



feel 30SB2/ 60SB4/ 60SB3B1

Induction Hob

Plita cu inductie

Piano cottura a induzione



SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation - Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and without earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance - Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilovers causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- 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 and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

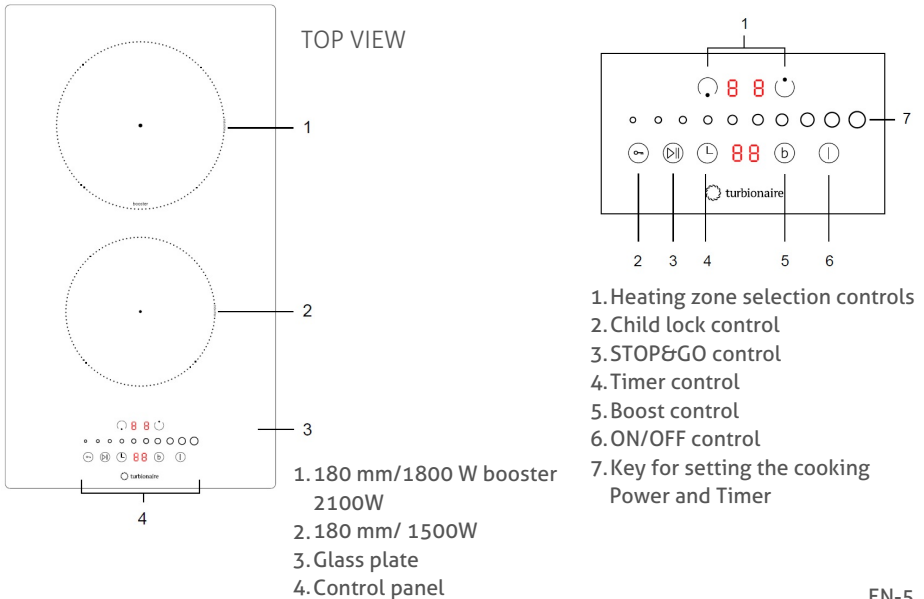
WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

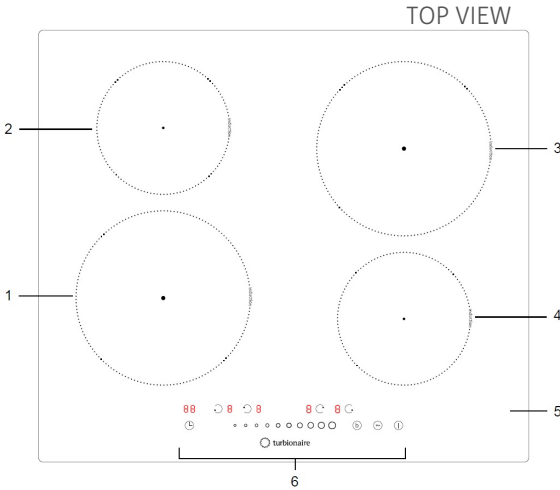
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

PRODUCT OVERVIEW

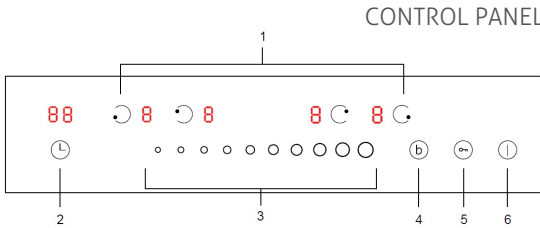
MODEL: 30SB2



MODEL: 60SB4

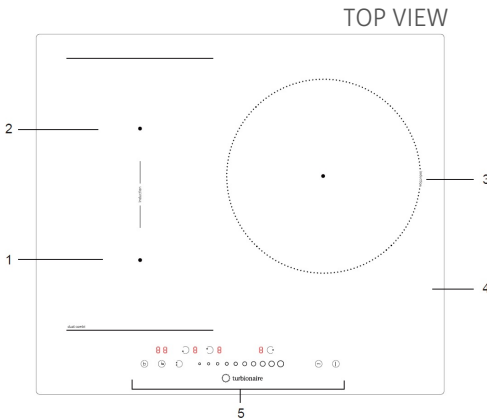


- 1. 210mm/2000W boost 2600W
- 2. 160mm/1600W boost 1800W
- 3. 210mm/2000W boost 2600W
- 4. 160mm/1600W boost 1800W
- 5. Glass plate
- 6. Control plate

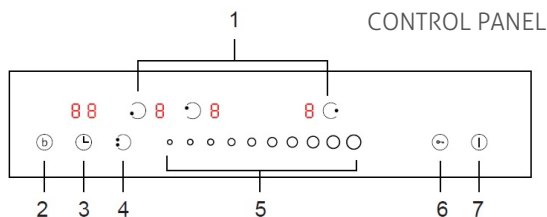


- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Key for setting the cooking Power and Timer
- 4. Boost control
- 5. Child lock control
- 6. ON/OFF Control

MODEL: 60SB3B1



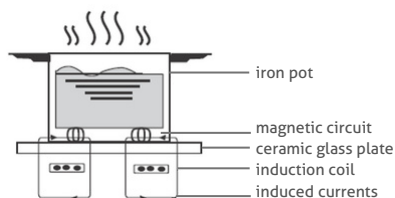
- 1. 190mm/1800W boost 2100W
- 2. 190mm/1800W boost 2100W (1&2: Flex 3000W area, boost 3400W)
- 3. 280mm/2300w boost 3000W
- 4. Glass plate
- 5. Control panel



1. Heating zone selection controls
2. Boost control
3. Timer control
4. Dual combi
5. Key for setting the cooking Power and Timer
6. Child Lock control
7. ON/OFF control

A WORD ON 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.

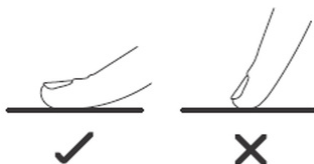


Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

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.



Choosing the right Cookware



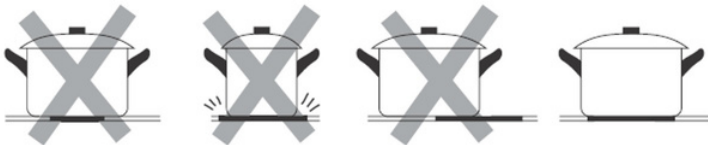
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



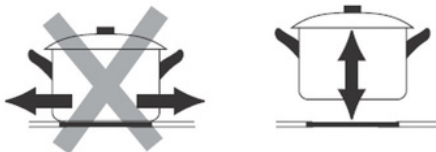
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



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 centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware:

Cooking zone Minimum (mm)

160mm	120
180mm	140
210mm	160
280mm	220
Dual Combi	200

USING YOUR HOB

Pan dimensions

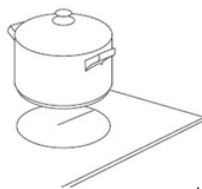
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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

1. Touch the ON/OFF control



After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash “0”



If the display flashes  alternately with the heat setting.

This means that:

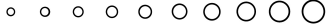
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Setting the heating zone power level

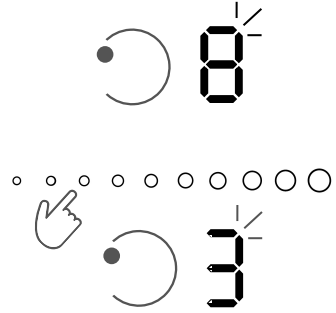
Set the power level

After selecting of the heating zone, the indicator next to the zone will flash "0", by sliding the slider



from left to right to increase the power from 0-9 levels, from right to left to decrease the power from 9-0.

For example, if you want to set 3 levels, sliding to "3", the indicator next to the zone will show "3".



Note: To sum up the above two points, if you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.

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 and STOP&GO control are disabled.

To lock the controls

Make sure the hob is turned on. Touch the CHILD LOCK control
The timer indicator will show " Lo "



To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the child lock control  for a while.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF and STOP&GO, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

OVER-TEMPERATURE PROTECTION

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

AUTO SHUTDOWN PROTECTION

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

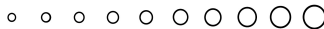
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes. People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING

- 1.Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.
- 2.Turn the cooking zone off by sliding down to " 0". Make sure the display shows "0"



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
4. Beware of hot surfaces



H will show which cooking zone is HOT to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



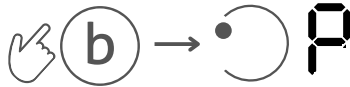
ACTIVATE THE BOOST FUNCTION

Boost is a function that can heat the selected area at a higher power for 5 minutes. So you can get a faster cooking. The Boost function is suitable for heating large volumes of water.

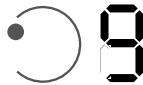
1. Press the selection button for heating zone that you want to use the Boost function. Next to the button blinks.



2. Press the Boost button, the cooking area will begin operating in Boost mode (maximum power). The power display shows "P" to indicate that the zone is in boost mode.



3. The "Boost" power will last 5 minutes and then the zone will return to 9 level.



USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer from 00 up to 99 minutes.

1. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



2. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



SETTING THE TIMER TO TURN ONE COOKING ZONE OFF

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

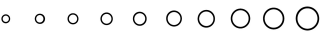



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

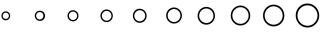


TO SET THE TIME

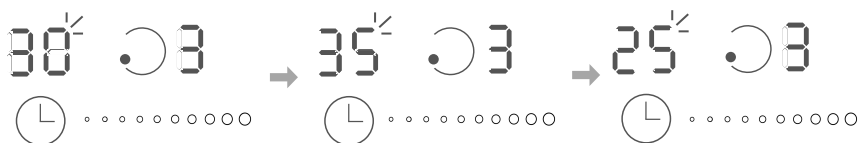
1. The first time to touch the timer control, the single digit position will flash. 

Set the time by sliding the control of  the timer from left to right (or from right to left), can set single digit position by 1 minute increase (or decrease)

2. Then touch the timer control again,  tens digit will flash.

Set the time by sliding the control of  the timer from left to right (or from right to left), can set tens digit position by 10 minutes increase (or decrease)

* For example, if you want to set 25 minutes, touching the timer control, the indicator will show "30", the single digit position "0" will flash, you can slide to "5", after show "35", then touch the timer control again, the tens digit position indicator "3" will flash, you can slide to "2", after will show "25". Finishing setting the timer, without any operation, the indicator will stop flashing after 5 seconds, enter the state of timer mode.



* For example, if you want to set 5 minutes, touching the timer control, the indicator will show "30", the single digit position "0" will flash, you can slide to "5", after show "35", then touch the timer control again, the tens digit position indicator "3" will flash, you can slide to "0", after will show "05". Finishing setting the timer, without any operation, the indicator will stop flashing after 5 seconds, enter the state of timer mode."



