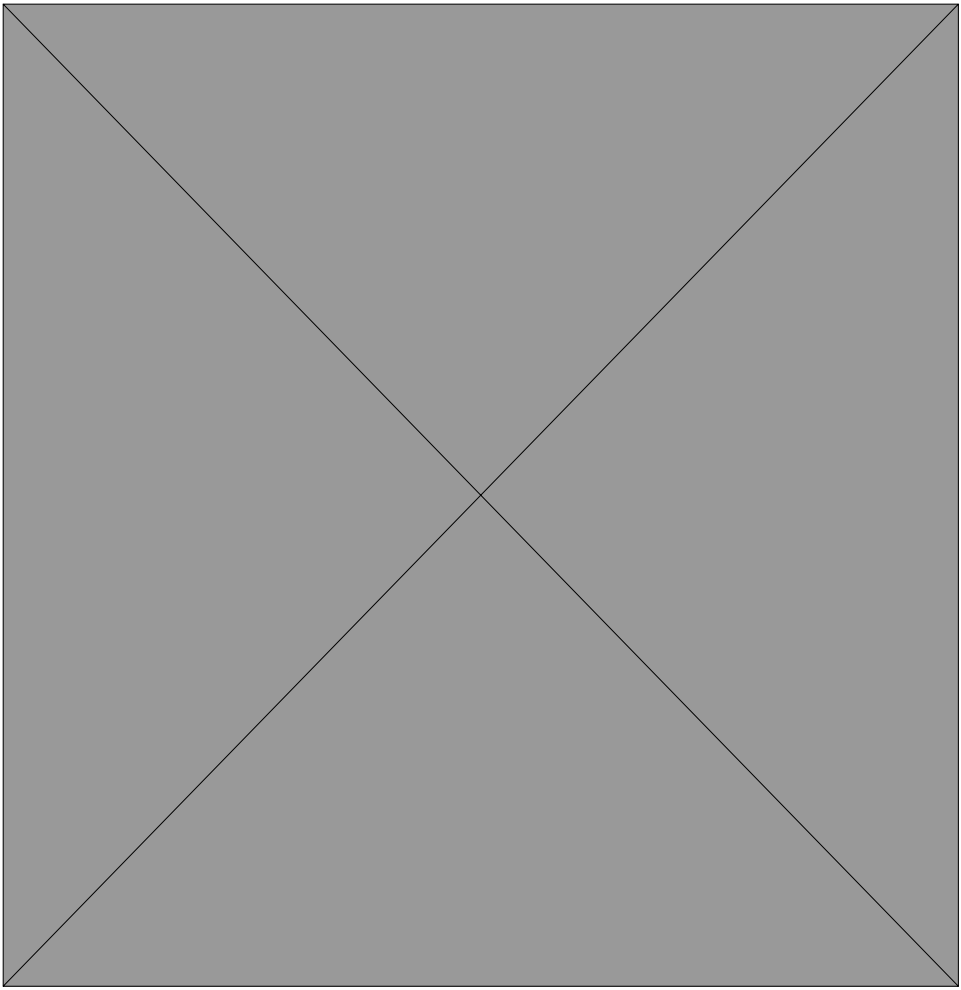
6.3 Selectie van de installatie-apparatuur

Snij een opening in het werkoppervlak in overeenstemming met de afmetingen weergegeven in de teke-ning.

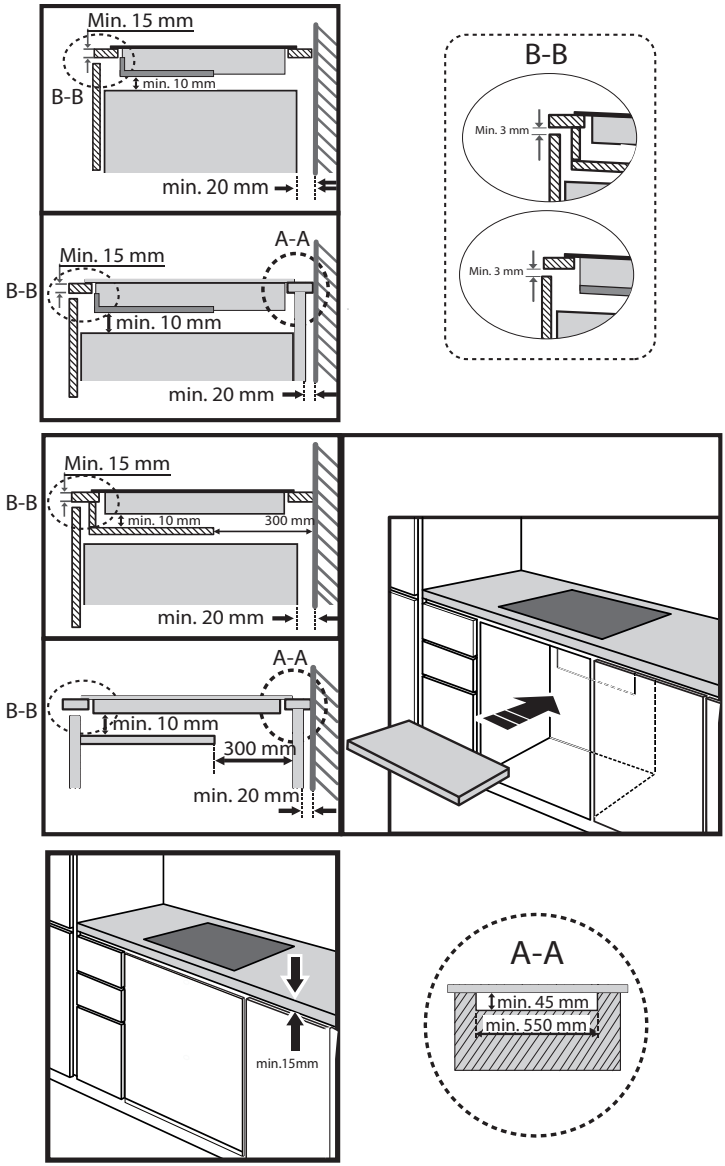
Zorg er altijd voor dat de inductiekookplaat goed is geventileerd en dat de luchtin- en -uitlaat niet zijn geblokkeerd. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven.



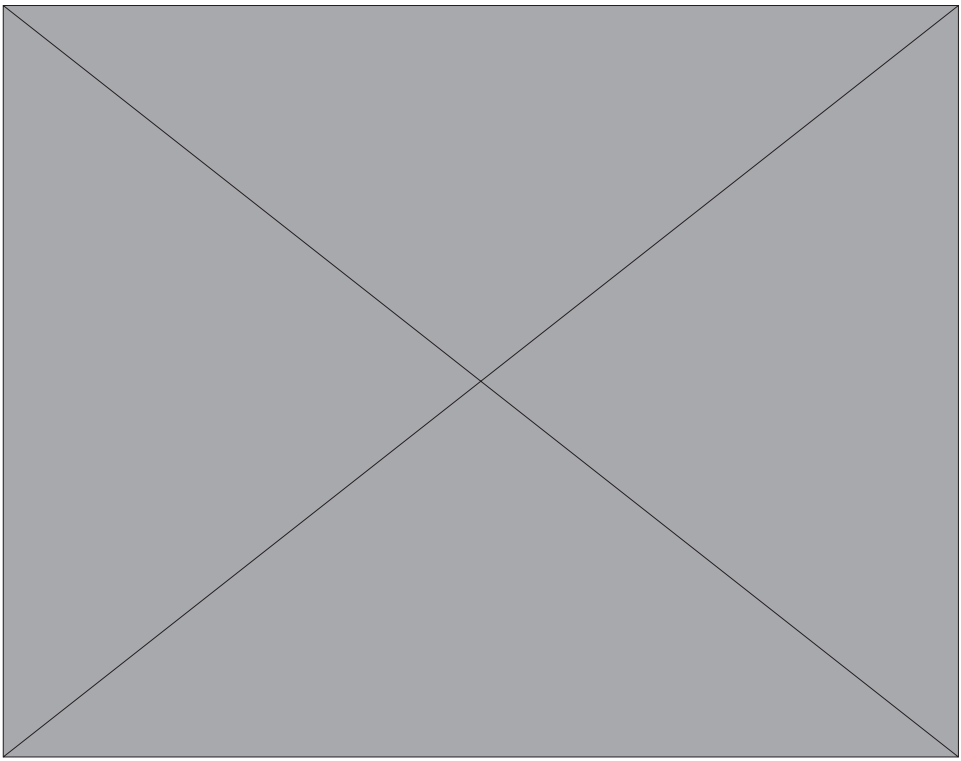
6 Installatie van het apparaat



6 Installatie van het apparaat



6 Installatie van het apparaat



6 Installatie van het apparaat

6.4 De kookplaat aansluiten op het elektrisch net

Deze kookplaat mag uitsluitend worden aangesloten op het elektrisch net door een geschikt gekwalificeerd persoon. Voor de kookplaat wordt aangesloten op het elektrisch net, moet u controleren of:

1. Het huishoudelijke bedradingssysteem moet geschikt zijn voor het vermogen dat de kookplaat verbruikt.

2. De spanning moet overeenstemmen met de waarde gespecificeerd op het naamplaatje

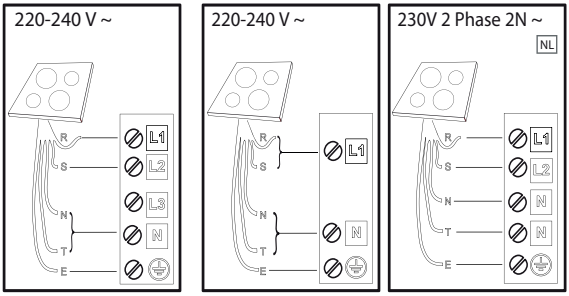


De secties van het netsnoer is conform met de belasting gespecificeerd op het naamplaatje. Om de kookplaat aan te sluiten op het elektrisch net mag u geen adapters, reducers of multistekkers gebruiken, want deze kunnen oververhitten en brand veroorzaken.

Het netsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen en moet zodanig worden gepositioneerd dat de temperatuur nooit hoger stijgt dan 75°C.

Raadpleeg een elektromonteur of het bedradingssysteem in uw woning geschikt is zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet worden aangesloten conform de relevante normen of een eenpolige stroomonderbreker. De methode van aansluiting wordt hieronder weergegeven.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-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-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-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)-синій (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/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

7 Reiniging en onderhoud

Wat	Hoe	Belangrijk:
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken van etenswaren of niet-suikerhoudende spatten op het glas).	1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaat reinigingsmiddel aan wanneer het glas nog steeds warm is (maar niet heet!) 3. U moet de kookplaat afspoelen en drogen met een schone doek of papieren handdoek. 4. Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw in.	• Wanneer de stroom van de kookplaat is uitgeschakeld, verschijnt een 'heet oppervlak' indicatie maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Harde schurende sponsjes, bepaalde nylon schurende sponsjes en harde/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen laten op het glas. U moet altijd de tabel lezen om te controleren of er een reinigingsmiddel of spons kan worden gebruikt. • Laat nooit resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat: dit kan vlekken laten op het glas.
Overkoken, smelten en hete suikerhoudende spatten op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een visspatel, paletmes of scheermesje geschikt voor glazen inductiekookplaten, maar zorg ervoor dat u het oppervlak van de kookzone niet beschadigt. 1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en krab de gespatte of gemorste vloeistof naar een koele zone van de kookplaat. 3. Reinig het vuil of de gemorste vloeistof met een doek of papieren handdoek. 4. Volg stappen 2 tot 4 voor 'Dagelijks vuil op het glas' hierboven.	• Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende etenswaren of spatten zo snel mogelijk. Als deze afkoelen op het glas kan het moeilijk zijn deze te verwijderen of zelfs het glazen oppervlak permanent beschadigen. • Risico van snijwonden: wanneer het veiligheidsdeksel wordt verwijderd, is het mes van de krabber vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Spatten op de aanraaktoetsen.	1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Neem de gemorste vloeistof op. 3. Neem de zone van de aanraaktoetsen op met een schone, vochtige spons of doek. 4. Wrijf de zone volledig droog met een papieren handdoek. 5. Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw in.	• De kookplaat kan een pieptoon weergeven en automatisch uitschakelen en de bedieningstoetsen zullen mogelijk niet meer werken als er vloeistof aanwezig is op de toetsen. Zorg ervoor de zone van de aanraaktoetsen droog is voor u de kookplaat opnieuw inschakelt.