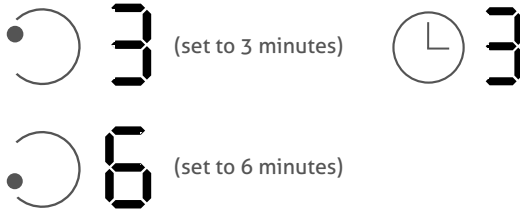
3. During the timer time, if want to cancel the timer, select the heating zone you want to cancel the timer, then press the timer, and slide the slider to cancel the timer and "00" will be displayed.

4. Slider keys cannot be used to control the increase or decrease of time if without select the timer control; At the same time, after selecting the heating zone, when selecting the timing button, adjust the time by touching the plus or minus button. The timing time flashes 5s, and there is no response when touching the slider button after the flashing 5s.

SETTING THE TIMER TO TURN MORE THAN ONE COOKING ZONE OFF

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 1# setting time of 6 minutes, zone 2# setting time of 3 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone. If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.





2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



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

USING THE STOP & GO FUNCTION for 30SB2 model

During the hob working, if you want to stop , touch the button  the display will show "11 11", then want the hob working again, touch the button  again, the hob will keep on working .



COOKING GUIDELINES



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using high power. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

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.

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. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat Setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9 - booster	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
----------------------------------	--	--

HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction 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. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high 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.

Pans do not become hot and U appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. 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.

NOTE: Never attempt to disassemble the unit by yourself.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

ERROR CODE	Description
U	No pot or No appropriate pot, please put the appropriate pot;
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.
E1/E2	Abnormal supply voltage. High voltage(Above 270±10V) Low voltage(Below 180±10V)
E3	There is a protection that when dry burning or high temperature on the surface of the heating stove.
E5	The fan don't work or is blocked ,then can not dissipate heat.
d0	NTC failure (NTC sensor fail which can't detect the temperature variable). NTC is thermistor, which is placed in the middle of the coil of induction hob, like a wire in the shape of a mushroom head, used to sense temperature.
O1	The induction coil without screw or the the screw is loose.
E0	An error occurred in the communication between the control board and the main board

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 hob.

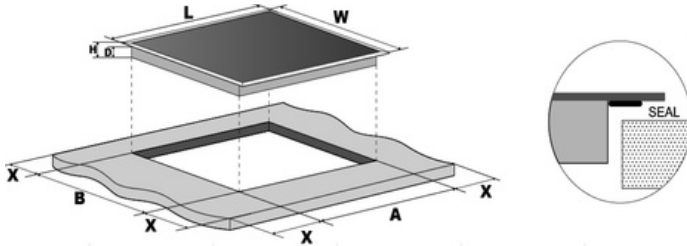
TECHNICAL SPECIFICATION

Model	60SB3B1	60SB4	30SB2
Cooking Zones	3 (Dual Combi)	4	2
Voltage/ Frequency	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Total power (W)	6800W	7200W	3500W
Control mode	Slider Touch Control	Slider Touch Control	Slider Touch Control
Power Stage Set.	9 Levels	9 Levels	9 Levels
Timer	99 minutes	99 minutes	99 minutes

INSTALLATION

Selection of installation equipment

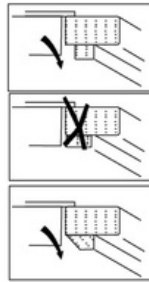
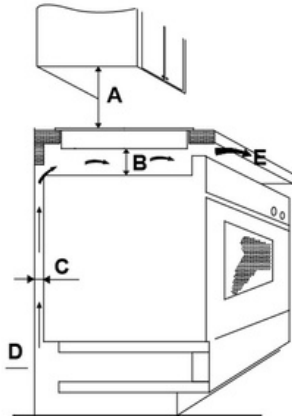
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation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



Dimensions

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
30SB2	290	520	61	55	270	490	50 min
60SB4	590	520	56	52	560	490	50 min
60SB3B1	590	520	56	52	560	490	50 min

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



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

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimum	30 minimum	Air intake	Air exit 5 mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in 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.

When you have installed the hob, make sure that

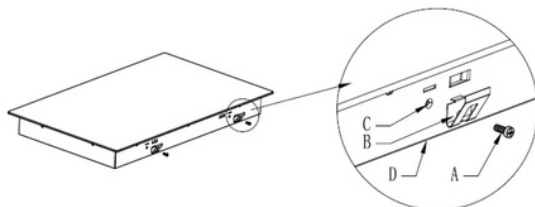
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

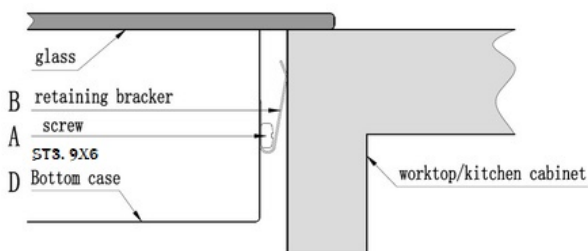
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob

Adjusting the bracket position

1. Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.



A	B (mm)	C (mm)	D
screw	bracket	screw hole	base



Cautions

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

Connecting the hob 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
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob 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.



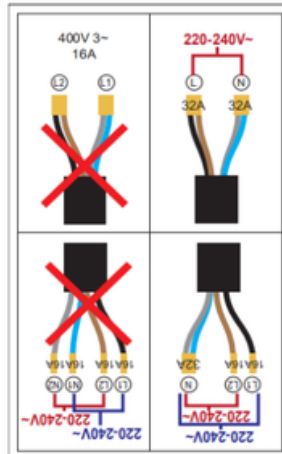
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, The connection method is illustrated below.

220-240V~, 50-60Hz

Model: 60SB4/ 60SB3B1

Model: 30SB2



Manufacturer:

Intax Trading SRL

14B Ion Creanga Str., 075100, Otopeni, Ilfov, Romania

www.intaxtrading.com

AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

Siguranța dumneavoastră este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

Instalare - Pericol de electrocutare!

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice lucrare sau întreținere.
- Conectarea la un sistem bun este esențială și obligatorie.
- Modificările la sistemul de cablare din casă trebuie efectuate numai de un electrician calificat.
- Nerespectarea acestor recomandări poate crește riscul de electrocutare sau deces.

Instrucțiuni importante privind siguranța

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza aparatul.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat.
- Vă rugăm să puneți aceste informații la dispoziția persoanei responsabile cu instalarea aparatului, deoarece ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de instalare.
- Acest aparat trebuie să fie instalat și împământat în mod corespunzător numai de o persoană calificată.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care conține un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Instalarea incorectă a aparatului poate anula orice garanție sau răspundere.

Instrucțiuni de utilizare și întreținere - Pericol de electrocutare!

Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. Dacă suprafața plitei prezintă fisuri sau este spartă, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare (folosiți întrerupător de pe perete) și contactați un tehnician calificat.

- Deconectați plita folosind de la alimentarea cu curent înainte de curățare sau întreținere.
- Nerespectarea acestor recomandări poate crește riscul de electrocutare sau deces.

Pericol pentru sănătate!

- Acest aparat respectă standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau cu producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestor recomandări poate crește riscul de electrocutare sau deces.

Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat vor deveni suficient de fierbinți pentru a provoca arsuri.
- Nu atingeți sticla plitei cu inducție de corp, îmbrăcăminte sau orice alt obiect decât vasele adecvate până atunci când suprafața plitei nu se răcește.
- Atenție: obiectele metalice magnetizabile purtate pe corp se pot încinge

în apropierea plitei de gătit. Bijuteriile din aur sau argint nu vor fi afectate.

- Țineți copiii departe de plită.
- Mânerele cratițelor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerul cratiței să nu depășească alte zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerul la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestor recomandări poate crește riscul de arsuri și răni.

Pericol de tăiere!

• Lama ascuțită a unei raclete de plită este expusă când capacul de siguranță este retras. Utilizați racleta cu mare grijă și depozitați-o întotdeauna în siguranță și nu o lăsați la îndemâna copiilor.

- Nerespectarea acestor recomandări poate crește riscul de tăieturi și răni.

Instrucțiuni importante privind siguranța

• Lama ascuțită a unei raclete de plită este expusă când capacul de siguranță este retras. Utilizați racleta cu mare grijă și depozitați-o întotdeauna în siguranță și nu o lăsați la îndemâna copiilor.

- Nerespectarea acestor recomandări poate crește riscul de tăieturi și răni.
- Instrucțiuni importante privind siguranța
- Nu lăsați niciodată plita nesupravegheată când este utilizată. În timpul fierberii, mâncarea se poate revărsa peste vasul de gătit, ceea ce va provoca fum și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu folosiți niciodată plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe plită.
- Nu așezați și nu lăsați obiecte magnetizabile (de exemplu, carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, computere, playere MP3) în apropierea plitei, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acesteia.
- Nu folosiți niciodată plita pentru a încălzi camera.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita așa cum este descris în acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe caracteristica de detectare a tigăilor pentru a opri zonele de gătit atunci când îndepărtați tigăile de plită.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu plita, să se așeze sau să se cațere pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapuri aflate deasupra plitei. Escaladarea plitei de către copii poate avea consecințe grave!
- Nu lăsați copii singuri sau nesupravegheați în zona în care este utilizată plita.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități ar trebui să solicite persoanei responsabile să le instruiască cu privire la utilizarea și funcționarea plitei. Instructorul trebuie să fie convins că persoana instruită poate folosi plita fără pericol pentru sine sau pentru împrejurimile sale.
- Nu reparați sau înlocuiți nicio piesă a plitei decât dacă este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte servicii de reparații trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a vă curăța plita.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita.
- Nu vă așezați pe plita de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate și trageți de tigăi peste suprafața sticlei cu inducție, deoarece acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu utilizați scule sau alți agenți de curățare abrazivi dure pentru a curăța plita, deoarece acestea pot zgâria geamul cu inducție.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de către un tehnician calificat.
- Acest aparat este destinat utilizării în locuințe și locuri similare, cum ar fi: zone

de bucătărie pentru angajații din magazine, birouri și alte medii de lucru; în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste peste 8 ani și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsiți de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să se afle sub supravegherea unor persoane adulte responsabile pentru siguranța lor sau în cazul în care primesc instrucțiuni cu privire la modul în care unitatea ar trebui utilizată. Acest aparat nu este o jucărie. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copiii nesupraveheați.

- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupraveheat cu grăsime sau ulei pe o plită poate fi periculos și poate crește riscul de incendiu. **NICIODATĂ** nu încercați să stingeți un incendiu folosind apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex. cu un capac sau o pătură de foc.

- Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge. După utilizare, opriți zona de gătit folosind butonul corespunzător și nu vă bazați pe funcția Pan Detection pentru detectarea vasului de gătit.

- Aparatul nu este conceput pentru a fi operat cu ajutorul unui timer extern sau al unei telecomenzi.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supraveheat. Procesul de gătire pe termen scurt trebuie supraveheat continuu.

- **AVERTISMENT:** Pentru a preveni răsturnarea plitei, aceasta trebuie utilizată în condiții de siguranță. Consultați instrucțiunile de instalare.