8 Probleemoplossing

Probleemoplossen	Oorzaak	Help
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de plaat is aangesloten op de voeding en dat deze is ingeschakeld. Controleer of er een elektrische storing is bij u thuis of in uw regio. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem aanhoudt, moet u een gekwalificeerde monteur bellen.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De bedieningstoetsen zijn vergrendeld.	De bedieningstoetsen ontgrendelen. Zie hoofdstuk 'Het gebruik van uw inductiekookplaat' voor instructies.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een klein laagje water vormen over de bedieningstoetsen of u gebruikt mogelijk de top van uw vinger om de bedieningstoetsen aan te raken.	Zorg ervoor dat de zone van de aanraaktoetsen droog is en gebruik uw platte vinger wanneer u de bedieningstoetsen aanraakt.
Er zijn krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen.	Gebruik kookgerei met een platte en vlakke bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'.
	Er worden ongeschikte schurende sponsjes of reinigingsproducten gebruikt.	Zie 'Reiniging en onderhoud'.
Bepaalde pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen op een andere manier).	Dit is normaal voor kookgerei en is geen defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer ze wordt gebruikt op een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zal normaal gezien verminderen of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
De inductiekookplaat geeft een geluid van de ventilator weer.	Een koelventilator die is ingebouwd in uw inductiekookplaat is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhitten. De ventilator kan blijven werken nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom van de inductiekookplaat niet uit wanneer de ventilator is ingeschakeld.

8 Probleemoplossing

Pannen warmen niet op en verschijnen op het scherm.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie.	Gebruik geschikt kookgerei voor een inductiekookplaat. Zie hoofdstuk 'Het juiste kookgerei kiezen'.
	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet correct is gecentreerd op de plaat.	Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenstemt met de afmeting van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht automatisch uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal en een foutcode verschijnt (gewoonlijk alternerend met een of twee cijfers op het bereiding timer-scherm).	Technische fout	Noteer de letters en cijfers van de foutcode. Schakel het vermogen van de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Foutweergave en inspectie voor inductie kookzone

Als er een abnormale situatie optreedt, schakelt de inductie kookzone automatisch over op de beschermende status en geeft de overeenstemmende beveiligingscodes weer:

Probleemoplossen	**Oorzaak**	**Help**
F3/F4	Temperatuursensor van de inductiespoel defect	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
F9/FA	Temperatuursensor van de IGBT defect	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
E1/E2	Incorrecte toevoerspanning.	Controleer of de toevoerspanning normaal is. Schakel het apparaat in nadat u gecontroleerd hebt of de toevoerspanning normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de spoel van de temperatuursensor van de inductiekookplaat.	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Het bovenstaande zijn de beoordeling en inspectie van vaak voorkomende defecten.

U mag het apparaat nooit zelf demonteren om risico's en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

9 Technisch Datablad

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten.

	Symboolwaarde eenheid	**Symboolwaarde eenheid**	**Symboolwaarde eenheid**
Model identificatie		IS F 18Q60 NE	
Type kookplaat		Ingebouwde kookzone	
Ingebouwde kookzone		4 zones	
Verwarmingstechnologie (inductie kookzones en kookzones, stralende kookzones, massieve platen)		inductie kookzones	
Voor circulaire kookzones of zones: diameter van een geschikt oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 18,0 Zone 4: 16,0	cm
Voor niet-circulaire kookzones of zones: lengte en breedte van een geschikt oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5mm.	L W	N.v.t.	cm
Energieverbruik per kookzone of zone berekend per kg	EC elektrische bereiding	Zone 1:184.30 Zone 2:186.75 Zone 3:185.41 Zone 4:188.53	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC elektrische kookplaat	186.25	Wh/kg

Primeiro deve ler este manual do utilizador!

Caro Cliente,

Agradecemos a sua preferência por este aparelho Indesit. Esperamos que obtenha os melhores resultados do seu aparelho o qual foi fabricado com tecnologia mais avançada e de alta qualidade. Sendo assim, deve ler cuidadosamente o manual do utilizador na sua totalidade e todos os outros documentos que acompanham o mesmo antes de usar o aparelho e deve guardar os mesmos para referência em uso futuro. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o manual do utilizador. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Lembrar que este manual do utilizador também é aplicável a vários outros modelos. As diferenças entre modelos são explicitamente descritas no manual.

Significado dos símbolos:

Os seguintes símbolos são usados em várias secções deste manual.

	Informação importante e dicas úteis acerca da utilização.
	**ADVERTÊNCIA:** Advertências contra situações perigosas relativamente à segurança da vida e do equipamento.
	**ADVERTÊNCIA:** Advertência de perigo de incêndio.
	**ADVERTÊNCIA:** Perigo de choque elétrico.

1 Instruções importantes ambientais e de segurança

Antes de usar o aparelho, deve ler estas instruções de segurança. Manter estas instruções perto para referência futura. Estas instruções e o próprio aparelho fornecem advertências de segurança importantes para serem observadas sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela definição incorreta dos controlos.

1.1 Segurança geral

- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície da placa estiver rachada, desligar o aparelho - risco de choque elétrico.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser sempre supervisionado. Um processo de cozedura curta deve ser continuamente supervisionado.
- **ADVERTÊNCIA:** Pode ser perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem supervisão - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: em vez disso, deve desligar o aparelho e tapar a chama, por exemplo. com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa pois ficarão quentes.
- Crianças muito pequenas (0-3 anos) devem ser mantidas afastadas do aparelho. Crianças pequenas (3-8 anos) devem ser mantidas afastadas do aparelho., exceto se continuamente supervisionadas. Crianças com 8 anos antigas ou mais

e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento podem usar este aparelho apenas se forem supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- Depois de usar, desligar o elemento da placa através do respetivo comando e não confiar no detetor de recipiente.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Manter as crianças com menos de 8 anos afastadas a menos que supervisionadas continuamente.
- Os alimentos não devem ser deixados dentro ou sobre o produto durante mais de uma hora antes ou depois da cozedura.

1.2 Uso permitido

- **CUIDADO:** o aparelho não é destinado a ser operado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou um sistema separado de controlo remoto.
- Este aparelho é destinado ao uso doméstico e em aplicações similares, tais como: nas áreas de cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas rurais; pelos clientes em hotéis, motéis, estabelecimentos hoteleiros de bed&breakfast e outros ambientes residenciais.

- Nenhuma outra utilização é permitida (p.ex: aquecer divisões).
- Este aparelho não se destina a uso profissional. Não utilizar este aparelho no exterior.
- **ADVERTÊNCIA:** A placa de indução pode gerar o som acústico quando é deixado algum objeto sobre o painel de controlo. Desligar a placa com o botão LIGAR/DESLIGAR.

1.2 instalação

- O aparelho deve ser manuseado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Usar luvas de proteção para desembalar e instalar - risco de cortes.
- A instalação, incluindo o abastecimento de água (se existir), as ligações elétricas e as reparações devem ser realizadas por um técnico qualificado. Não reparar ou substituir qualquer peça do aparelho exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador. Manter as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, assegurar que o mesmo não foi danificado durante o transporte. Na eventualidade de problemas, deve contar o representante mais próximo do Serviço Pós-Vendas. Uma vez instalado, os resíduos das embalagens (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados fora do alcance das crianças - risco de asfixia. O aparelho deve ser desligado da fonte de alimentação antes de qualquer operação de instalação - risco de choque elétrico. Durante a instalação, assegurar que o aparelho não danifica o cabo de alimentação - risco de

incêndio ou de choque elétrico. Ativar o aparelho apenas quando a instalação já estiver concluída.

- Realizar todas as operações de corte no armário antes da fixação do aparelho e remover todos os restos de madeira e serradura.
- Se o aparelho não for instalado por cima de um forno, deverá ser instalado um painel separador (não incluído) no compartimento por baixo do aparelho.

1.3 Advertências elétricas

- Deve ser possível desligar o aparelho da rede elétrica desligando-o da tomada, se a ficha estiver acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado por cima da tomada, de acordo com as regras de ligações, e o aparelho deve ser ligado à terra de acordo com as normas nacionais de segurança elétrica.
- Não deve utilizar extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Os componentes elétricos não devem ficar acessíveis para o utilizador depois da instalação. Não usar o aparelho quando estiver molhado ou descalço. Não operar este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, se não estiver a funcionar corretamente ou se se encontrar danificado ou tiver caído.
- Não é permitida a instalação utilizando uma ficha de cabo de alimentação, exceto se o produto já estiver equipado com uma fornecida pelo fabricante.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante por outro idêntico ou pelo seu agente de assistência ou uma pessoa

igualmente qualificada de modo a evitar algum perigo - risco de choque elétrico.

1.4 limpeza e manutenção

- **ADVERTÊNCIA:** Assegurar que o aparelho está desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer operação de manutenção; nunca usar equipamento de limpeza a vapor - risco de choque elétrico.
- Não usar produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro ou esfregões para panelas.

1.5 Eliminação do aparelho em fim de vida útil

Este aparelho é fabricado com materiais que devem ser descartados de acordo com as regulamentações locais de eliminação de resíduos. Para mais informações sobre a eliminação correta de aparelhos elétricos domésticos, contacte a sua autoridade local, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde comprou o aparelho. Este aparelho está classificado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE) e com o regulamento de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos de 2013 (conforme alterado). Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, ajudará a prevenir consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.



O símbolo no produto ou na documentação acompanhante indica que não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado para um centro de recolha adequado para a eliminação legal de equipamentos elétricos e eletrónicos.

1.6 Eliminação de embalagens

O material de embalagem está marcado com os códigos de composição do material conforme a Decisão 97/129/CE. As várias partes da embalagem devem, portanto, ser descartadas de forma responsável e em total conformidade com as regulamentações das autoridades locais que regem a eliminação de resíduos de embalagens.

1.7 Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

1.8 Declaração de conformidade

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do Regulamento Europeu 66/2014 e dos regulamentos britânicos The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

As informações relativas ao modo de baixo consumo do aparelho, em conformidade com o Regulamento (UE) 2023/826, podem ser consultadas no seguinte link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

1.9 Dicas para poupar energia

Utilize o calor residual da placa de cozedura, desligando-a alguns minutos antes do final da cozedura. A base da panela ou frigideira deve cobrir completamente a placa de cozedura; um recipiente mais pequeno do que a placa de cozedura resultará em perda de energia. Tape as panelas e frigideiras com tampas bem ajustadas durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. Cozinhar sem tampa aumenta significativamente o consumo de energia. Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.

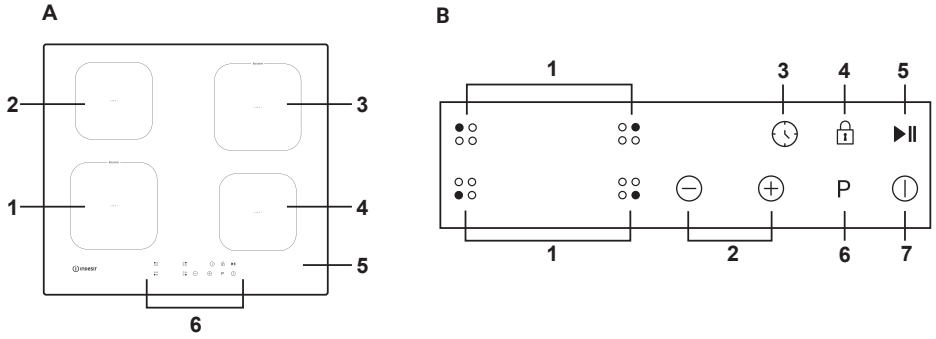
1 Instruções importantes ambientais e de segurança

1.10 Nota

As pessoas que utilizam pacemakers ou dispositivos médicos semelhantes devem ter cuidado ao permanecerem perto desta placa de indução enquanto esta estiver em funcionamento. O campo eletromagnético pode afetar o pacemaker ou um dispositivo semelhante. Consulte o seu médico ou o fabricante do pacemaker ou do dispositivo médico para obter mais informações sobre os efeitos dos campos eletromagnéticos gerados pela placa de indução.

2 Generalidades

2.1 Generalidades



Controlo e peças

A. Generalidades

1. Zona 1800 Boost 2000W
2. Zona 1500W
3. Zona 1800 Boost 2000W
4. Zona 1500W
5. Placa de vidro
6. Painel de controlo

B. Painel de controlo

1. Botão de seleção da zona de aquecimento
2. Controlo de regulação da potência/Botões de controlo de regulação do temporizador
3. Botão do temporizador
4. Botão de bloqueio de teclas
5. Botão Stop & Go
6. Botão da função intensa
7. Botão LIGAR/DESLIGAR

2.2 Dados técnicos

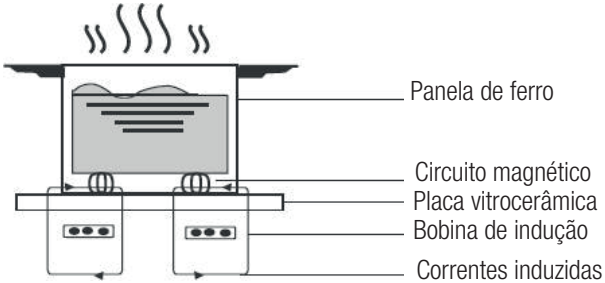
Modelo	IS F 18Q60 NE
Tipo elétrico	CLASSE I
Zonas de cozedura	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~, 50-60Hz
Potência elétrica instalada	2.5 kW: 2250-2750W, 7.4 kW: 6600-7400W
Tamanho do produto (C*L*A)	590*520*60 mm
Dimensões de encastre	560*490*56mm

Dimensão são aproximados. Esforçamo-nos continuamento por melhorar os nossos produtos, poderemos ocasionalmente alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

3 Antes da primeira utilização

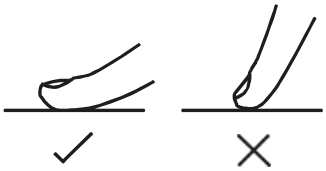
3.1 Introdução à cozedura com indução

A cozedura com indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de calor que gera vibrações eletromagnéticas diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque eventualmente a panela o aquece.



3.2 Usar os controlo táteis

- Os controlos respondem ao toque, portanto não precisa de aplicar nenhuma pressão.
- Usar a cabeça do dedo, não a ponta do dedo.
- Irá ouvir um bipe sempre que for registado um toque.
- Assegurar que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobrir os mesmos. Até uma camada fina de água pode tornar difícil operar com os controlos.



3.3 Escolher os recipientes de cozinha corretos



Usar somente recipientes de cozinha com uma base adequada para a cozedura a indução. Procurar o símbolo de indução na embalagem ou na parte de baixo da panela.

- Pode verificar se os seus recipientes de cozinha são adequados fazendo um teste com um íman. Mover um íman em direção à base do recipiente. Se for puxado, o recipiente é adequado para indução.
- Se não tiver um íman:

1. Colocar um pouco de água no recipiente que pretende verificar.
2. Se "⏝" não piscar no visor e a água está a aquecer, a panela é adequada.

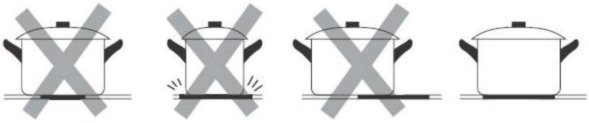
- Os utensílios de cozinha feitos com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

3 Antes da primeira utilização

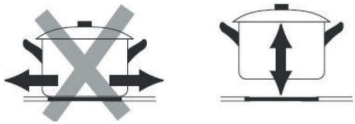
- Não utilizar panelas com bordos irregulares ou fundo curvo.



- Assegurar que a base da panela é lisa, fica plana contra o vidro e tem o mesmo tamanho da zona de cozedura. Usar panelas cujo diâmetro seja tão grande como a imagem da zona selecionada. Usar uma panela um pouco mais larga, a energia será utilizada com a máxima eficiência. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser inferior à esperada. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



- Levante sempre as panelas da placa de indução – não as deslize, pois podem riscar o vidro.



3.4 Dimensões do produto

- As zonas de cozedura são até determinado limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência da sua placa, deve colocar a panela no centro da zona de cozedura.
- O diâmetro da base dos utensílios de cozinha para indução é:

Diâmetro da zona de cozedura(mm)	**Diâmetro mín. da panela (mm)**
Zona 1 e 3 (180 mm)	120 mm
Zona 2 e 4 (160 mm)	100 mm

Os valores acima referidos podem variar de acordo com a qualidade da panela utilizada.

4 Funcionamento do aparelho

GESTÃO DE ENERGIA

Com a gestão de energia, pode definir a potência total para 2,5 kW/7,4 kW.

No momento da compra, o plano de cozinha está configurado para a potência máxima possível. Ajuste a definição de acordo com os limites do sistema elétrico da sua casa, conforme descrito no parágrafo seguinte.

Nota: Dependendo da potência selecionada para o plano de cozinha, alguns níveis de potência das zonas de cozedura e funções (ex.: ferver ou aquecimento rápido) podem ser automaticamente limitados para evitar que o limite selecionado seja excedido.

Quando os níveis de potência excederem a potência total selecionada, aparecerá o símbolo "PN".

Definir o nível de potência total para satisfazer as suas necessidades

Assegurar que a placa está desligada.

Somente pode definir a gestão de energia quando a placa estiver desligada.

De 7.4kW para 2.5kW :

Ao utilizar a placa pela primeira vez, ter em atenção que o estado padrão é de 7,4 kW. Tocar primeiro no botão Hora de Fimgo e mantenha-o premido durante 5 segundos. Pode ouvir o sinal sonoro api--tar uma vez e piscar "7.4", quando a potência "7.4" estiver a piscar, tocar e manter o boost durante 5 segundos que irá piscar outra potência "2.5", e de--pois tocar no botão stop +go e manter o mesmo premido durante 5 segundos, o sinal sonoro api--tará 10 vezes, significa que a configuração está completada.

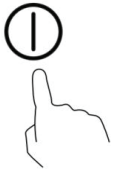
De 2.5kW para 7.4kW.

Tocar primeiro no botão stp +go e manter premido durante 5 segundos. Pode ouvir o sinal sonoro apitar uma vez e piscar "2.5", quando a potência "2.5" estiver a piscar, tocar e manter o boost duran-te 5 segundos que irá piscar outra potência "7.4", e depois tocar no botão stop +go e manter o mesmo premido durante 5 segundos, o sinal sonoro api-tará 10 vezes, significa que a configuração está completada.

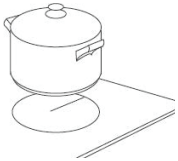
4.1 Para iniciar a cozedura

- Depois de ligar, a campainha emite um sinal sonoro, todos os indicadores acendem durante 1 segundo e depois apagam-se, indicando que a placa entrou em modo de espera.

1. Toque no botão LIGAR/DESLIGAR, todos os indicadores mostram "-" ou "--".

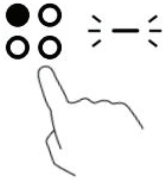


2. Colocar uma panela adequada na zona de cozedura selecionada.



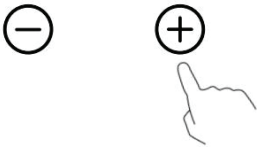
Assegurar que a base da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.

3. Tocar na tecla de seleção da zona de cozedura e o indicador no visor junto à tecla irá ficar a piscar.



4. Enquanto o número estiver a piscar, definir o nível de potência tocando repetidamente no controlo + ou -.

4 Funcionamento do aparelho



- Se não escolher uma definição de aquecimento no espaço de 1 minuto, a placa irá desligar-se automaticamente. Tem de começar novamente no passo 1.
- Pode modificar a definição de calor em qualquer momento durante a cozedura.

Se o visor piscar "U" alternadamente com a definição de calor, isso significa que:

- não foi colocado um recipiente na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a usar não é adequada para cozedura por indução ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está corretamente centrada na zona de cozedura.

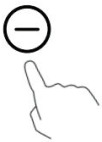
Não ocorre aquecimento exceto se houver uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desligar-se-á automaticamente após 1 minuto se não for colocada nenhuma panela adequada sobre o mesmo.

4.2 Quando terminar de cozinhar

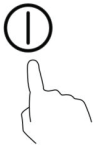
1. Tocar no botão de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.



2. Tocar repetidamente no controlo "-" para baixar para "0".



3. Para desligar as zonas de cozedura deve tocar no controlo LIGAR/DESLIGAR.



4. Cuidado com as superfícies quentes, "H" (Indicador de Calor Residual) mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Irá desparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Pode também ser usado como função de poupança de energia usando a zona que continua quente para aquecer outras panelas.



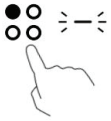
4.3 Usar a função intensa

A função Intensa é a função que maximiza a potência para uma zona de cozedura selecionada. Quando ativada, a função dura 5 minutos e proporciona uma cozedura mais potente e rápida, por exemplo. aquecer uma panela grande com água para cozer arroz ou massa.

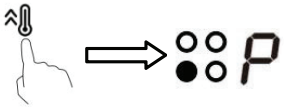
Somente a Zona 1 e a Zona 3 com função intensa.

Usar a função intensa para aplicar mais potência

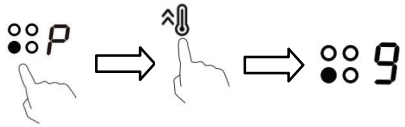
1. Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende aumentar, irá piscar no visor um indicador junto à tecla.



2. Tocar no controlo da função intensa e a zona de cozedura começará a funcionar no modo intenso. O visor de alimentação mostrará "P" para indicar que a zona está no modo intenso.

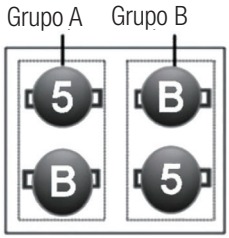


3. O aumento de potência durará 5 minutos e depois a zona voltará ao nível de potência 9.
4. Se pretender cancelar a função intensa durante o tempo de funcionamento de 5 minutos, tocar no controlo de seleção da zona de cozedura e um indicador junto à tecla irá ficar a piscar. Seguidamente tocar no controlo da função intensa e a zona de cozedura voltará ao nível 9



Gestão da alimentação

A sua placa está dividida em dois grupos. Só pode intensificar 1 zona em cada grupo, e a zona correspondente deve estar no Nível de Potência 5 ou abaixo dele.

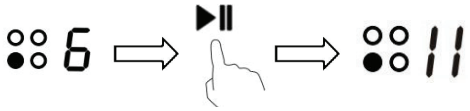


Somente a Zona 1 e a Zona 3 com função intensa.

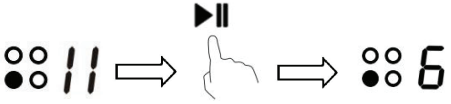
4.4 Usar a função pausa -PARAR+GO

A função pausa pode ser usada em qualquer momento durante a cozedura. Permite parar a placa de indução e ativá-la de novo.

1. Assegurar que a zona de cozedura está a funcionar.
2. Tocar no botão PARAR+GO, o indicador da zona de cozedura irá mostrar "II". E seguidamente, o funcionamento da placa de indução será desativado no âmbito de todas as zonas de cozedura, exceto as teclas PARAR+GO, ligar/desligar e bloquear.



3. Para cancelar o estado de pausa, tocar no botão PARAR+GO e a zona de cozedura voltará ao estado de potência que configurou anteriormente.



4.5 Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar o uso não intencional (por exemplo, crianças a ligar acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo LIGAR/DESLIGAR, são desativados.

Para bloquear os controlos

Toque no controlo de bloqueio de teclas, o indicador do temporizador mostrará " Lo ".

Para desbloquear os controlos

1. Assegurar que a placa está ligada.
2. Tocar e manter premido o controlo de bloqueio da tecla durante 3 segundos.



3. Agora pode começar a usar a placa.

⚠	Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR, pode sempre desligar a placa com o controlo LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deve desbloquear a placa antes da próxima utilização.

4.6 Usar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode usá-lo um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não irá desligar nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido ter-

minar.

- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido expirar.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos.

Usar o temporizador como contador de minutos

Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

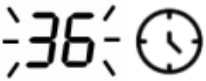
1. Assegurar que a placa está ligada.

⚠	Pode utilizar o contador de minutos mesmo que não esteja a selecionar nenhuma zona de cozedura.

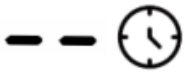
2. Tocar no botão do temporizador, o indicador do temporizador mostrará "30".



3. Ajustar a definição do temporizador tocando no comando - ou +. Os minutos definidos serão confirmados após piscar durante cerca de 5 segundos. Quando o tempo for definido, a contagem decrescente começará imediatamente. O painel de visualização mostrará o tempo restante.



4. Para cancelar o temporizador, tocar no controlo do temporizador, o tempo definido irá piscar, quando o tempo estiver a piscar, tocar novamente no controlo do temporizador, "--" será apresentado no visor do temporizador.

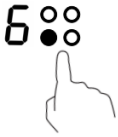


5. O alarme tocará durante 30 segundos e o visor do temporizador mostrará "--" quando o tempo definido terminar.

ⓘ	Tocar no controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Tocar e manter premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos. Se o tempo de configuração exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente para 00 minutos.