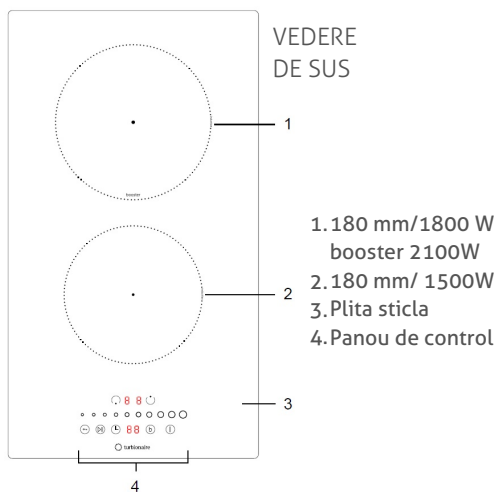
- **AVERTISMENT:** Folosiți numai plăci de protecție pentru plită proiectate sau recomandate de producător ca fiind adecvate sau plăcile de protecție pentru plită încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.

Felicitări pentru achiziționarea noii plite cu inducție!

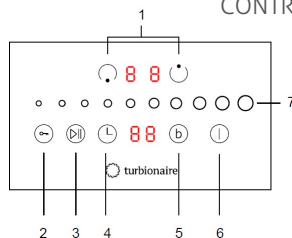
Vă recomandăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni/instalare pentru a înțelege pe deplin cum să instalați și să utilizați corect plita cu inducție. Pentru instalare, vă rugăm să citiți secțiunea dedicată instalării. Citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de utilizarea plitei cu inducție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru referințe viitoare.

PREZENTARE

MODEL: 30SB2



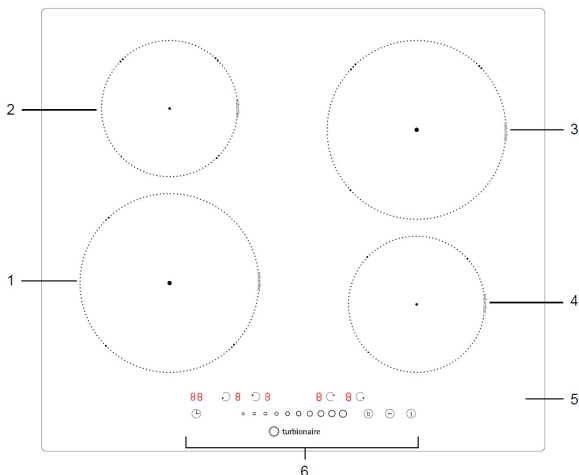
PANOU DE CONTROL



1. Comenzi de selectare a zonei de încălzire
2. Control blocat pentru copii
3. Control STOP&GO
4. Timer
5. Boost
6. Control ON/OFF
7. Tasta pentru setarea puterii de gătit și a Timer-ului

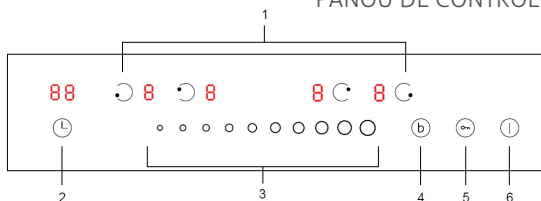
MODEL: 60SB4

VEDERE DE SUS



1. 210mm/2000W boost 2600W
2. 160mm/1600W boost 1800W
3. 210mm/2000W boost 2600W
4. 160mm/1600W boost 1800W
5. Plita sticla
6. Control plita

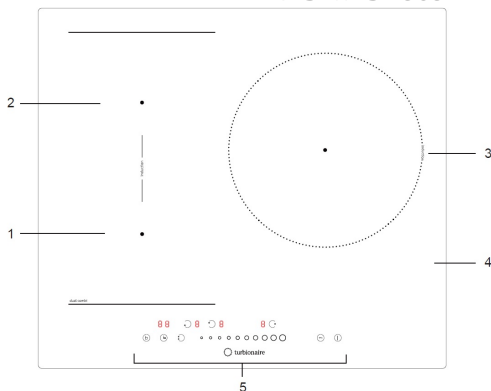
PANOU DE CONTROL



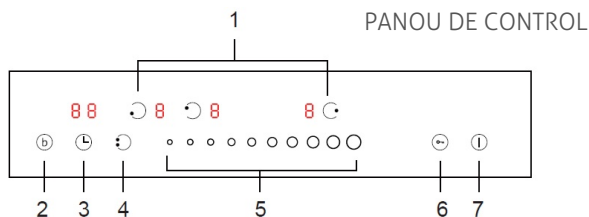
1. Comenzi de selectare a zonei de încălzire
2. Timer
3. Tasta pentru setarea puterii de gătit și a Timer-ului
4. Boost
5. Control de blocare pentru copii
6. Control ON/OFF

MODEL: 60SB3B1

VEDERE DE SUS



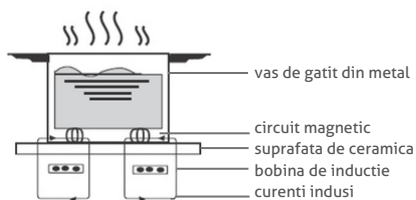
1. 190mm/1800W boost 2100W
2. 190mm/1800W boost 2100W (1&2: Flex 3000W area, boost 3400W)
3. 280mm/2300w boost 3000W
4. Plita sticla
5. Panou de control



1. Comenzi de selectare a zonei de încălzire
2. Boost
3. Timer
4. Dual Combi
5. Tasta pentru setarea puterii de gătit și a Timer-ului
6. Control de blocare pentru copii
7. ON/OFF

CÂTEVA CUVINTE DESPRE GĂTITUL PRIN INDUCȚIE

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin intermediul vibrațiilor electromagnetice care generează căldură direct în vasul de gătit, mai degrabă decât indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Sticla devine fierbinte doar pentru că vasul de gătit o încălzește.

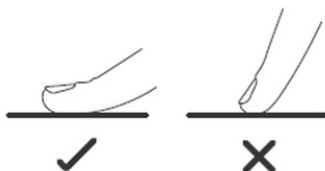


Înainte de a utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, luând în considerare secțiunea „Avertismente privind siguranța”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă pe plita cu inducție.

Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți buricul degetului, nu vârful acestuia.



- Veți auzi un bip la fiecare atingere.
- Asigurați-vă că panoul de comenzi tactile este întotdeauna curat, uscat și că nu există niciun obiect (de exemplu, un instrument de gătit sau o cârpă) care să îl acopere. Chiar și o picătură de apă poate îngreuna operarea comenzilor.

Alegerea vaselor de gătit potrivite




- Utilizați numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt potrivite efectuând un test cu magnet. Apropiati un magnet de baza vasului de gătit. Dacă magnetul este atras, vasul de gătit este potrivit pentru inducție.



Dacă nu aveți un magnet:

Pune puțină apă în vasul de gătit pe care doriți să îl verificați.

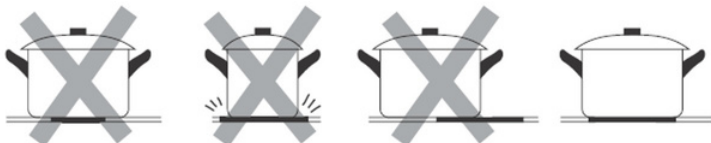
Dacă simbolul  nu clipește pe display și apa se încălzește, atunci vasul de gătit este potrivit.

- Vasele de gătit fabricate din următoarele materiale nu sunt potrivite: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și lut.

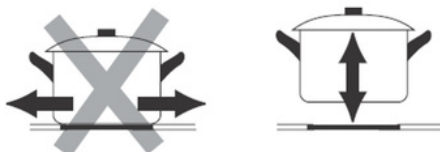
Nu folosiți vase de gătit cu margini zimțate sau cu bază curbată!



Asigurați-vă că baza vasului de gătit este netedă, stabil așezată pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați vase de gătit al căror diametru este la fel de mare ca al zonei selectate. Dacă folosiți un vas de gătit mai mare, atunci va fi necesară un nivel mai ridicat de încălzire pentru a atinge eficiența maximă. Dacă utilizați vas de gătit mai mic, eficiența ar putea fi mai mică decât vă așteptați. Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna vasele de gătit de pe plita cu inducție – nu trageți spre dvs., altfel pot zgâria sticla.



Dimensiunile vasului de gătit

Zonele de gătit au dimensiuni limitate, fiind adaptate automat la diametrul vasului de gătit. Astfel, veți alege un vas de gătit cu o bază a cărei dimensiuni să corespundă diametrului zonei de gătit. Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dumneavoastră, vă rugăm să așezați vasul de gătit în centrul zonei de gătit.

SELECTAREA ZONEI DE GĂTIT ADECVATE VASELOR

Zona de gatit	Minim (mm)
160mm	120
180mm	140
210mm	160
280mm	220
Dual Combi	200

UTILIZAREA PLITEI

Pornirea plitei

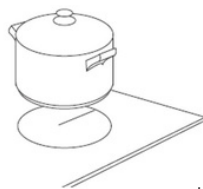
Asigurați-vă că baza cratiței este netedă, se așează plat pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați tigăi al căror diametru este la fel de mare ca graficul zonei selectate. Folosind o oală se va folosi o energie ceva mai largă la eficiența maximă. Dacă utilizați o oală mai mică, eficiența ar putea fi mai mică decât se aștepta. Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.

1. Atingeți tasta ON/OFF



După pornire, plita emite un bip, pe display apar simbolurile „-” sau “--”, indicând faptul că plita cu inducție a intrat în modul “Așteptare”.

2. Așezați un recipient adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați. Asigurați-vă că baza recipientului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



3. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit dorite. Pe afișajul zonei de gătit se aprinde intermitent simbolul “0”



Dacă pe display apare  intermitent mesajul împreună cu simbolul pentru setarea încălzirii

Acest lucru înseamnă că:

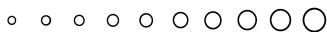
- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit corespunzătoare sau
- Recipientul pe care îl folosiți nu este potrivit pentru gătitul prin inducție sau
- Recipientul este prea mic sau nu este centrat corect pe zona de gătit.

- Încălzirea se produce doar atunci când există un recipient adecvat pe zona de gătit.
- Afișajul se va opri automat după 2 minute dacă pe plită nu este așezat niciun recipient.

Alegerea nivelului de temperatură

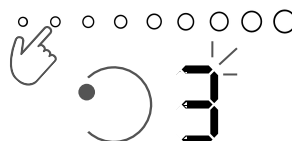
Setare nivel de putere

După ce ați selectat banda liniată pe zona de gătit, pe afișajul zonei de gătit apare intermitent mesajul "0".



Apăsați pe banda liniată și mișcați degetul de la stânga la dreapta pentru a crește temperatura de la nivelul 0 la 9 sau de la stânga la dreapta pentru a descreește temperatura de la 9 la 0.

De exemplu, dacă doriți să selectați nivelul 3 de temperatură, apăsați pe banda liniată și mișcați degetul până la 3 iar pe afișaj va apărea mesajul "3".



Note: Dacă într-un minut nu se efectuează nicio selectare, plita se oprește automat. Va trebui să reluați toți pașii începând cu punctul 1. Puteți modifica setările de temperatură oricând în timpul gătitului.