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

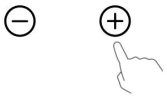
1. Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento.



2. Tocar no botão do temporizador, o indicador do temporizador mostrará "30".

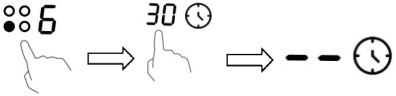


3. Ajustar a definição do temporizador tocando no comando - ou +. Os minutos definidos serão confirmados após piscar durante cerca de 5 segundos.

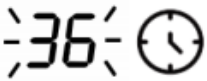


- Tocar no controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez irá diminuir ou aumentar em 1 minuto.
- Tocar e manter premido o controlo "-" ou "+" do temporizador irá diminuir ou aumentar em 10 minutos.
- Se o tempo de configuração exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente para 0 minutos.

4. Tocar no botão de seleção da zona de aquecimento e depois tocar no temporizador, o temporizador é cancelado, será mostrado no visor dos minutos "00" e depois "--".



5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente começará imediatamente e o visor mostrará o tempo restante.



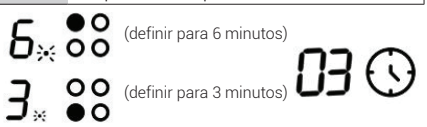
O ponto vermelho junto do indicador de nível de potência irá acender-se indicando que a zona está selecionada.



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

1. Se a função for utilizada para mais do que uma zona de cozedura, o visor mostra o tempo mais curto (por exemplo, a Zona 1 tem um tempo definido de 3 minutos e a Zona 2 tem um tempo definido de 6 minutos, pelo que o visor do temporizador mostra "3").

Um ponto vermelho intermitente junto ao visor de nível de potência significa que o visor do temporizador está a mostrar o tempo restante definido para essa zona de cozedura. Se pretender verificar o tempo restante definido da outra zona de cozedura, deve tocar na tecla de seleção da zona de cozedura para essa zona. O temporizador irá indicar o respetivo tempo definido.



2. Quando o tempo de cozedura terminar, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente e será exibido "H" no visor até que a zona arrefeça para uma temperatura segura.

Se quiser alterar o tempo depois de o temporizador estar definido, terá de começar a partir do passo 1.

4.7. Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura integrado monitoriza a temperatura no interior da placa. Quando for detetada uma temperatura excessiva, a placa irá deixar automaticamente de funcionar.

4.8 Proteção contra transbordamento

A placa emitirá um sinal sonoro e desligar-se-á após uma certa quantidade de líquido transbordar para cima dos controlos. Caso isto ocorra, deve desligar a alimentação da placa, seguir as precauções habituais para a limpeza de líquidos quentes e assegurar que a placa está seca antes de recomeçar a cozinhar.

4 Funcionamento do aparelho

4.9 Deteção de objetos pequenos

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado sobre a placa de indução, a mesma entra automaticamente em modo de espera durante 1 minuto. O ventilador de arrefecimento irá funcionar durante mais 1 minuto.

4.10 Aviso de calor residual

Quando a placa estiver em funcionamento durante algum tempo, ainda haverá algum calor residual. A letra "H" (Indicador de Calor Residual) aparece no visor como aviso contra possíveis ferimentos causados por superfícies quentes. Irá desparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura.

4.11 Desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar a alimentação de uma zona de cozedura. Os tempos de desligamento padrão são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	Temporizador predefinido de funcionamento (hora)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Definições de calor

As definições são somente orientativas. A definição exata depende de vários fatores, incluindo os recipientes que utiliza para cozinhar e a quantidade de alimentos que está a cozinhar.

Aquecimento	Adequabilidade
1 - 2	• aquecimento de pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate e manteiga • fervura ligeira • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecer • fervura rápida • cozer arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• fritar • brasear • colocar sopa a ferver • ferver água

5 Orientações para cozinhar



Deve ser tido cuidado quando se está a fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função Intensa da placa de indução. O óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

5.1 Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos ficam a ferver, reduzir a definição da temperatura.
- Usando uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupa energia através da retenção do calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Começar a cozinhar numa definição alta e reduzir a definição quando os alimentos já estiverem totalmente aquecidos.

Ferver, cozer arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição a cerca de 8ºC, quando as bolhas da fervura estiverem a subir ocasionalmente para a superfície do líquido de cozedura. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores desenvolvem-se sem cozer demasiado os alimentos. Deve também cozinhar molhos com base de ovo e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozer arroz pelo método de absorção podem exigir uma definição mais alta do que a definição mais baixa para assegurar que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixar a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aquecer uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincelar ambos os lados do bife com azeite. Deitar uma pequena quantidade de óleo na panela quente e depois colocar a carne sobre a mesma.
4. Virar o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do bife e de como pretende que fique cozinhado. Os tempos podem variar de cerca de 2 - 8 minutos para cada lado. Pressionar o bife para avaliar o quão cozinhado está - quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Deixar o bife repousar num prato aquecido durante alguns minutos para que descanse e fique tenro antes de servir.

Para fritar

1. Escolha um wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira larga.
2. Tenha todos os ingredientes e o equipamento prontos. A fritura deve ser rápida. Se estiver a cozinhar grandes quantidades, deve cozinhar os alimentos em pedaços mais pequenos.
3. Pré-aquecer ligeiramente a panela e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne, reservar e manter quente.
5. Fritar vegetais Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, diminuir a temperatura da zona de cozedura, voltar a colocar a carne na panela e adicionar o molho.
6. Misture os ingredientes delicadamente para garantir que estão completamente quentes.
7. Servir de imediato.

6 Instalação do aparelho

6.1. Antes de instalar a placa, deve assegurar que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere com as necessidades de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno deverá ter um ventilador de arrefecimento integrado.
- A instalação terá de estar em conformidade com todos os requisitos de autorização e com as normas e regulamentos aplicáveis.
- É integrado na ligação permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona o desligamento total da rede elétrica, que deverá ser montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de ligação. O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de ar de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de ligação locais permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento terá de ficar facilmente acessível ao cliente a placa instalada.
- Deve consultar as autoridades de construção locais e a legislação se tiver dúvidas relativamente à instalação.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes em volta da placa

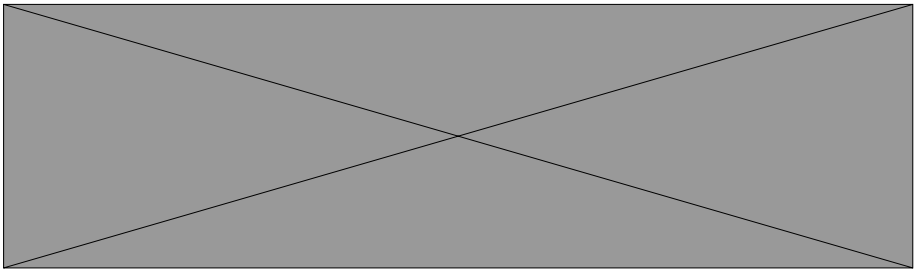
6.2 Depois de instalar a placa, deve assegurar que:

- O cabo de alimentação não está acessível através das portas ou gavetas do armário
- Existe um fluxo adequado de ar fresco proveniente do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, será instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível para o cliente.

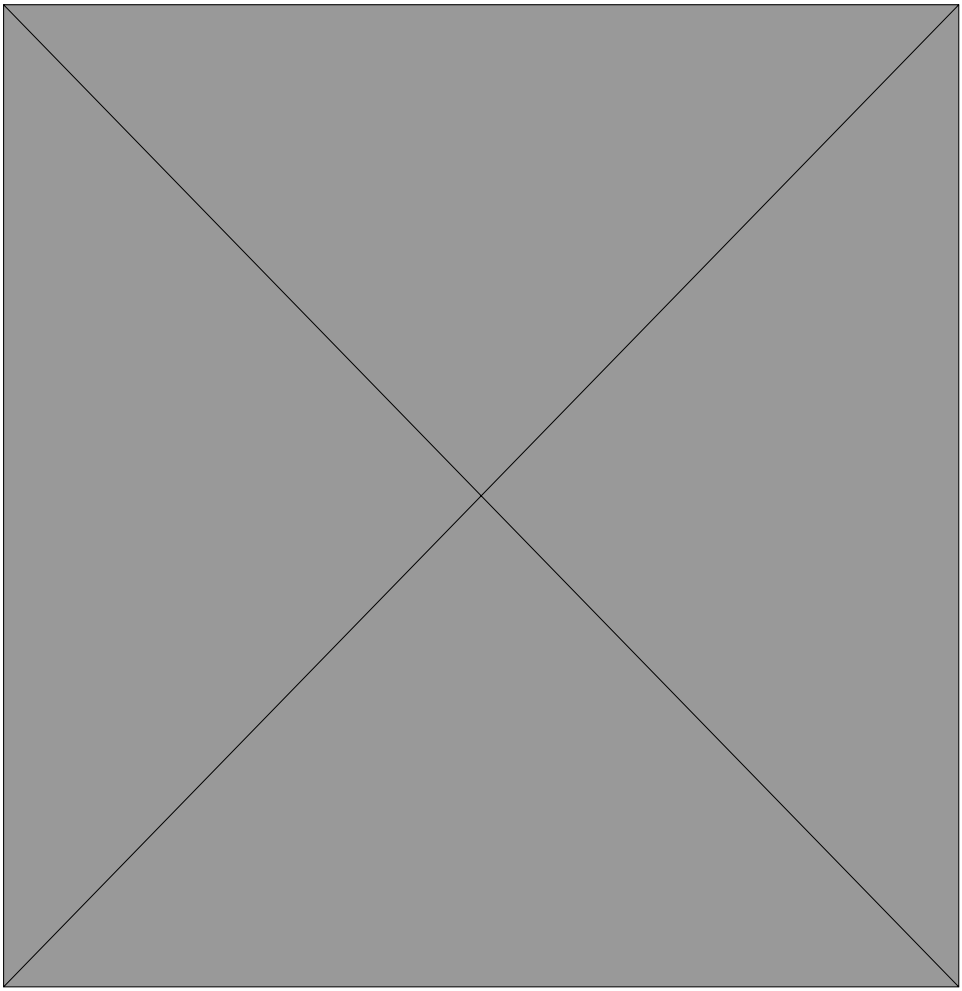
6.3 Seleção do equipamento de instalação

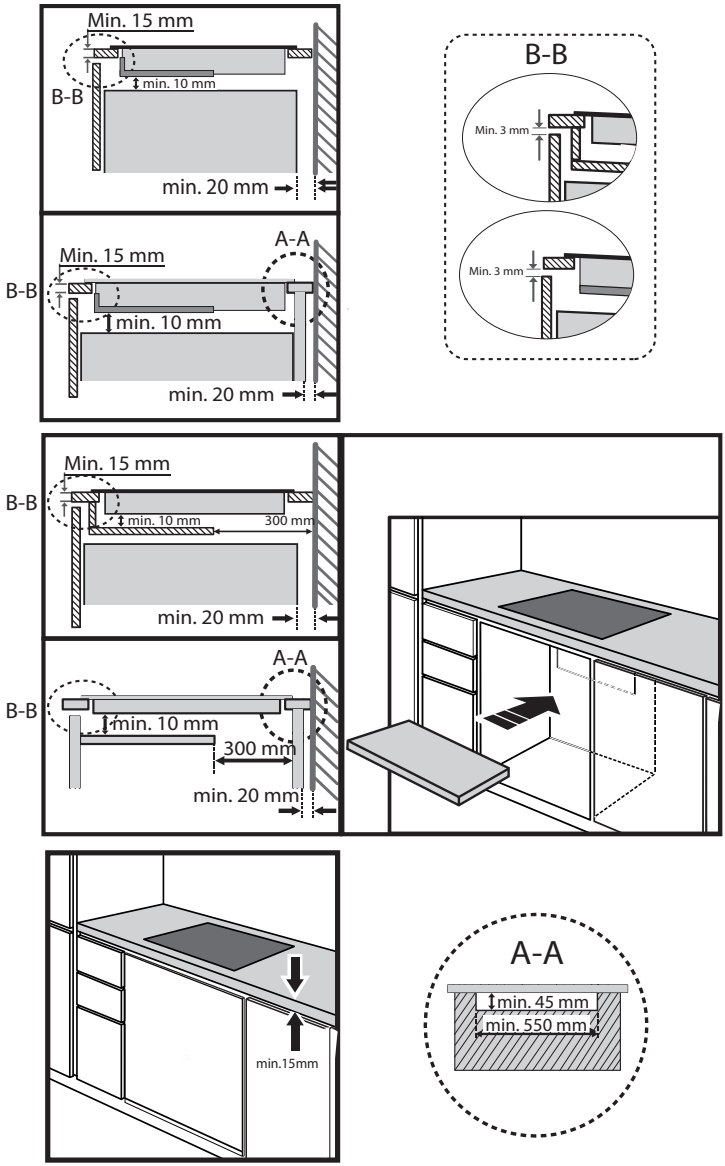
Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho.

Em qualquer circunstância, assegurar que a placa de indução é bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Assegurar que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Conforme mostrado abaixo.

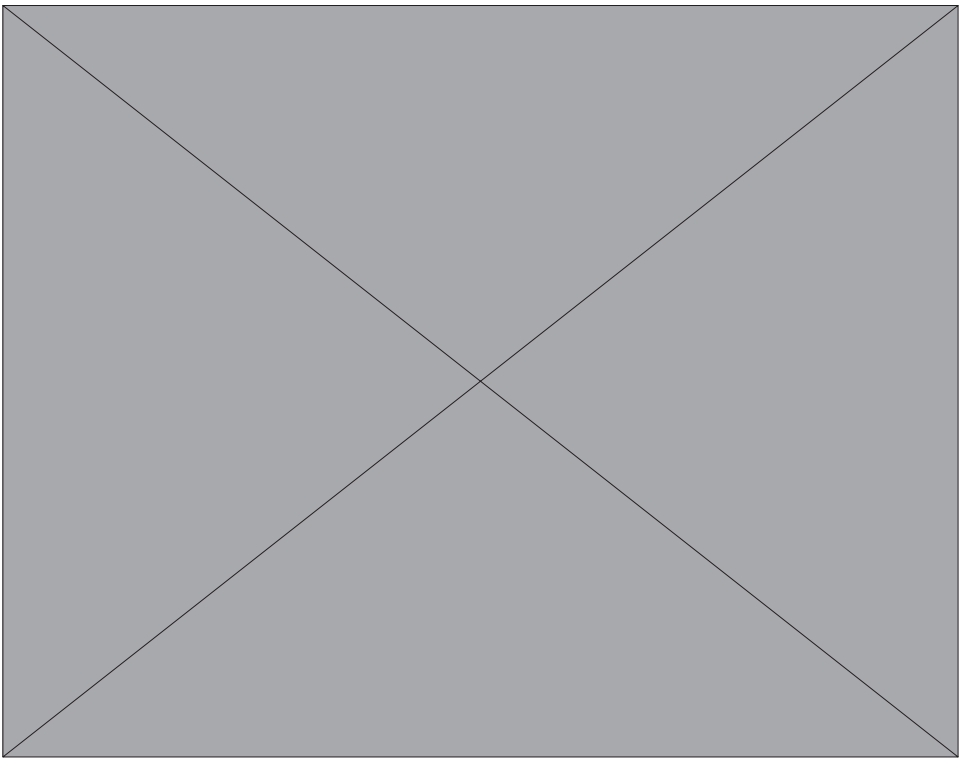


6 Instalação do aparelho




Min. 15 mm
B-B
min. 10 mm
min. 20 mm
A-A
B-B
Min. 3 mm
Min. 3 mm
300 mm
min.15mm
A-A
min. 45 mm
min. 550 mm

6 Instalação do aparelho



6 Instalação do aparelho

6.4 Ligar a placa à fonte de alimentação elétrica

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

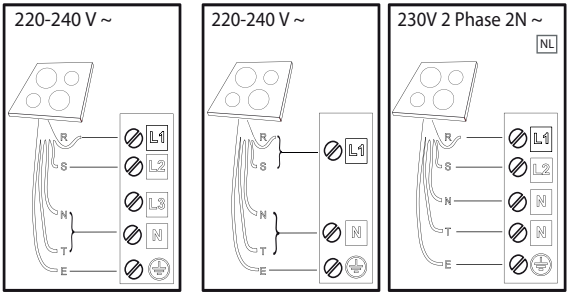
1. O sistema de ligação doméstica é adequado à potência consumida pela placa.
2. A tensão deve corresponder ao valor especificado na placa de classificação.

As secções do cabo de alimentação elétrica podem suportar a carga especificada na placa de classificação. Para ligar a placa à corrente elétrica, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma a que a temperatura da mesma não exceda em qualquer ponto os 75˚C.

Verificar com um eletricista se o sistema de ligação doméstica é adequado, sem alterações. As alterações só devem ser feitas por um eletricista qualificado.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de pólo único. É mostrado abaixo o método de ligação.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-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-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-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)-синій (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/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/za|šgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

7 Limpeza e cuidados

O quê	Como	Importante
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas pelos alimentos ou derrames não açucarados no vidro)	1. Desligar a alimentação da placa. 2. Aplicar um produto de limpeza para placas enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com papel de toalha. 4. Ligar de novo a alimentação da placa.	• Quando a energia da placa é desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Deve ser tido o máximo cuidado. • Esponjas de limpeza intensiva, algumas de nylon e agentes de limpeza fortes/ abrasivos podem riscar o vidro. Deve ler sempre a etiqueta para verificar se a solução de limpeza ou o esfregão é adequado. • Nunca deixar resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervuras, derretimentos e salpicos quentes de açúcar no vidro	Remover os mesmos imediatamente com uma espátula, ou um raspador de lâmina de barbear adequado para placas de vidro de indução, mas deve ter cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligar a alimentação da placa na parede. 2. Segurar a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou os salpicos para uma zona fria da placa. 3. Limpar a sujidade ou os salpicos com um pano da louça ou com toalha de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 acima para 'Sujidade diária no vidro'.	• Remover o mais rapidamente possível as manchas deixadas por líquidos derretidos, alimentos açucarados ou salpicos. Se forem deixados arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina do raspador fica extremamente afiada. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre em local seguro e fora do alcance das crianças.
Transbordamentos nos controlos táteis	1. Desligar a alimentação da placa. 2. Absorver o que foi derramado 3. Limpar a zona de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Secar completamente a zona com uma toalha de papel. 5. Ligar de novo a alimentação da placa.	• A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se sozinha, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre os mesmos. Assegurar que seca bem a área do controlo tátil antes de ligar novamente a placa.

8 Resolução de problemas

Resolução de problemas	Causa Origem	Ajuda
Não é possível ligar a placa.	Sem alimentação.	Assegurar que a placa está ligada à corrente elétrica e que se encontra ativada. Verificar se há uma falha de energia na sua casa ou na zona. Se verificou tudo e o problema persistir, deve contactar um técnico qualificado.
Os controles táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Consultar a secção "Usar a placa de indução" para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos mesmos.	Assegurar que a zona do controlo tátil está seca e utilizar a ponta do dedo ao tocar nos controlos.
O vidro está a arranhar.	Panelas com rebordos ásperos.	Usar utensílios de cozinha com fundo plano e liso. Consultar "Escolher os recipientes de cozinha corretos".
	Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregões abrasivos e inadequados.	Consultar "Limpeza e cuidados".
Algumas panelas produzem um ruído de estalidos.	Isto pode ser causado pela construção da sua panela (camadas de metais diferentes a vibrar de forma diferente).	Isto é normal nos utensílios de cozinha e não é indicativo de algum defeito.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando utilizado a uma temperatura elevada.	Este é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminuir a definição de calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi instalado um ventilador de arrefecimento integrado na sua placa de indução para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a alimentação da placa de indução da tomada enquanto o ventilador estiver a funcionar.

8 Resolução de problemas

As panelas não aquecem e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução.	Utilizar utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consultar a secção "Escolher os recipientes de cozinha corretos".
	A placa de indução não consegue detetar a panela porque esta é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada na mesma.	Centrar a panela e assegurar que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, é emitido um som e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Avaria técnica.	Anotar as letras e os números de erro, desligar a alimentação da placa de indução da parede e contactar um técnico qualificado.

Exibição de falhas e inspeção para a zona de cozedura por indução.

Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará no estado de proteção automaticamente e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Resolução de problemas	**Causa Origem**	**Ajuda**
F3/F4	Avaria no sensor de temperatura da bobina de indução.	Deve contactar um técnico qualificado.
F9/FA	O sensor de temperatura do IGBT falha	Deve contactar um técnico qualificado.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal.	Deve inspecionar se a alimentação está normal. Ligar depois de a alimentação estar normal.
E3	Temperatura elevada do sensor de temperatura da bobina de indução.	Deve contactar um técnico qualificado.

O acima referido é a avaliação e a inspeção de falhas comuns.

Não desmontar o aparelho autonomamente para evitar perigos e danos na placa de indução.

9 Ficha Técnica

Informação para as placas elétricas de uso doméstico

	Símbolo Valor Unidade	**Símbolo Valor Unidade**	**Símbolo Valor Unidade**
Identificação do modelo		IS F 18Q60 NE	
Tipo de placa		Placa de encastrar	
Número de zonas de cozedura e/ ou áreas		4 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)		zonas de cozedura por indução	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondada para os 5 mm seguintes.	Ø	Zona 1: 18,0 Zona 2: 16,0 Zona 3: 18,0 Zona 4: 16,0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondada para os 5 mm seguintes.	L L	N/A	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Cozedura elétrica CE	Zona 1:184.30 Zona 2:186.75 Zona 3:185.41 Zona 4:188.53	Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg	Placa elétrica CE	186.25	Wh/kg

Leggere questo manuale d'uso prima dell'utilizzo!

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto Indesit. Ci auguriamo che Lei possa ottenere i migliori risultati da questo apparecchio prodotto con standard di alta qualità e tecnologie all'avanguardia. Per questo motivo è necessario leggere con attenzione il presente manuale d'uso e tutti gli altri documenti forniti in dotazione prima di utilizzare l'apparecchio e di conservarli come riferimento per l'uso futuro. Consegnare anche il manuale d'uso, qualora l'apparecchiatura venisse ceduta a un'altra persona. Seguire le istruzioni prestando attenzione a tutte le informazioni e le avvertenze contenute nel manuale d'uso.

Si prega di ricordare che questo manuale d'uso può essere applicato anche ad altri modelli. Le differenze tra i modelli vengono descritte esplicitamente all'interno del manuale.

Significato dei simboli

I seguenti simboli vengono utilizzati nelle varie sezioni di questo manuale d'uso:

	Informazioni importanti e suggerimenti utili sull'uso.
	**AVVERTENZA:** Avvertenze relative a situazioni pericolose riguardanti la sicurezza della vita e delle cose.
	**AVVERTENZA:** Avvertenza - pericolo di incendio.
	**AVVERTENZA:** Avvertenza per le scosse elettriche.

1 Importanti istruzioni di sicurezza e ambientali

Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere le presenti istruzioni di sicurezza. Conservare questi documenti a portata di mano per poterli consultare in futuro. Le presenti istruzioni e l'apparecchiatura stesso contengono importanti avvertenze di sicurezza da rispettare in ogni momento. Il produttore declina ogni responsabilità per la mancata osservanza di queste istruzioni di sicurezza, per l'uso inappropriato dell'apparecchiatura o per l'errata impostazione dei comandi.

1.1 Sicurezza generale

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchiatura - rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di esplosione: Non tenere degli oggetti sui piani di cottura.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un breve processo di cottura deve essere costantemente monitorato.
- **AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa - rischio di incendio. Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; consigliamo invece di spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o supporto. Conservare i vestiti o altri materiali infiammabili lontani dall'apparecchiatura, fino a che tutti i componenti non si saranno raffreddati completamente - rischio di incendio.
- Gli oggetti metallici come

coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi.

- I bambini molto piccoli (0-3 anni) devono essere tenuti lontani dall'apparecchiatura. I bambini piccoli (3-8 anni) devono essere tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini a partire dagli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza possono utilizzare questa apparecchiatura solo se sono sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro e se comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura tramite il relativo comando e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano sotto continua supervisione.
- Gli alimenti non devono essere lasciati all'interno o sopra il prodotto per più di un'ora prima o dopo la

1.2 Uso consentito

- **ATTENZIONE:** : l'apparecchiatura non è destinata a essere azionata tramite un dispositivo di commu-

tazione esterno, come un timer o un sistema di controllo remoto separato.

- Questa apparecchiatura è destinata a essere utilizzata in applicazioni domestiche e simili, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; case coloniche; da clienti di alberghi, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.
- Non sono consentiti altri usi (ad esempio: riscaldamento di locali).
- Questa apparecchiatura non è per uso professionale. Non utilizzare l'apparecchiatura all'aperto.
- **AVVERTENZA:** Il piano di cottura a induzione può generare un suono acustico quando si lascia qualcosa sul pannello di controllo. Spegnere il piano di cottura tramite il pulsante ON/OFF.