BLOCAREA TASTELOR

Puteți bloca tastele în timpul funcționării pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor (de exemplu, de copiii care ating din greșeală tastele). După blocarea tastelor, rămân active doar funcțiile ON/OFF și STOP&GO.

Activarea blocajului tastelor

Asigurați-va ca plita este pornită. Atingeți tasta pentru activarea blocajului pentru copii. Indicatorul funcției timer va afișa mesajul "Lo".



Deblocarea tastelor

1. Asigurați-vă că plita este pornită.
2. Apăsați și țineți apăsată tasta  pentru o perioadă scurtă de timp.
3. Acum puteți folosi plita.



Când toate tastele sunt blocate, comenzile sunt dezactivate, cu excepția ON/OFF și STOP&GO. Așadar, în caz de urgență, puteți oricând opri plita cu inducție folosind comanda ON/OFF. La reluarea funcționării plitei, trebuie să deblocați mai întâi tastele.

PROTECȚIE ÎMPOTRIVA SUPRĂÎNCĂLZIRII

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii care monitorizează temperatura plitei cu inducție. În cazul supraîncălzirii, plita se va opri automat.

DETECTAREA OBIECTELOR MICI

Dacă pe plită au fost puse anumite obiecte, de exemplu un vas de gătit având dimensiune necorespunzătoare sau o tigaie nemagnetică (de exemplu, aluminiu) sau un alt obiect mic (de exemplu, cuțit, furculiță, cheie), plita trece automat în standby pentru 1 minut.

FUNCȚIA DE PROTECȚIE CU OPRIRE AUTOMATĂ

Oprirea automată este o funcție de protecție de siguranță pentru plita dvs. Aceasta se oprește automat dacă uitați vreodată să finalizați procesul de gătit. Timpul de lucru implicit pentru diferite niveluri de temperatură sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Nivel temperatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timpul de lucru implicit (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

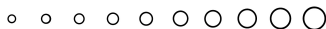
Când vasul de gătit este îndepărtat, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și se va opri automat după 2 minute.



Persoanele care au un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a utiliza această plită cu inducție.


DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE GĂTIT:

1. Apăsați tasta corespunzătoare zonei de gătit pe care doriți să o opriți
2. Glisați înapoi spre 0 (pentru modelele. Asigurați-vă că pe afișaj apare "0")



3. Opriți plita apăsând tasta ON/OFF.
4. Atenție la suprafețele fierbinți



Mesajul  de pe afișaj vă arată care zonă de gătit este fierbinte la atingere. Litera H va dispărea când suprafața a ajuns la o temperatură sigură. Poate fi folosit și ca funcție de economisire a energiei, iar dacă doriți să încălziți și alte recipiente, folosiți plita încă fierbinte.

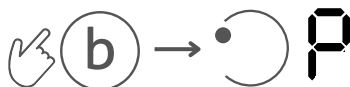
ACTIVAȚI FUNCȚIA BOOST

Boost este o funcție care poate încălzi zona selectată la o putere mai mare timp de 5 minute. Astfel, puteți obține o gătit mai rapidă. Funcția Boost este potrivită pentru încălzirea unor cantități mari de apă.

1. Apăsați butonul de selecție pentru zona de încălzire pe care doriți să o utilizați funcția Boost. Lângă butonul clipește.



2. Apăsați butonul Boost, zona de gătit va începe să funcționeze în modul Boost (putere maximă). Afișajul de putere arată „P” pentru a indica faptul că zona este în modul Boost.



3. Puterea „Boost” va dura 5 minute și apoi zona va reveni la nivelul 9.



FUNCȚIA TIMER (CRONOMETRU)

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- să oprească o zonă de gătit după expirarea perioadei de timp setate.
- puteți seta cronometrul de la 00 la 99 de minute

1. După setarea cronometrului, va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va arăta timpul rămas și indicatorul corespunzător cronometrului va clipi timp de 5 secunde

2. Veți auzi un semnal acustic (beep) timp de 30 de secunde, iar la încheierea perioadei de timp setate, indicatorul cronometrului va arăta mesajul „- - ”



SETAREA CRONOMETRULUI PENTRU A OPRI O ZONĂ DE GĂTIT

Zonele de gătit setate pentru această funcție se vor opri astfel:

1. Atingeți tasta corespunzătoare zonei de gătit pentru care doriți să setați cronometrul.



2. Atingeți tasta TIMER (cronometrului), indicatorul de avertizare va începe să clipească și mesajul „30” va apărea pe afișaj.



SETAREA CRONOMETRULUI

1. Prima dată când atingeți tasta  TIMER, poziția unitatilor va clipi.

Setați ora folosind banda liniată (slider). ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

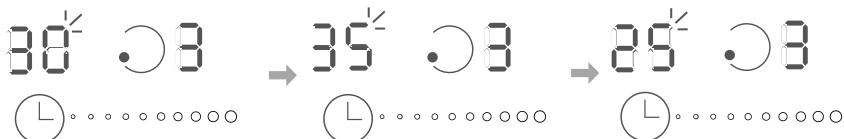
Apăsați și mișcați degetul glisând de la stânga la dreapta (sau de la dreapta la stânga), și astfel puteți seta poziția unitatilor, cu 1 minut în plus (sau minus).

2. Apoi atingeți din nou tasta  TIMER și cifra zecilor va clipi.

Setați ora folosind banda liniată (slider) ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Apăsați și mișcați degetul glisând de la stânga la dreapta (sau de la dreapta la stânga), și astfel puteți seta poziția zecilor cu 10 minute în plus (sau minus).

* De exemplu, dacă doriți să setați 25 de minute, atingând controlul cronometrului, indicatorul va afișa „30”, poziția unitatilor „0” va clipi, puteți glisa la „5”, după afișarea „35”, apoi atingeți controlul cronometrului din nou, indicatorul de poziție a zecilor „3” va clipi, puteți glisa la „2”, după ce va afișa „25”. Terminând setarea cronometrului, fără nicio operațiune, indicatorul va înceta să clipească după 5 secunde, intrați în modul de cronometru



* De exemplu, dacă doriți să setați 5 minute, atingând controlul cronometrului, indicatorul va afișa „30”, poziția cu o singură cifră „0” va clipi, puteți glisa la „5”, după afișarea „35”, apoi atingeți controlul cronometrului din nou, indicatorul de poziție cu zeci de cifre „3” va clipi, puteți glisa la „0”, după ce va afișa „05”. Terminând setarea cronometrului, fără nicio operațiune, indicatorul va înceta să clipească după 5 secunde, intrați în modul de contorizare



3. În timpul cronometrului, dacă doriți să anulați Timer-ul, selectați zona de încălzire pe care doriți să anulați Timer-ul, apoi apăsați iconita Timer și glisați cursorul pentru a anula cronometrul până va fi afișat „00”.

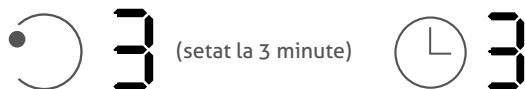
4. Tastele glisante nu pot fi folosite pentru a controla creșterea sau scăderea timpului dacă nu este selectat controlul Timer-ului; În același timp, după selectarea zonei de încălzire, la selectarea butonului Timer, reglați timpul dorit din cursor. Timpul setat clipește timp de 5s dacă nu după fiecare atingere a cursorului glisant.

SETAREA CRONOMETRULUI PENTRU A OPRI MAI MULTE ZONE DE GĂTIT

1. Dacă folosiți această funcție pentru mai multe zone de gătit, indicatorul cronometrului va afișa cea mai scurtă perioadă de timp. De exemplu, zona 1 = timp setat 6 minute, zona 2 = timp setat 3 minute. Indicatorul cronometrului va afișa valoarea "3".

NOTĂ: Punctul roșu intermitent de lângă indicatorul nivelului de temperatură înseamnă că indicatorul temporizatorului arată perioada de timp setată pentru zona de gătit.

Dacă doriți să verificați perioada de timp setată pentru o altă zonă de gătit, atingeți butonul de selectare a zonei de gătit. Cronometrul va indica perioada de timp setată.





2. La expirarea perioade de gătit, zona de gătit corezpunzătoare se va opri automat și va afișa mesajul "H".



NOTĂ: dacă doriți să schimbați perioada de timp după setarea funcției TIMER, va trebui să reluați de la pasul 1.

FOLOSIREA FUNCȚIEI STOP & GO pentru modelul 30SB2

Dacă doriți să opriți plita în timpul funcționării, apăsați tasta  iar pe afișaj va apărea mesajul "11 11". Pentru reluarea funcționării, apăsați din nou tasta .



1.RECOMANDĂRI PRIVIND GĂTITUL



Aveți grijă când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați temperatura ridicată. La temperaturi extrem de ridicate uleiul și grăsimea se vor aprinde spontan și acest lucru prezintă un risc serios de incendiu.

SFATURI DE GĂTIT

- Când alimentele ajung la punctul de fierbere, reduceți temperatura.
- Folosirea unui capac va reduce timpul de gătit și va economisi energie prin reținerea căldurii. Reduceți cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătit.
- Începeți să gătiți la o temperatură ridicată și reduceți nivelul temperaturii când alimentele s-au încălzit.

Fierberea sau gătitrea orezului

- Fierberea are loc sub punctul de fierbere, la aproximativ 85° C, când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului de gătit. Este soluția ideală pentru supe delicioase și tocane fragede, deoarece aromele se mențin fără a găti prea mult mâncarea. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui gătit sub punctul de fierbere.
- Unele sarcini, inclusiv prepararea orezului prin metoda de absorbție, pot necesita un nivel de temperatură mai mare decât cea minimă pentru a vă asigura că alimentele sunt gătite corect în timpul recomandat.

Friptură înăbușită

Pentru a găti fripturi suculente și aromate:

1. Țineți carnea la temperatura camerei aproximativ 20 de minute înainte de gătit.
2. Încingeți o tigaie cu bază groasă.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Stropiți o cantitate mică de ulei în tigaia încinsă și apoi puneți carnea în tigaia încinsă.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătirii. Timpul exact de gătit va depinde de grosimea fripturii și de cât de pătrunsă o doriți. Timpul poate varia de la aproximativ 2 – 8 minute pe o parte parte. Apăsați friptura pentru a măsura ce se gătește – cu cât se simte mai fermă, cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă câteva minute pentru a deveni fragedă înainte de servire.