1.2 installazione

- L'apparecchiatura deve essere maneggiata e installata da due o più persone - rischio di lesioni. Utilizzare guanti protettivi per disimballare e installare - rischio di tagli.
- L'installazione, compresa l'eventuale alimentazione idrica, i collegamenti elettrici e le riparazioni devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchiatura se non espressamente indicato nel manuale d'uso. Tenere i bambini lontani dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il servizio di assistenza più vicino. Una volta installati, i rifiuti dell'imballaggio (plastica, polistirolo,

ecc.) devono essere conservati fuori dalla portata dei bambini - rischio di soffocamento. L'apparecchiatura deve essere scollegata dalla rete elettrica prima di qualsiasi operazione di installazione - rischio di scosse elettriche. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchiatura non danneggi il cavo di alimentazione - rischio di incendio o scossa elettrica. Attivare l'apparecchiatura solo quando l'installazione è stata completata.

- Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di montare l'apparecchiatura e rimuovere tutti i trucioli e la segatura.
- Se l'apparecchiatura non è installata sopra un forno, sarà necessario installare un pannello separatore (non incluso) nel vano sotto l'apparecchiatura.

1.3 Avvertenze elettriche

- L'apparecchiatura deve poter essere scollegata dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina, se questa è accessibile, o mediante un interruttore multipolare installato a monte della presa in conformità alle norme di cablaggio e l'apparecchiatura deve essere collegata a terra in conformità alle norme nazionali di sicurezza elettrica.
- Non utilizzare prolunghe, prese multiple o adattatori. I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione. Non utilizzare l'apparecchiatura quando si è bagnati o a piedi nudi. Non utilizzare l'apparecchiatura se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è stata danneggiata o

è caduta.

- Non è consentita l'installazione con una spina del cavo di alimentazione, 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 identico dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo - rischio di scosse elettriche.

1.4 Pulizia e manutenzione

- **AVVERTENZA:** Accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione; non utilizzare mai apparecchi di pulizia a vapore - rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, detergenti a base di cloro o spatole.

1.5 Smaltimento dell'apparecchio fuori uso

Questo apparecchio è fabbricato con materiali che devono essere smaltiti in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul corretto smaltimento degli elettrodomestici, contattate le autorità locali, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui avete acquistato l'elettrodomestico. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) e alla normativa sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Assicurandoti che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere portato in un centro di raccolta appropriato per lo smaltimento legale delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

1.6 Smaltimento degli imballaggi

Il materiale di imballaggio è contrassegnato con i codici di composizione del materiale di cui alla decisione 97/129/CE. Le varie parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile e nel pieno rispetto delle normative delle autorità locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti di imballaggio.

1.7 Conformità alla Direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva RoHS dell'UE (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e vietati specificati nella Direttiva.

1.8 Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione ecocompatibile del Regolamento europeo 66/2014 e dei regolamenti del Regno Unito The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in conformità alla norma europea EN 60350-2.

Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio, in conformità al Regolamento (UE) 2023/826, sono disponibili al seguente link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

1.9 Consigli per il risparmio energetico

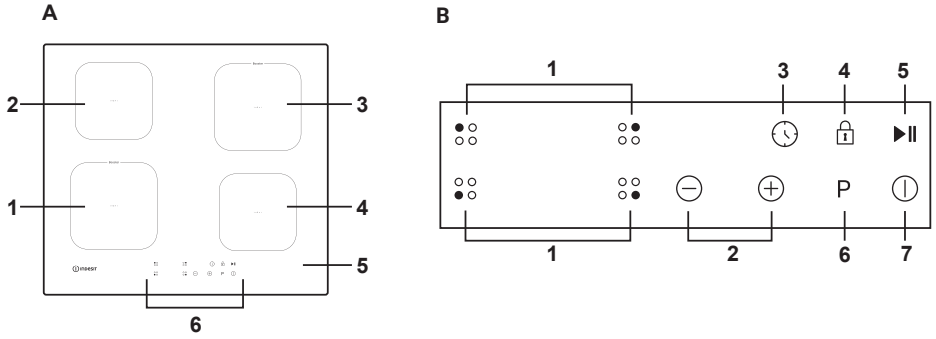
Utilizzare il calore residuo del piano di cottura spegnendolo alcuni minuti prima della fine della cottura. Il fondo della pentola o della padella deve coprire completamente la zona di cottura; un recipiente più piccolo rispetto alla zona di cottura comporta una perdita di energia. Durante la cottura, coprire pentole e padelle con coperchi ben aderenti e utilizzare la minor quantità d'acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenta significativamente il consumo energetico. Utilizzare esclusivamente pentole e padelle con fondo piatto.

1.10 Nota

Le persone portatrici di pacemaker o di dispositivi medici simili devono prestare attenzione quando si trovano vicino a questo piano cottura a induzione mentre è in funzione. Il campo elettromagnetico può influire sul pacemaker o su un dispositivo simile. Consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o del dispositivo medico per ulteriori informazioni sugli effetti dei campi elettromagnetici generati dal piano cottura a induzione.

2 Panoramicagenerale

2,1 Panoramica



Comandi e parti

A. Panoramica

1. Potenziamento 1800 Zona 2000W
2. Zona 1500W
3. Potenziamento 1800 Zona 2000W
4. Zona 1500W
5. Piastra in vetro
6. Pannello di controllo

B. Pannello di controllo

1. Pulsante di selezione della zona di riscaldamento
2. Pulsanti di regolazione della potenza/ di regolazione del timer
3. Pulsante timer
4. Pulsante di blocco dei tasti
5. Pulsante Stop & go
6. Pulsante funzione "Potenziamento"
7. Pulsante ON/OFF

2.2 Dati tecnici

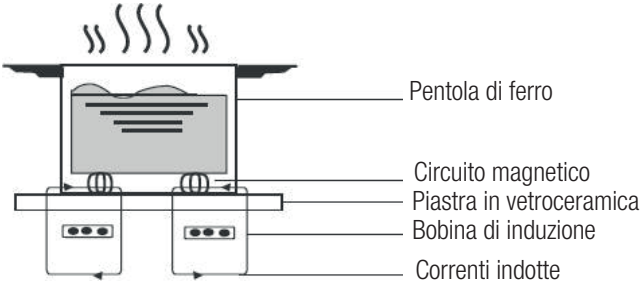
Modello	IS F 18Q60 NE
Tipo elettrico	CLASSE I
Zone cottura	4 Zone
Tensione di alimentazione	220-240V~, 50-60Hz
Potenza elettrica installata	2.5 kW: 2250-2750W, 7.4 kW: 6600-7400W
Dimensioni del prodotto (L*L*H)	590*520*60 mm
Misure a Incasso	560*490*56mm

Dimensioni sono approssimativi. Dato che siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, possiamo modificare le specifiche e il design senza preavviso.

3 Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura

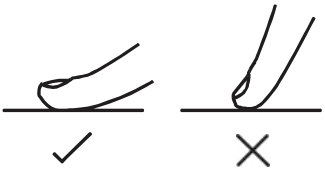
3.1 Presentazione della cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.



3.2 Uso dei comandi touch

- I comandi rispondono al touch, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare la sfera del dito, non la punta.
- Ogni volta che viene registrato un tocco, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da alcun oggetto (ad esempio un utensile o un panno). Anche una sottile pellicola d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei comandi.



3.3 Scegliere le pentole giuste

Servirsi unicamente di pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Verificare la presenza del simbolo per la cottura a induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

- Sarà possibile verificare se le pentole sono adatte effettuando un test magnetico. Spostare un magnete verso la base della pentola. Se viene attratto, significa che la padella è adatta all'induzione.
- Se non si dispone di un magnete:

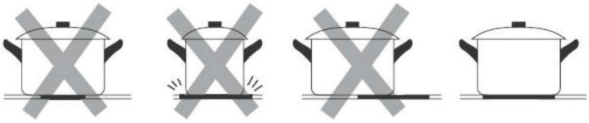
1. Mettere un po' di acqua nella padella che si desidera controllare.
2. Se "⏑" non lampeggia sul display e l'acqua si riscalda, significa che la pentola è adatta.

3 Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura

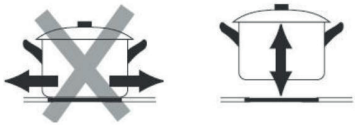
- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con il fondo curvo.



- Accertarsi che la base della padella sia liscia, appoggiata al vetro e della stessa dimensione della zona cottura. Utilizzare teglie di diametro pari alla grafica della zona selezionata. Utilizzando una pentola un po' più larga l'energia verrà utilizzata al massimo dell'efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Centrare sempre la padella sulla zona cottura.



- Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura a induzione, senza farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



3.4 Dimensioni della pentola

- Le zone cottura sono limitate e si adattano automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa pentola deve avere un diametro minimo in base alla zona cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza del piano di cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.
- Il diametro della base delle pentole a induzione:

Diametro della zona cottura (mm)	Diametro minimo della pentola (mm)
Zona 1 & 3 (180mm)	120 mm
Zona 2 & 4 (160mm)	100 mm

Il risultato può variare a seconda della qualità della padella utilizzata.

4 Funzionamento dell'apparecchiatura

GESTIONE DELLA POTENZA

Con la gestione della potenza, è possibile impostare la potenza totale su 2,5 kW/7,4 kW.

Al momento dell'acquisto, il piano cottura è impostato sulla potenza massima possibile. Regolare l'impostazione in base ai limiti del proprio impianto elettrico domestico, come descritto nel paragrafo seguente.

N.B.: A seconda della potenza selezionata per il piano cottura, alcuni livelli di potenza delle zone di cottura e funzioni (es. bollitura o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitati per evitare il superamento del limite impostato.

Se i livelli di potenza superano la potenza totale selezionata, apparirà il simbolo "PN".

Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

Sarà possibile impostare la gestione dell'energia solo quando il piano di cottura è spento.

Da 7,4kW a 2,5kW:

Quando si utilizza per la prima volta il piano di cottura, si prega di notare che lo stato predefi-nito è 7,4 kW. Toccare prima il pulsante stop+go e tenerlo premuto per 5 secondi. Si sentirà un segnale acustico (cicalino) e sul display lam-peggerà "7.4". Quando "7.4" è lampeggiante, toccare e tenere premuto il tasto Boost per 5 se-condi: sul display inizierà a lampeggiare "2.5". A questo punto, toccare e tenere premuto il tasto Stop+Go per altri 5 secondi. Il segnalatore acustico emetterà 10 bip: ciò indica che la configurazione è stata completata con successo.

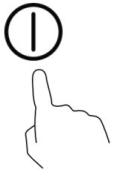
Da 2,5kW a 7,4kW.

Per iniziare, toccare e tenere premuto il tasto Stop+Go per 5 secondi. Si sentirà un segnale acustico (cicalino) e sul display lampeggerà "2.5". Quando "3.0" è lampeggiante, toccare e tenere premuto il tasto Boost per 5 secondi: il display passerà a lampeggiare "7.4". Infine, toccare nuovamente e tenere premuto il tasto Stop+Go per 5 secondi. Il segnalatore acustico emetterà 10 bip: ciò indica che la configurazione è stata completata correttamente.

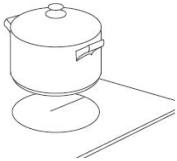
4.1 Per avviare la cottura

- Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico, tutte le spie si accendono per 1 secondo e poi si spengono, a indicare che la pentola è entrata in modalità standby.

1. Toccare il pulsante ON/OFF, tutte le spie mostrano "-" o "--".

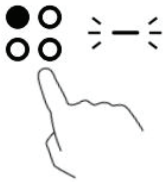


2. Posizionare una padella adatta sulla zona cottura selezionata.



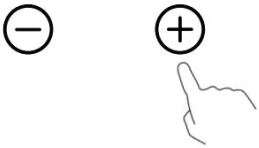
Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona cottura siano puliti e asciutti.

3. Toccare il tasto di selezione della zona cottura e la spia sul display accanto al tasto lampeggia.



4. Mentre il numero lampeggia, impostare il livello di potenza toccando ripetutamente i comandi + o -.

4 Funzionamento dell'apparecchiatura



- Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano di cottura si spegne automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.
- Sarà possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Se sul display lampeggia " " in alternanza con l'impostazione del calore, significa che il sistema non è in grado di funzionare:

- non è stato posizionato un tegame sulla zona cottura corretta oppure,
- la padella che si sta utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la padella è troppo piccola oppure non è centrata correttamente sulla zona cottura.