Prăjirea

1. Alegeți o tigaie de tip wok plată compatibilă cu gătitul prin inducție sau o tigaie mare.
2. Pregătiți toate ingredientele și ustensilele. Prăjirea trebuie să fie rapidă. Dacă gătiți cantități mari, pregătiți mâncarea în câteva loturi mai mici.
3. Preîncălziți tigaia pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți mai întâi orice carne, puneți-o deoparte și țineți-o la cald.
5. Apoi prăjiți legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, reduceți temperatura zonei de gătit la o treaptă mai joasă, repuneți carnea în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

SETĂRI DE TEMPERATURĂ

Setările de mai jos sunt doar ghid. Setarea exactă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de vasele dvs. de gătit și cantitatea pe care o gătiți. Experimentați cu plita cu inducție pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setări de temperatură	Recomandări
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • încălzire delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care ard rapid • fierbere lentă • încălzire lentă
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reîncălzire • fierbere rapidă • gătitul orezului
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • clătite
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • preparare sauté • preparare paste
9 - booster	<ul style="list-style-type: none"> • prăjire • ardere / uscare • aducerea supei la punctul de fierbere • clocotirea apei

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria zilnică depusă pe sticlă (amprente digitale, urme, pete lăsate de alimente sau diferite timpuri de alimentare scurse pe sticlă).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți plita de gătit. 2. Aplicați un produs de curățat plita în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți din nou plita de gătit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiar dacă alimentarea plitei este oprită, nu va exista nicio indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Aveți grijă extremă. • Bureții de sârmă sau abrazivi, unele produse de curățat și agenți de curățare duri/abrazivi pot zgâria geamul. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul de curățare este potrivit. • Întotdeauna ștergeți bine orice urma de produs de curățare aflat pe plită: sticla se poate păta.
Picături sau urme de mâncare scurse pe sticlă.	<p>Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, un cuțit/spatulă de pictură sau o racletă potrivită pentru plitele din sticlă cu inducție, dar aveți grijă la suprafețele fierbinți ale zonei de gătit:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Opriți alimentarea plitei de la priza de perete. 2. Țineți lama sau ustensilele la un unghi de 30° și răzuți murdăria sau îndepărtați-o către o zonă rece a plitei. 3. Curățați murdăria cu o cârpă de vase sau un prosop de hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 prezentați în secțiunea „Murdăria zilnică depusă pe sticlă” de mai sus. 	<p>Plita poate emite un semnal sonor și se poate opri singură, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze în timp ce există lichid pe ele. Asigurați-vă că ștergeți zona de control tactil înainte de a porni din nou plita.</p>

DEPANARE

Problema	Cauze posibile	Soluții
Plita cu inducție nu pornește.	Nu este alimentare.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o întrerupere a curentului în casa sau în zona dvs. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Utilizarea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt greu de folosit.	Este posibil să existe o ușoară peliculă de apă peste comenzi sau este posibil să folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți buricul degetului când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu muchii ascuțite. Ați folosit un burete abraziv sau un detergent de curățare nepotrivit.	Utilizați vase de gătit cu baze plate și netede. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit potrivite”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Vibrații și pocnituri la nivelul vaselor de gătit	Zgomotul apare la vasele de gătit (oale sau tigăi) fabricate din diferite materiale.	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție emite un bazait când este utilizată la o temperatură ridicată.	Acest lucru este cauzat de tehnologia gătitului prin inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se liniștească sau să dispară complet atunci când reduceți nivelul de temperatură.
Zgomot de ventilator de la plita cu inducție.	Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată. Poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită acțiune. Nu opriți alimentarea plitei cu inducție în timp ce ventilatorul funcționează.
Vasul de gătit nu se încinge iar mesajul  apare pe display.	Plita cu inducție nu poate detecta tîgaia deoarece nu este potrivită pentru gătitul prin inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul de gătit deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corect pe aceasta.	Utilizați vase de gătit potrivite pentru gătitul prin inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit potrivite”. Centrați vasul de gătit și asigurați-vă că baza acestuia se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.

Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit în mod neașteptat, se aude un sunet și este afișat un cod de eroare (alternând de obicei cu una sau două cifre pe afișajul cronometrului).	Defecțiuni tehnică.	Vă rugăm să notați literele și numerele corespunzătoare erorii, opriți alimentarea plitei cu inducție de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.
--	---------------------	---

NOTE: Nu încercați niciodată să dezasamblați singur unitatea.

AFIȘAREA DEFECȚIUNILOR ȘI INSPECȚIA

Dacă apare o anomalie, plita cu inducție va intra automat în starea de protecție și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

COD EROARE	DESCRIERE
U	Fără vas sau fara un vas adecvat, vă rugăm să puneți vasul potrivit.
F3/F4	Defecțiune senzor de temperatură al bobinei de inducție.
F9/FA	Defecțiune senzor de temperatură IGBT.
E1/E2	Tensiune de alimentare anormală. Tensiune înaltă (peste 270±10V) Tensiune joasă (sub 180±10V)
E3	Protecție activată la ardere uscată sau la temperaturi ridicate pe suprafața plitei
E5	Ventilatorul nu funcționează sau este blocat și nu poate disipa căldura
d0	Eșec NTC (defecțiune a senzorului NTC care nu poate detecta temperatura variabilă). NTC este un termistor, care este plasat în mijlocul bobinei plitei cu inducție, ca un fir în formă de cap de ciupercă, folosit pentru a detecta temperatura.
O1	Bobina de inducție fără șurub sau șurubul este slăbit.
E0	A apărut o eroare în comunicarea dintre placa de control și placa principală

Situațiile prezentate mai sus reprezintă cauzele pozibile și inspecția defecțiunilor comune.

Vă rugăm să nu dezasamblați singur unitatea pentru a evita orice pericol și deteriorarea plitei cu inducție.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	60SB3B1	60SB4	30SB2
Zone de gătit	3 (Dual Combi)	4	2
Tensiunea de alimentare/ Frecv.	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Putere instalată	6800W	7200W	3500W
Control	Control tactil cu glisor	Control tactil cu glisor	Control tactil cu glisor
Trepte putere	9 Niveluri	9 Niveluri	9 Niveluri
Timer	99 minute	99 minute	99 minute

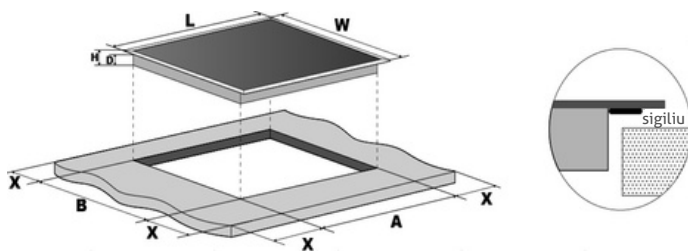
INSTALARE

Alegerea echipamentelor de instalare

Decupați suprafața de lucru conform dimensiunilor prezentate în desen.

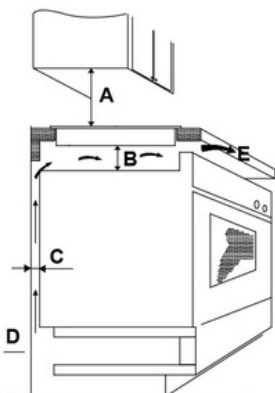
În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minim 5 cm în jurul orificiului.

Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să selectați un material rezistent la căldură pentru suprafața de lucru pentru a evita deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de la plită. Procedați așa cum se arată mai jos:

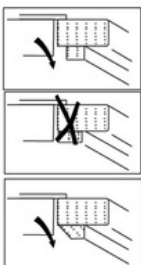


Dimensiuni

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
30SB2	290	520	61	55	270	490	50 min
60SB4	590	520	56	52	560	490	50 min
60SB3B1	590	520	56	52	560	490	50 min



Indiferent de situație, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita cu inducție este în stare bună de funcționare.



Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei ar trebui să fie de cel puțin 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minim	30 minim	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că:

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele referitoare la spațiul necesar instalării.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalația va respecta toate cerințele de spațiu liber și standardele și reglementările aplicabile.
- Un întrerupător de izolare adecvat care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat astfel încât să fie conform cu regulile și reglementările locale de cablare.
- Tipul întrerupătorului de izolare trebuie să omologat și să asigure o separare a contactului între golurile de aer de 3 mm în toți polii (sau în toți conductorii activi [de fază] dacă regulile de cablare locale permit această variație a cerințelor).
- Întrerupătorul de izolare va fi ușor accesibil clientului care are plita instalată.
- Adresați-vă autorităților locale pentru construcții și consultați dispozițiile în vigoare în cazul în care aveți nelămuriri.
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (precum plăci ceramice) pentru suprafețele de perete din jurul plitei.

După instalarea plitei asigurați-vă că:

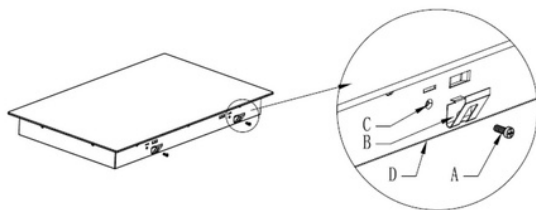
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapurilor.
- Există un flux de aer proaspăt corespunzător de la exteriorul dulapurilor până la baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau spațiu de dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Întrerupătorul de izolare este ușor accesibil pentru client.

Înainte de a localiza consolele de fixare

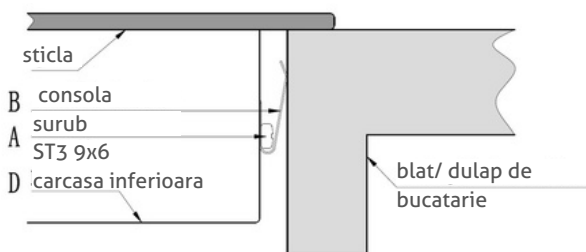
- Plita trebuie așezată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul).

Reglarea poziției consolelor de fixare

1. După instalare, fixați plita pe suprafața de lucru cu ajutorul a 4 console pe partea inferioară a plitei (a se vedea imaginea).



A	B (mm)	C (mm)	D
surub	consola	orificiu surub	baza



Avertismente

1. Plita cu inducție trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă rugăm să nu efectuați niciodată operația singur.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
3. Plita cu inducție trebuie instalată astfel încât să se poată asigura o radiație termică bună pentru a spori fiabilitatea acesteia.
4. Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței mesei trebuie să reziste la căldură.
5. Pentru a evita orice deteriorare, stratul tip sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

Conectarea plitei la sursa de alimentare



Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare numai de către o persoană calificată corespunzător.

1. Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare electrică, asigurați-vă că:
2. Sistemul electric din locuință este adecvat pentru puterea utilizată de plită.
3. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța de identificare.
4. Segmentele cablului sursei de alimentare pot suporta sarcina specificată pe plăcuța de identificare.

Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare electrică, nu folosiți adaptoare, reductoare sau dispozitive de derivație, deoarece acestea se pot supraîncălzi și pot provoca incendii.

Cablul de alimentare nu trebuie să atingă componente fierbinți și trebuie poziționat astfel încât temperatura acestuia să nu depășească 75 °C în niciun punct.



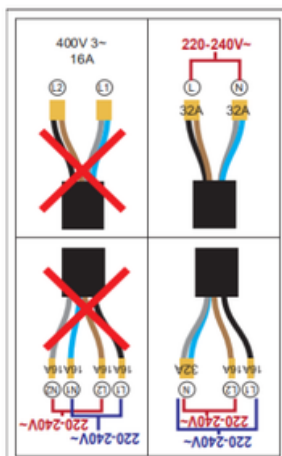
Verificați cu un electrician dacă sistemul electric din locuință este adecvat și nu a suferit modificări. Orice modificare trebuie făcută numai de un electrician calificat.

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant. Metoda de conectare este ilustrată mai jos.

220-240V~, 50-60Hz

Model: 60SB4/ 60SB3B1

Model: 30SB2



Manufacturer:

Intax Trading SRL

14B Ion Creanga Str., 075100, Otopeni, Ilfov, Romania

www.intaxtrading.com

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

La tua sicurezza è importante per noi. Si prega di leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione - Rischio di scosse elettriche!

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione.
- La connessione a un buon sistema di messa a terra è fondamentale e obbligatorio.
- Qualsiasi modifica al sistema di cablaggio domestico devono essere fatte solo da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe provocare scosse elettriche o morte.

Importanti indicazioni di sicurezza

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di installare o usare l'apparecchio.
- Non collocare sull'apparecchio alcun materiale o prodotto combustibile in nessuna circostanza.
- Far consultare queste istruzioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione. Per evitare ogni rischio, l'apparecchio deve essere installato in modo conforme a queste indicazioni di installazione. L'apparecchio deve essere correttamente installato e munito di messa a terra solo da persone adeguatamente qualificate.
- L'apparecchio dovrebbe essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore isolante che fornisca completa disconnessione dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare ogni richiesta di garanzia o responsabilità.

Funzionamento e manutenzione

- Non cuocere su un piano cottura rotto o con crepe. Se la superficie del piano cottura si dovesse rompere o incrinare, spegnere immediatamente l'apparecchio staccandolo dall'alimentazione (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura mediante l'interruttore a parete prima di eseguire pulizia o manutenzione. Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare scosse elettriche o morte.

Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, persone con pacemaker cardiaci o altre apparecchiature mediche (come, ad es., pompe insuliniche) devono consultare il proprio medico o il produttore o medico prima di utilizzare l'apparecchio per assicurarsi che il proprio dispositivo non venga influenzato dal campo elettromagnetico. Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare la morte.

Rischio di superficie rovente

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventerà abbastanza rovente da causare bruciature. Evitare che parti del corpo, abiti o qualsiasi oggetto altro da pentole adatte vengano a contatto con il vetro del piano a induzione finché IT-43

la superficie non si sia raffreddata.

- Non poggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi dal momento che potrebbero diventare roventi.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle padelle potrebbero essere troppo roventi per essere toccati. Verificare che i manici della padella non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare bruciature e scottature.

Rischio di tagli

- La lama affilata del raschietto per piano di cottura rimane esposta quando il coperchio di sicurezza viene rimosso.
- Usare con estrema cautela e conservarlo sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Mancata cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

Importanti indicazioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio privo di sorveglianza quando è in uso. Liquidi in ebollizione causano fumo e traboccamenti oleosi che potrebbero prendere fuoco.
- Non usare l'apparecchio come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non mettere né lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, carte di memoria magnetici) o apparecchi elettrici (ad es. computer, riproduttori MP3) vicino all'apparecchio, in quanto potrebbero venire influenzati dal suo campo elettromagnetico. Non usare l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè, utilizzando i comandi tattili). Non confidare nella funzione di rilevamento pentola per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedersi, starvi in piedi o salirci sopra. Non riporre oggetti che potrebbero interessare ai bambini in armadietti collocati sopra l'apparecchio. Qualora i bambini si arrampicassero sull'apparecchio, potrebbero riportare gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o privi di sorveglianza nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Bambini o persone con una disabilità che ne limiti la capacità di utilizzare l'apparecchio dovrebbero avere una persona responsabile e competente che li istruisca circa il suo utilizzo. L'istruttore dovrebbe accertarsi che sappiano usare l'apparecchio senza provocare danni a se stessi o all'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna componente dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi dovrebbero essere fatti da un tecnico qualificato. Non mettere né lasciar cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non mettersi in piedi sul piano di cottura. Non usare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le pentole lungo la superficie in vetro del piano a induzione in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro. Non usare abrasivi o altri detersivi aggressivi per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro del piano a induzione.
- Se il cavo elettrico è danneggiato, può essere sostituito soltanto dal tecnico del centro assistenza o da personale qualificato. Questo apparecchio è progettato per essere usato in ambiente domestico o simile, come: cucina per il personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro, fattorie, clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, ambienti tipo bed & breakfast.

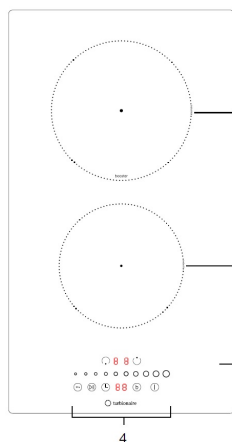
- Questo elettrodomestico può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o da persone con mancanza di esperienza o conoscenza, se vengono controllate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza su come usare l'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli ad esso associati.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura di alimenti con grasso oppure olio può essere pericolosa e provocare incendi. Tenere la cottura monitorata. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con l'acqua, ma spegnere immediatamente l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta ignifuga. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura poiché potrebbero riscaldarsi. Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura utilizzando l'apposito pulsante e non affidarsi alla funzione Pan Detection per rilevare il recipiente di cottura. L'apparecchio non può essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o tramite un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere monitorato. Nel caso di cotture brevi, queste vanno tenute monitorate costantemente.
- **ATTENZIONE:** Per evitare che il piano cottura si ribalti è necessario utilizzarlo in sicurezza. Vedere le istruzioni di installazione
- **ATTENZIONE:** utilizzare solo le protezioni del piano di cottura progettate dal costruttore dell'apparecchio da cucina o indicati dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come protezioni adeguate per questo apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura ad induzione!

Raccomandiamo vivamente di leggere con cura questo Manuale d'Uso / di Installazione, al fine di comprendere bene come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio. Per l'installazione, leggere la sezione riguardante l'installazione. Leggere con cura tutte le indicazioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo Manuale d'Uso/ di installazione per future consultazioni.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

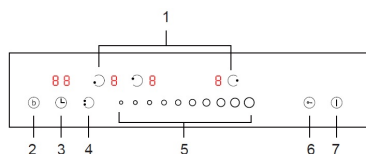
MODEL: 30SB2



VISTA
DALL'ALTO

1. 180 mm/1800 W booster 2100 W
2. 180 mm/ 1500W
3. Piatto di vetro
4. Pannello di controllo

PANNELLO DI
CONTROLLO

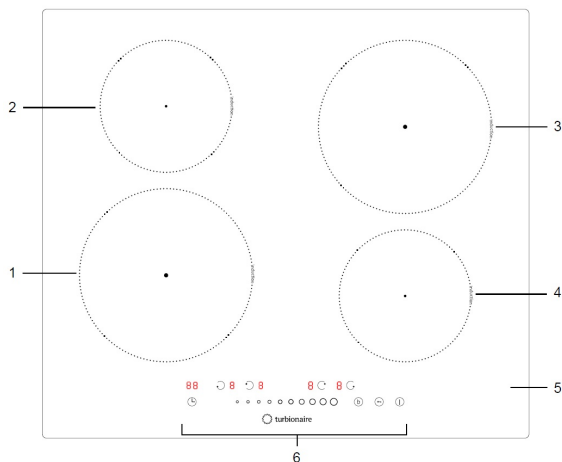


1. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
2. Controllo blocco bambini
3. Controllo STOP&GO
4. Controllo Timer
5. Controllo Boost
6. Controllo ON/OFF
7. Tasto per impostare la Potenza di cottura e il Timer

IT-45

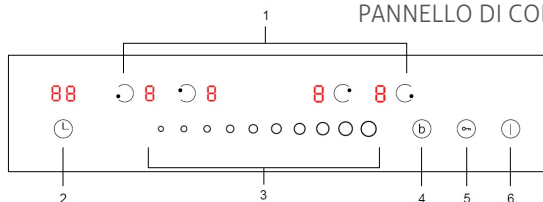
MODEL: 60SB4

VISTA DALL'ALTO



1. 210mm/2000W boost 2600W
2. 160mm/1600W boost 1800W
3. 210mm/2000W boost 2600W
4. 160mm/1600W boost 1800W
5. Piatto di vetro
6. Piastra di controllo

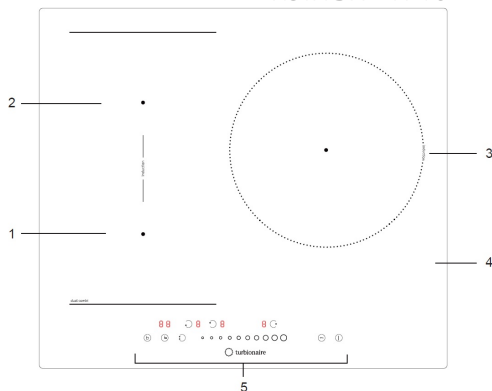
PANNELLO DI CONTROLLO



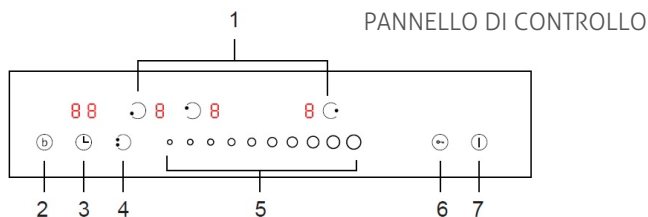
1. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
2. Controllo del tempo
3. Tasto per impostare la Potenza di cottura e il Timer
4. Controllo Boost
5. Controllo blocco bambini
6. Controllo ON/ OFF

MODEL: 60SB3B1

VISTA DALL'ALTO



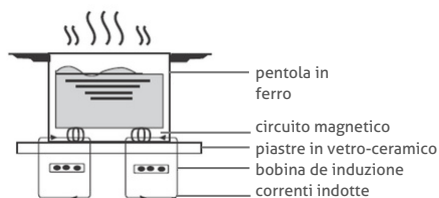
1. 190mm/1800W boost 2100W
2. 190mm/1800W boost 2100W (182:Flex 3000W area, boost 3400W)
3. 280mm/2300w boost 3000W
4. Piatto di vetro
5. Pannello di controllo



1. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
2. Controllo Boost
3. Controllo Timer
4. Dual combi
5. Tasto per impostare la Potenza di cottura e il Timer
6. Controllo blocco bambini
7. Controllo ON/OFF

QUALCHE CONSIDERAZIONE SULLA COTTURA A INDUZIONE

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

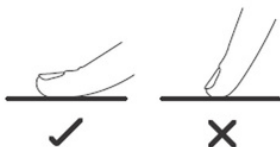


Prima di usare il nuovo piano ad induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione „Avvertenze di sicurezza”.
- Togliere l’eventuale pellicola protettiva che potrebbe ancora rivestire il tuo piano a induzione.

Comandi tattili

- I comandi rispondono al tocco, pertanto non c’è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello del dito, non la punta. Sentirete un beep ogni volta che un tocco viene registrato. Assicurarsi sempre che i comandi siano puliti, asciutti, e che non ci siano oggetti (ad es. utensili o panni) che li coprano. Anche una minima traccia di acqua potrebbe rendere il funzionamento dei comandi difficoltoso.