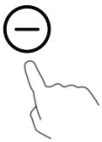
Il riscaldamento non avviene se non c'è una pentola adatta sulla zona cottura. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionato nessun piatto adatto.

4.2 Al termine della cottura

1. Toccare il pulsante di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.



2. Toccare ripetutamente il comando "-" per scendere a "0".



3. Per spegnere le zone di cottura toccando il comando ON/OFF.



4. Attenzione alle superfici calde. La lettera "H" (Indicatore di calore residuo) indica quale zona cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico, utilizzando la zona ancora calda per riscaldare altre pentole.



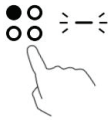
4.3 Utilizzo della funzione boost

La funzione Boost è una funzione che massimizza la potenza di una zona cottura selezionata. Quando è attivata, la funzione rimane attiva per 5 minuti e consente una cottura più potente e veloce, ad esempio per riscaldare una grande pentola d'acqua per cuocere riso o pasta.

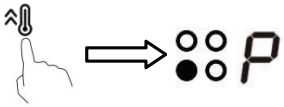
	Solo la Zona 1 e la Zona 3 con funzione potenziamento.

Utilizzo della funzione di potenziamento (boost) per applicare maggiore potenza

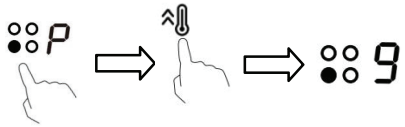
1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si intende potenziare; sul display lampeggia una spia vicino al tasto.



2. Toccare il comando della funzione boost e la zona cottura inizierà a funzionare in modalità boost. Il display di potenza visualizza "P" per indicare che la zona è in modalità boost.

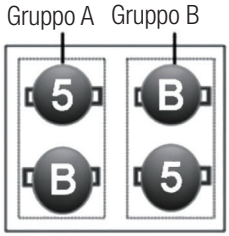


3. La potenza della funzione di potenziamento (boiost) dura 5 minuti e poi la zona torna al livello dipotenza 9.
4. Se si desidera annullare la funzione boost durante i 5 minuti di funzionamento, toccare il coimando di selezione della zona cottura; la spia accanto al tasto lampeggia. Quindi, toccare il comando della funzione boost e la zona cottura torna al livello 9.



Gestione dell'alimentazione

Il piano cottura è suddiviso in due gruppi. Sarà possibile potenziare solo 1 zona in ogni gruppo e la zona corrispondente deve essere al livello di potenza 5 o inferiore.

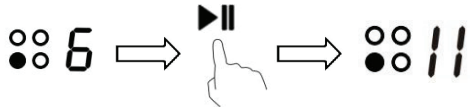


Solo la Zona 1 e la Zona 3 con funzione potenziamento.

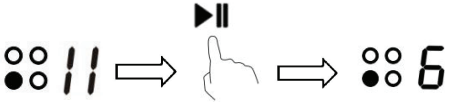
4.4 Utilizzo della funzione di pausa - STOP+GO

La funzione di pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Consente di interrompere il funzionamento del piano cottura a induzione e di ritornarci in seguito.

1. Accertarsi che la zona cottura funzioni correttamente.
2. Toccare il tasto STOP+GO, la spia della zona cottura visualizza "II". In questo modo il funzionamento del piano di cottura a induzione viene disattivato in tutte le zone di cottura, ad eccezione dei tasti STOP+GO, on/off e di blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, toccare il pulsante STOP+GO , quindi la zona cottura tornerà allo stadio di potenza precedentemente impostato.



4.5 Blocco dei comandi

- Sarà possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi, tranne quello di accensione/spegnimento, sono disattivati.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco dei tasti, la spia del timer visualizzerà " Lo ".

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che la pentola sia accesa.
2. Tenere premuto il comando di blocco tasti per 3 secondi.



3. Ora sarà possibile iniziare a utilizzare il piano di cottura.

⚠	Quando la pentola è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati tranne ON/OFF; in caso di emergenza è sempre possibile spegnere la pentola con il comando ON/OFF, ma sarà necessario sbloccare il piano di cottura prima di usarlo nuovamente.

4.6 Utilizzo del timer

4 Funzionamento dell'apparecchiatura

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

- Si può usare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegnerà nessuna zona cottura allo scadere del tempo impostato.
- Sarà possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Usare il timer come un contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona cottura

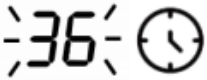
1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

> È possibile utilizzare il timer dei minuti anche se non si sta selezionando alcuna zona cottura.

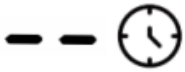
2. Toccare il pulsante del timer, la spia del timer mostra "30".



3. Regolare l'impostazione del timer toccando il comando - o +. I minuti impostati saranno confermati un lampeggiamento di circa 5 secondi. Quando l'ora è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display visualizza il tempo rimanente.



4. Per annullare il timer, toccare il comando del timer, l'ora impostata lampeggia; quando l'ora è in corso, toccare di nuovo il comando del timer, sul display del timer appare "--".

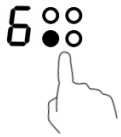


5. Il cicalino emette un segnale acustico di 30 secondi e il display del timer visualizza "--" allo scadere del tempo impostato.

> Toccare una volta il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.
>
> Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
>
> Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 00 minuti.

Impostazione del timer per spegnere una zona cottura

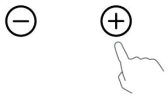
1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.



2. Toccare il pulsante del timer, la spia del timer visualizza "30".



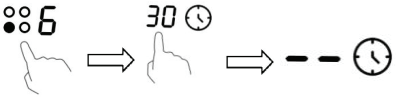
3. Regolare l'impostazione del timer toccando il comando - o +. I minuti impostati saranno confermati un lampeggiamento di circa 5 secondi.



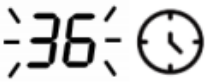
> - Toccando una volta il comando "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 1 minuto.
> - Tenendo premuto il comando "-" o "+", il timer diminuisce o aumenta di 10 minuti.
> - Se il tempo impostato supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0 minuti.

4. Toccando il pulsante di selezione della zona di riscaldamento e poi toccando il timer, il timer

viene annullato, sul display dei minuti appare "00" e poi "--".



5. Quando l'ora è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia e il display visualizza il tempo rimanente.



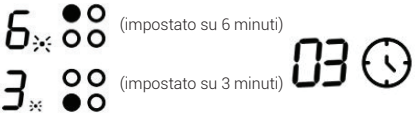
Il punto rosso accanto alla spia del livello di potenza si accende per indicare che la zona è selezionata.



Impostazione del timer per spegnere più di una zona cottura

1. Se la funzione viene utilizzata per più di una zona cottura, il display visualizza il tempo più breve (ad esempio, la zona 1 ha un tempo impostato di 3 minuti e la zona 2 ha un tempo impostato di 6 minuti, quindi il display del timer visualizza "3")

Un punto rosso lampeggiante accanto al display del livello di potenza significa che il display del timer indica il tempo rimanente impostato per quella zona cottura. Se si desidera controllare il tempo rimanente impostato per l'altra zona cottura, toccare il tasto di selezione della zona cottura per quella zona. Il timer indicherà l'ora impostata.



2. Allo scadere del tempo di cottura, la zona cottura corrispondente si spegne automaticamente e sul display appare "H" finché la zona non si è raffreddata a una temperatura sicura.

Se si desidera modificare l'ora dopo che il timer è stato impostato, è necessario ricominciare dal punto 1.

4.7 Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura incorporato monitora la temperatura all'interno del piano di cottura. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano di cottura si arresta automaticamente.

4.8 Protezione dalle fuoriuscite

Il piano di cottura emette un segnale acustico e si spegne quando una certa quantità di liquido trabocca sui comandi. In tal caso, spegnere l'apparecchiatura, seguire le consuete precauzioni per pulire i liquidi caldi e accertarsi che il piano di cottura sia asciutto prima di riprendere la cottura.

4.9 Rilevamento di articoli di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura a induzione viene lasciata una padella di dimensioni inadatte o non magnetica (ad esempio, in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio, coltello, forchetta, chiave), il piano di cottura a induzione si mette automaticamente in standby entro 1 minuto. La ventola di raffreddamento funziona per 1 altro minuto.

4.10 Avviso di calore residuo

Quando la pentola è in funzione da un po' di tempo, il calore residuo è presente. La lettera "H" (Spia di calore residuo) appare sul display come avvertenza per evitare possibili lesioni da superfici calde. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura.

4.11 Spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione per il piano di cottura a induzione. Si spegne automaticamente se si dimentica di spegnere l'alimentazione di una zona cottura. I tempi di spegnimento predefiniti vengono riportati nella seguente tabella:

Livello di potenza	Timer di lavoro predefinito (ora)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 impostazioni di calore

Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui le pentole e la quantità di cibo da cuocere.

Calore	Idoneità
1 - 2	• riscaldare piccole quantità di cibo • sciogliere il cioccolato e il burro • sobbollire dolcemente • riscaldamento lento
3 - 4	• riscaldamento • cottura rapida a fuoco lento • cottura del riso
5 - 6	• frittelle
7 - 8	• saltare in padella • cucinare la pasta
9	• soffriggere • scottatura • portare a ebollizione la zuppa • acqua bollente

5 Linee guida per la cottura



Si prega di prestare attenzione quando si frigge in quanto l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolar modo se viene utilizzata la funzione di potenziamento Boost del piano di cottura a induzione. L'olio e il grasso si incendiano spontaneamente, con grave rischio di incendio.

5.1 Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti raggiungono l'ebollizione, ridurre la temperatura impostata.
- L'uso di un coperchio riduce i tempi di cottura e fa risparmiare energia perché trattiene il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollire, cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono solo occasionalmente alla superficie del liquido di cottura. È la chiave per realizzare zuppe deliziose e stufati teneri, perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo il cibo. È inoltre consigliabile cuocere le salse a base di uova e di farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore a quella più bassa per garantire una cottura corretta nel tempo consigliato.

Scottare la bistecca

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Tenere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella a base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con l'olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi calare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premete la bistecca per valutarne il grado di cottura: più è soda, più sarà "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla rilassare e diventare tenera prima di servirla.

Per saltare in padella

1. Scegliere un wok piatto compatibile con l'induzione o una padella grande.
2. Preparare tutti gli ingredienti e le attrezzature. Il soffritto deve essere veloce. Se si cucinano grandi quantità di cibo, cuocerlo in diversi lotti più piccoli.
3. Pre-riscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
5. Soffriggere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la zona cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per accertarsi che siano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

6 Installazione dell'apparecchiatura

6.1 Prima di installare la pentola, accertarsi che

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

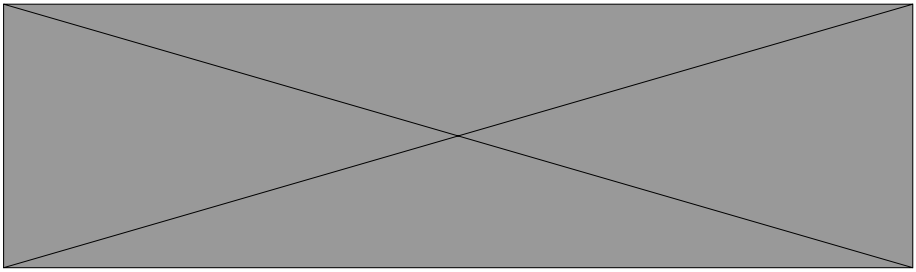
6.2 Dopo aver installato il piano di cottura, accertarsi che:

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

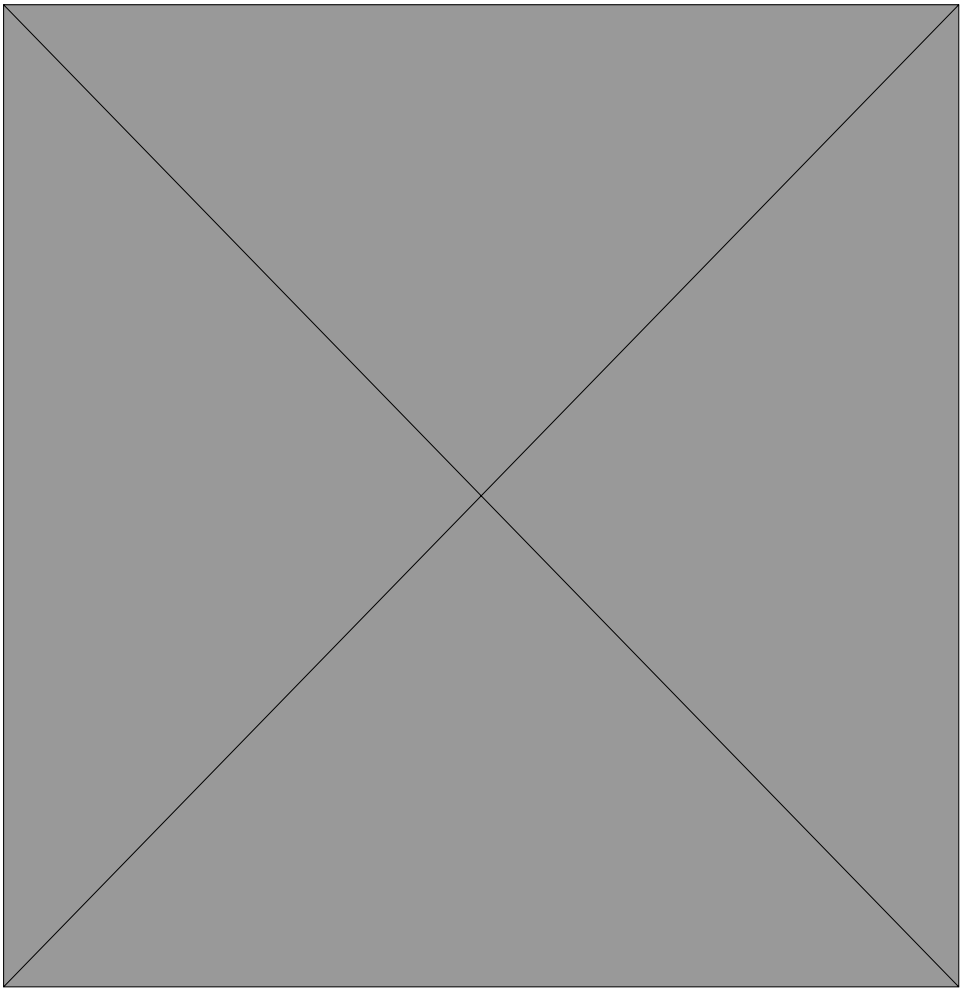
6.3 Selezione dell'attrezzatura di installazione

Ritagliare il piano di lavoro attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

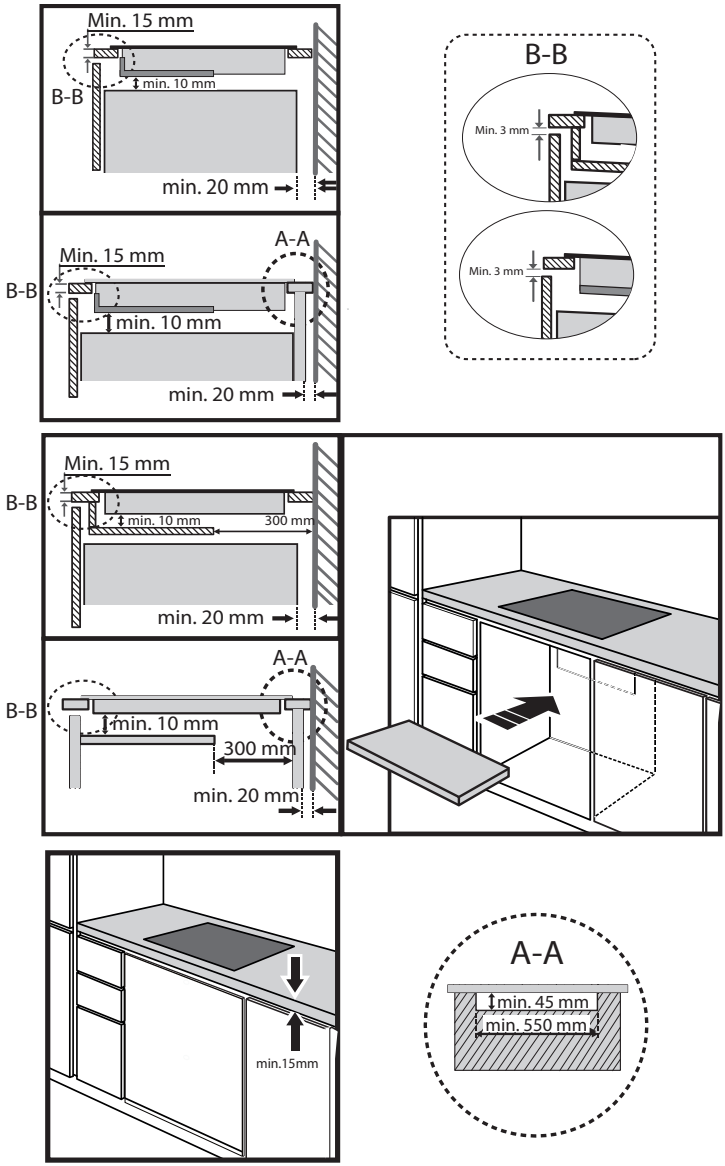
In ogni caso, accertarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito.



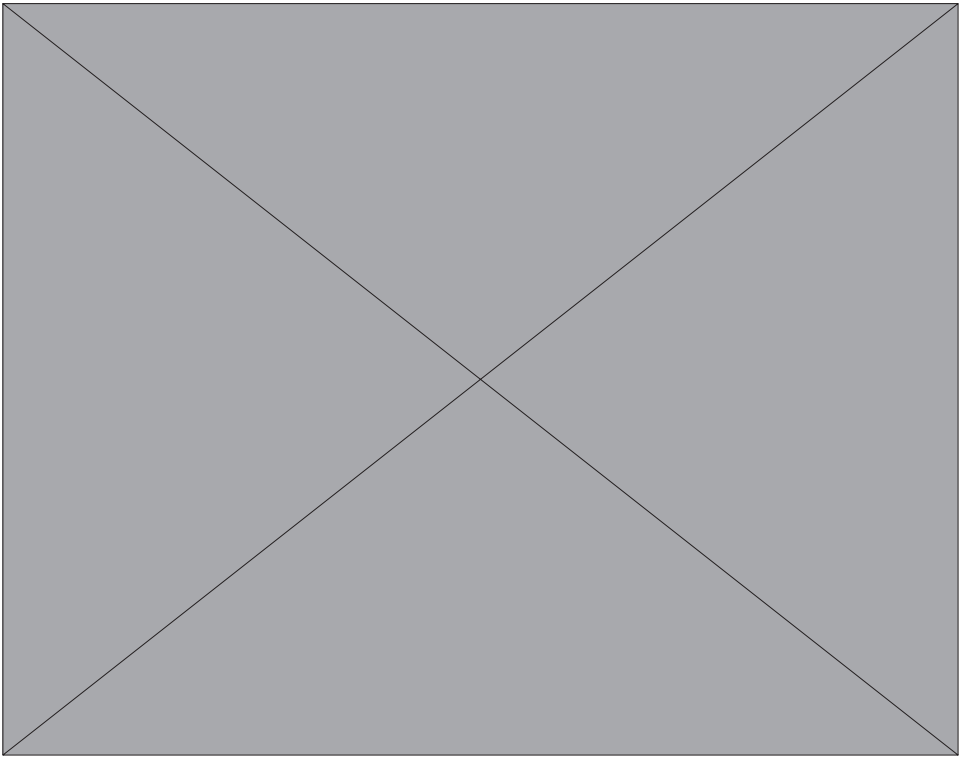
6 Installazione dell'apparecchiatura



6 Installazione dell'apparecchiatura



6 Installazione dell'apparecchiatura



6 Installazione dell'apparecchiatura

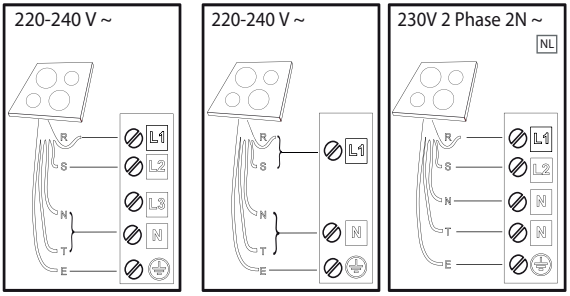
6.4 Collegamento della pentola alla rete di alimentazione elettrica

Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, verificare che:

1. Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano di cottura.
2. La tensione corrisponde al valore indicato nella targhetta

	Le sezioni del cavo di alimentazione possono sopportare il carico specificato sulla targhetta. Per collegare la pentola alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di ramificazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75˚C in nessun punto. Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è adatto senza modifiche. Le modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme vigenti o a un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-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-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-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)-синій (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/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/za|šgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

7 Pulizia e cura

Cosa	Come	Importante
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate da cibo o versamenti non zuccherini sul vetro)	1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani di cottura quando il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura.	• Quando il piano di cottura è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare molta attenzione. • Le spatole per impieghi gravosi, alcune spatole di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o spatola che si stanno usando sono adatti. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano di cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Bollori, fusioni e fuoriuscite di zucchero bollente sul vetro	Rimuoverli immediatamente con un coltello da pesce, una spatola o un raschietto adatto ai piani di cottura in vetro a induzione, ma facendo attenzione alle superfici calde della zona cottura: 1. Spegnere il piano di cottura dalla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o la fuoriuscita in un'area fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o la fuoriuscita con un panno per i piatti o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere al più presto le macchie lasciate da fusi e cibi zuccherati o rovesciati. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è retratto, la lama di un raschietto è affilata come un rasoio. Usare con estrema attenzione e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Ricadute sui controlli touch	1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita 3. Pulire l'area del controllo touch servendosi di una spugna o di un panno umido e pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere l'alimentazione del piano cottura.	• Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi e i comandi touch potrebbero non funzionare in presenza di liquido. Accertarsi di asciugare l'area dei controlli touch prima di riaccendere il piano di cottura.

8 Risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi	Causa principale	Aiuto
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria casa o nella propria zona. Qualora dopo un controllo accurato il problema persista, contattare un tecnico qualificato.
I controlli touch sono poco reattivi.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i controlli. Per le istruzioni rimandiamo alla sezione "Uso del piano di cottura a induzione".
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	È possibile che i comandi siano ricoperti da una leggera pellicola d'acqua o che si stiano toccando i comandi con la punta del dito.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare la sfera del dito quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole a spigolo vivo.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Cfr. "Scegliere le pentole giuste".
	Utilizzo di prodotti detergenti o abrasivi non idonei.	Cfr. "Pulizia e cura".
Alcune pentole producono un rumore di crepitii o di ticchettii.	Questo può essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo, per le pentole, è normale e non è indicatore di un difetto.
Il piano di cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano di cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano di cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo è normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare l'alimentazione del piano di cottura a induzione dalla parete mentre la ventola è in funzione.

8 Risoluzione dei problemi

Le pentole non si scaldano e appare sul display.	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché non è adatta alla cottura a induzione.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Cfr. la sezione "Scelta delle pentole giuste".
	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona cottura oppure non è centrata correttamente su di essa.	Centrare la padella e accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona cottura.
Il piano a induzione o una zona cottura si sono spenti in modo inaspettato; viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, staccare l'alimentazione del piano a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione dei guasti e controllo della zona cottura a induzione

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

Risoluzione dei problemi	**Causa principale**	**Aiuto**
F3/F4	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione.	Contattare un tecnico qualificato.
F9/FA	Sensore di temperatura dell'IGBT guasto.	Contattare un tecnico qualificato.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala.	Verificare se l'alimentazione è normale. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3	Temperatura elevata del sensore di temperatura della bobina a induzione.	Contattare un tecnico qualificato.

Questi sono il giudizio e l'ispezione dei guasti più comuni.

Non smontare l'apparecchio in autonomia per evitare pericoli e danni al fornello a induzione.

9 Scheda Tecnica

Informazioni per i piani di cottura elettrici domestici

	Simbolo Valore Unità	**Simbolo Valore Unità**	**Simbolo Valore Unità**
Identificazione del modello		IS F 18Q60 NE	
Tipo di piano cottura		Piano cottura da incasso	
Numero di zone e/o aree di cottura		4 zone	
Tecnologia di riscaldamento (zone e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)		zone e aree di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm	Ø	Zona 1: 18.0 Zona 2: 16.0 Zona 3: 18.0 Zona 4: 16.0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate ai 5 mm più vicini	L W	N/A	cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg	Cucina elettrica CE	Zona 1:184.30 Zona 2:186.75 Zona 3:185.41 Zona 4:188.53	Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg	Piano cottura elettrico CE	186.25	Wh/kg

Arçelik A.Ş.,
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce Beyoğlu/İstanbul, Türkiye