Scegliere la giusta pentola



- Usare solo pentole con la base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Si può anche determinare se la pentola è adatta eseguendo un semplice test. Muovere una calamita verso la base della pentola. Se ne è attratta, la padella è adatta all'induzione.
- Se non si ha a disposizione una calamita:

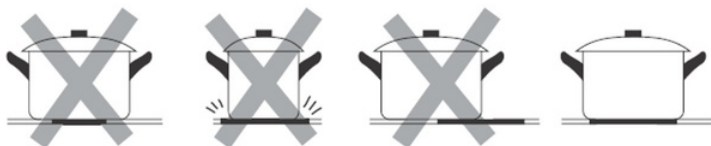


1. Mettere dell'acqua nella pentola che si desidera testare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua bolle, la pentola è adatta
- La pentola realizzata con i seguenti materiali non è adatta: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

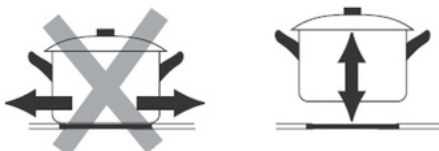
Non usare pentole con bordi dentellati o base curva!



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, poggia aderente al vetro, e sia della stessa dimensione della zona di cottura. Usare pentole il cui diametro sia largo quanto il segno grafico della zona selezionata. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia verrà utilizzata al massimo della sua efficienza. Se si usa una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe risultare inferiore alle attese. Pentole più piccole di 140 mm potrebbero non venire riconosciute dal piano. Mettere sempre la pentola al centro della zona di cottura.



Sollevarle sempre le pentole per toglierle dal piano – non farle scivolare: potrebbero graffiare il vetro.



Dimensione pentole

Le zone cottura si adattano automaticamente al diametro della base della pentola. Tuttavia il fondo deve avere un diametro minimo per corrispondere alla zona cottura utilizzata. Per la migliore efficienza del piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

SELEZIONE DELLA ZONA COTTURA ADATTA ALLE PENTOLE

Zone cottura **Minimo (mm)**

160mm	120
180mm	140
210mm	160
280mm	220
Dual Combi	200

MODALITÀ DI UTILIZZO

Inizio cottura

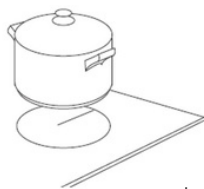
Assicurati che la base della tua padella sia liscia, aderisca perfettamente al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro è grande quanto l'immagine della zona selezionata. Utilizzando una pentola verrà utilizzata un'energia leggermente più ampia alla sua massima efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.

1. Toccare il tasto ON/OFF



Dopo l'accensione, la spia sonora emetterà un beep, i simboli „-“ o “--” compaiono sul display ad indicare che il piano a induzione è entrato in modalità di standby.

2. Collocare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento e l'indicatore "0" toccato comincerà



Se il display lampeggia  **durante l'impostazione di calore, ciò significa che:**

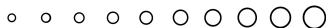
- la pentola non è stata collocata sulla corretta zona di cottura, oppure
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccolo o non correttamente centrata sulla zona di cottura. Non si verifica alcun riscaldamento in assenza di una pentola adatta sulla zona di cottura.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene collocata una pentola adatta.

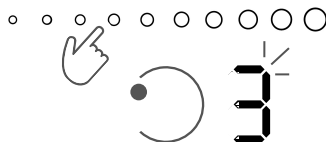
Scegliere il livello di temperatura

Imposta il livello di potenza

Una volta selezionata il comando a cursore sulla zona di cottura, sul display della zona di cottura comincerà a lampeggiare l'indicatore "0". Alzare la temperatura dal livello 0 al 9



facendo scivolare il dito sul comando a cursore verso destra. Ad esempio, se si desidera selezionare il livello 3, selezionare il comando a cursore e fare scivolare il dito fino a 3 e sul display comparirà "3".



NOTA: Se non si sceglie un'impostazione di calore (temperatura) entro 1 minuto, il piano a induzione si spegnerà automaticamente. Bisognerà ricominciare dal passo 1. È possibile modificare l'impostazione di calore durante la cottura.

BLOCCARE I COMANDI


È possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo indesiderato (ad es. bambini che accidentalmente accendano le zone di cottura). Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi sono disabilitati, eccetto il comando ON/OFF i STOP&GO.

Bloccare i comandi

Assicurati che il piano cottura sia acceso. Toccare il controllo BLOCCO BAMBINI L'indicatore del timer mostrerà "Lo"



Bloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto sul comando di blocco  per un po'.
3. È ora possibile utilizzare il piano cottura



Quando il piano è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati eccetto ON/OFF i STOP&GO, così che si possa sempre spegnere l'interruttore ON/OFF in caso di emergenza, ma si debba prima sbloccare il piano per effettuare l'operazione successiva.

PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO

Il piano cottura vetroceramico è dotato di un sensore per monitorare la temperatura interna. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura si fermerà automaticamente.

RILEVAMENTO DI PICCOLI OGGETTI

Quando vengono lasciati sul piano pentole di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad es. in alluminio), o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano automaticamente va in standby in 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere per almeno 1 minuto sul piano di cottura a induzione.

FUNZIONE DI PROTEZIONE CON SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'autospegnimento è una protezione di sicurezza del tuo piano a induzione. Si spegne automaticamente anche se ci si dimentica di spegnere il fornello. I tempi di funzionamento di default per i diversi livelli di potenza (temperatura) sono indicati nella seguente tabella:

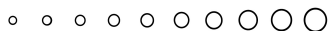
Livello di potenza (temperatura)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Quando la pentola viene tolta dal fornello, il piano può smettere di scaldare immediatamente e il piano si spegne automaticamente dopo 2 minuti. Le persone portatrici di pace maker cardiaco dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

PER SPEGNERE LA ZONA DI COTTURA:

1. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.
2. Spegner la zona di cottura facendo scorrere fino a "0". Assicurati che il display mostri "0"



3. Spegner tutto il piano di cottura toccando il comando ON/OFF
4. Fare attenzione alle superfici roventi.



Una H indicherà quale zona di cottura è rovente al tatto. Il simbolo scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Se si vogliono riscaldare altre pentole, l'utilizzo di una zona di cottura che sia ancora calda può anche essere una strategia di risparmio energetico.



ATTIVARE LA FUNZIONE BOOST

Boost è una funzione in grado di riscaldare l'area selezionata a una potenza maggiore per 5 minuti. Così puoi ottenere una cottura più veloce. La funzione Boost è adatta per riscaldare grandi volumi d'acqua.

1. Premere il pulsante di selezione della zona di riscaldamento che si desidera utilizzare con la funzione Boost. Accanto al pulsante lampeggia.



2. Premere il pulsante Boost, la zona di cottura inizierà a funzionare in modalità Boost (potenza massima). Il display di alimentazione mostra "P" per indicare che la zona è in modalità boost.



3. La potenza "Boost" durerà 5 minuti e poi la zona tornerà al livello 9.



COMANDO DEL TIMER

È possibile usare il timer in due modi diversi:

- È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura quando scade il tempo impostato.
- Il tempo massimo impostabile sul timer è di 99 min.

1. Dopo aver impostato il timer, il contaminuti inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.
2. Un segnale sonoro funzionerà per 30 secondi e sull'indicatore del timer apparirà "- -" quando il tempo impostato giungerà al termine.



IMPOSTARE IL TIMER PER SPEGNERE UNA ZONA DI COTTURA

Le zone di cottura impostate per questa funzione si spegneranno come segue:

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer.















2. Toccare il controllo del timer, l'indicatore inizierà a lampeggiare e "30" apparirà sul display del timer.














IMPOSTAZIONE DEL TIMER

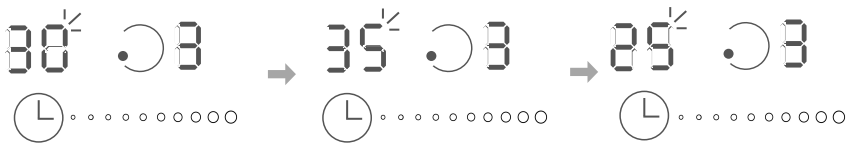
1. La prima volta premere il tasto TIMER, viene visualizzata la una cifra lampeggiante.

Impostare l'ora utilizzando il comando a cursore            facendo scivolare il dito da sinistra a destra (o da destra a sinistra) e quindi puoi impostare la una cifra di 1 minuto più (o meno).

2. Quindi premere di nuovo il tasto  TIMER e la cifra delle decine lampeggerà.

Impostare l'ora utilizzando il comando a cursore            facendo scivolare il dito da sinistra a destra (o da destra a sinistra) e quindi puoi impostare la cifra delle decine di 10 minuti più (o meno).

* Ad esempio, se si desidera impostare 25 minuti, toccando il controllo del timer, l'indicatore mostrerà "30", la posizione della cifra singola "0" lampeggerà, è possibile scorrere fino a "5", dopo la visualizzazione "35", quindi toccare di nuovo il controllo del timer, l'indicatore di posizione delle cifre delle decine "3" lampeggerà, è possibile scorrere su "2", dopo mostrerà "25". Al termine dell'impostazione del timer, senza alcuna operazione, l'indicatore smetterà di lampeggiare dopo 5 secondi, entrerà in modalità TIMER.



* Ad esempio, se si desidera impostare 5 minuti, toccando il controllo del timer, l'indicatore mostrerà "30", la posizione della cifra singola "0" lampeggerà, è possibile scorrere fino a "5", dopo la visualizzazione "35", quindi toccare di nuovo il controllo del timer, l'indicatore di posizione delle decine di cifre "3" lampeggerà, è possibile scorrere su "0", dopo apparirà "05". Al termine dell'impostazione del timer, senza alcuna operazione, l'indicatore smetterà di lampeggiare dopo 5 secondi, entrerà in modalità TIMER.

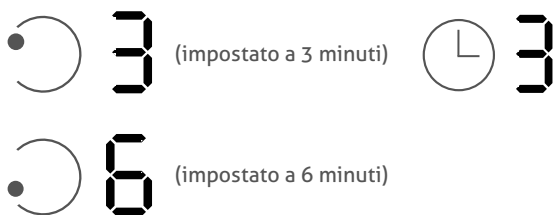


3. Durante il timer, se si desidera annullare il timer, selezionare la zona di riscaldamento su cui si desidera annullare il timer, quindi toccare l'icona del timer e trascinare il cursore per annullare il timer finché non viene visualizzato "00".

4. I tasti di scorrimento non possono essere utilizzati per controllare l'aumento o la diminuzione del tempo se il controllo Timer non è selezionato; Allo stesso tempo, dopo aver selezionato la zona di riscaldamento, quando si seleziona il pulsante Timer, regolare l'ora desiderata nello slider. Il tempo impostato lampeggia per 5s se non dopo ogni tocco dello slider.

IMPOSTARE IL TIMER PER SPEGNERE PIÙ ZONE DI COTTURA

1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di cottura, l'indicatore del cronometro indicherà il tempo più breve. Ad esempio, zona 1 = tempo impostato 6 minuti, zona 2 = tempo impostato 3 minuti. L'indicatore del cronometro visualizzerà il valore „3”. **NOTA:** Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di temperatura significa che l'indicatore del timer mostra il periodo di tempo impostato per la zona di cottura. Se si desidera controllare il periodo di tempo impostato per un'altra zona di cottura, toccare il pulsante di selezione della zona di cottura. Il timer indicherà il periodo di tempo impostato.





2. Al termine del periodo di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente e visualizzerà il messaggio „H”.



NOTA: se si desidera modificare il periodo di tempo dopo aver impostato la funzione TIMER, sarà necessario riprendere dal punto 1.

UTILIZZO DEL CONTROLLO STOP & GO per il modello 30SB2

Quando le zone di cottura sono in esecuzione, toccare il tasto  tutti i display mostreranno "11 11" e interromperanno la funzione di riscaldamento.

Toccare nuovamente il tasto,  i display mostreranno l'impostazione originale e le zone di cottura continueranno a riscaldarsi.



INDICAZIONI DI COTTURA



Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano velocemente, soprattutto se si usa la temperatura alta per cucinare. A temperature molto alte l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente e ciò rappresenta un serio pericolo di incendio.

CONSIGLI DI CUCINA

- Quando il cibo giunge a ebollizione, ridurre le impostazioni di temperatura.
- L'uso del coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Cominciare a cuocere a elevate impostazioni e ridurle quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollire o cucinare il riso

- A circa 85 °C, quando le bolle cominciano a salire di tanto in tanto in superficie, il liquido di cottura comincia a sobbollire. Questa è la chiave per zuppe deliziose e teneri stufati, poiché il sapore si diffonde senza scuocere il cibo. Cibi a base di uova e salse addensate con la farina dovrebbero essere cotti al di sotto del livello di ebollizione.
- Alcune ricette, compresa la cottura del riso mediante assorbimento, possono richiedere un'impostazione più alta di quella minima per assicurare che il cibo si cuocia adeguatamente nel tempo consigliato.

Cuocere le bistecche

Per cucinare succulente bistecche:

1. Tenere la carne a temperature ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Scaldare una padella dai bordi alti.
3. Spennellare di olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e quindi mettere la carne nella padella calda.
4. Girare la bistecca una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto ben cotta la si desidera. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per sondare il livello di cottura – più compatta risulta, più sarà 'ben cotta'.
5. Lasciar riposare la bistecca su un piatto caldo per pochi minuti per permetterle di riposare e ammorbidirsi prima di servire.

Per friggere

1. Scegliere una padella wok a induzione dai bordi bassi o un'ampia padella per friggere.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e gli attrezzi necessari. Friggere dovrebbe essere un processo veloce. Se si devono friggere grandi quantità, cucinare il cibo in tante piccole porzioni.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cucinare prima la carne, mettere da parte e tenere al caldo.
5. Far saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, portare la zona di cottura su impostazioni più basse, rimettere la carne in padella e aggiungere la propria salsa.
6. mescolare con delicatezza gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

IMPOSTAZIONE DEL CALORE (TEMPERATURA)

Se seguenti impostazioni sono puramente indicative. L'esatta impostazione dipende da diversi fattori, compreso il tipo di pentola e la quantità di cibo cucinato. Fare delle prove per trovare le impostazioni più adatte al proprio modo di cucinare.

Impostazioni	Adeguate per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • scaldare delicatamente piccole porzioni di cibo • sciogliere cioccolato, burro, cibi che bruciano velocemente • sobbollire delicatamente • riscaldare lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldare • sobbollire rapidamente • cuocere il riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • frittelle/pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • far saltare le verdure • cuocere la pasta
9 - booster	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • scottare • portare la zuppa a ebollizione • portare l'acqua a ebollizione


PULIZIA E MANUTENZIONE

Che cosa?	Come?	Importante!
La sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o da riversamenti non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non rovente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con panno carta. Riattaccare il piano a induzione all'alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano di cottura è staccato dall'alimentazione, non c'è indicazione di 'superficie rovente', ma la zona di cottura può ancora essere rovente! Fare molta attenzione. • Spugne resistenti, alcune spugne di nylon e detersivi aggressivi / abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti. • Non lasciare mai residui di detersivi sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.
Trabocamenti, cibo fuso, e riversamenti di zucchero bollente sul vetro	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto adatti a piani di cottura a induzione, ma fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano di cottura dall'alimentazione a parete. 2. Tenere l'utensile ad una angolazione di 30° e spingere il riversamento verso un'area fredda del piano di cottura. 3. Pulire il cibo riversatosi con un panno o un panno-carta. 4. Seguire i passi 2 a 4 di 'Sporcizia quotidiana sul vetro' sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da fusioni e alimenti zuccherini o trabocamenti il prima possibile. Se lasciati a raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o anche danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando viene tolta la copertura di protezione, la lama del raschietto è molto affilata. Usare con estrema cautela e tenere fuori dalla portata dei bambini.

Travasamenti sui comandi tattili	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Asciugare il travasamento. 3. Pulire l'area dei comandi tattili con una spugna o un panno pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un panno-carta. 5. Riattaccare il piano a induzione all'alimentazione. 	Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi tattili potrebbero non funzionare quando hanno del liquido sopra. Assicurarsi di asciugare bene l'area dei comandi tattili prima di riaccendere il piano di cottura.
----------------------------------	--	---

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il piano a induzione non si accende.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano a induzione sia connesso all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria casa o zona. Se si è verificato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi tattili non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione delle istruzioni "Uso del piano cottura"
I comandi tattili sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un sottile velo di acqua sopra i comandi o forse avete usato la punta e non i polpastrelli per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area dei comandi tattili sia asciutta e usare il polpastrello per toccare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Pentole con spigoli vivi, fondi rovinati o taglienti. Pagliette inadatte, spugne abrasive o prodotti pulizia inadatti.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedi „Scegliere la pentola giusta“ Vedi „Cura e pulizia“.
Alcune pentole provocano rumori o piccoli schiocchi.	Questo può essere causato dalla costruzione delle tue pentole. (Composizione da diversi strati di metalli).	Questo può essere normale per le pentole e non identifica un guasto.
Il piano cottura emette un piccolo ronzio quando utiliz. in un ambiente molto caldo.	Questo è causato dalla tecnologia di cottura del piano vetroceramico.	Questo è normale, ma il rumore/ronzio dovrebbe scomparire o ridursi quando si diminuisce l'impostazione di temperatura..
Rumore ventola proveniente dal piano cottura.	Il ventilatore di raffreddamento incorporato nel piano a induzione è intervenuto per prevenire il surriscaldamento degli elementi elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano a induzione.	È normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere il piano a induzione staccandolo dall'alimentazione a parete mentre il ventilatore è in funzione.

<p>Le pentole non si scaldano e sul viene visualizzato il simbolo </p>	<p>Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano a induzione non può rilevare la padella perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è correttamente centrata.</p>	<p>Usare pentole adatte alla cottura a induzione. Vd. sezione „Scelta della pentola giusta“.</p> <p>Centrare la pentola e assicurarsi che la base combaci con la zona di cottura.</p>
<p>Il piano o una zona di cottura si sono spenti all'improvviso, e sul display è apparso un codice (che si alterna con una o due cifre sul display del timer).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare lettere e numeri, staccare il piano a induzione dall'alimentazione a parete, e contattare un tecnico qualificato.</p>

NOTA: Non tentare mai di smontare l'unità da soli.

SEGNALI DI GUASTO E ISPEZIONE

In caso di anomalia il piano ad induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i relativi codici di protezione:

CODICE DI ERRORE	Descrizione
U	Nessun piatto o nessun piatto appropriato, per favore metti il piatto appropriato;
F3/F4	Sensore di temperatura del guasto della bobina di induzione
F9/FA	Sensore di temperatura dell'IGBT guasto.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala. Alta tensione (sopra 270 ± 10 V) Bassa tensione (inferiore a 180 ± 10 V)
E3	C'è una protezione che quando brucia a secco o ad alta temperatura sulla superficie della stufa.
E5	La ventola non funziona o è bloccata, quindi non può dissipare il calore.
d0	Guasto NTC (guasto sensore NTC che non può rilevare la variabile di temperatura) NTC è il termistore, che viene posizionato al centro della bobina del piano a induzione, come un filo a forma di fungo, utilizzato per rilevare la temperatura.
O1	La bobina di induzione senza vite o la vite è allentata.
E0	Si è verificato un errore nella comunicazione tra la scheda di controllo e la scheda principale.

Quanto sopra riguarda rilevamento e ispezione di guasti comuni.

Si prega di non smontare l'unità per conto proprio, per evitare pericoli e danni al piano di induzione.

SPECIFICHE TECNICHE

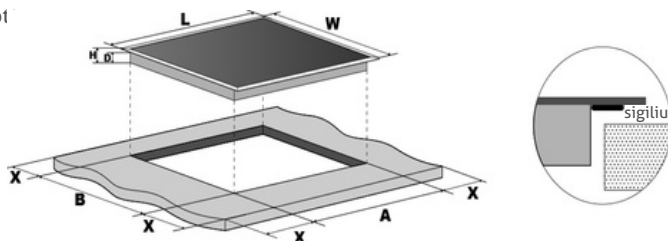
Model	60SB3B1	60SB4	30SB2
Zone di cottura	3 (Dual Combi)	4	2
Tensione di alimentazione	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Potenza installata	6800W	7200W	3500W
Control mode	Controllo tattile del cursore	Controllo tattile del cursore	Controllo tattile del cursore
Set stadio di potenza.	9 livelli	9 livelli	9 livelli
Timer	99 minuti	99 minuti	99 minuti

INSTALLAZIONE

Selezione dei dispositivi di installazione

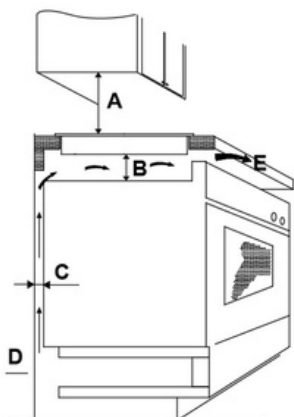
Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno. Per l'installazione e l'utilizzo, occorre salvare un minimo di 5 cm di spazio attorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro che sia resistente al calore e isolante (legno e simile materiale fibroso igroscopico non devono essere utilizzati come superficie di lavoro a meno che non impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni più ampie causate dalle radiazioni di calore provenienti dalla piastra rovente.

Come mostrato sot

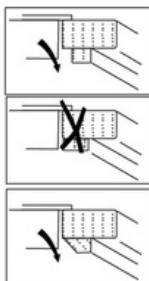


Dimensioni

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
30SB2	290	520	61	55	270	490	50 min
60SB4	590	520	56	52	560	490	50 min
60SB3B1	590	520	56	52	560	490	50 min



In qualsiasi circostanza, assicurarsi che il piano di cottura sia ben ventilato e che le aperture di entrata e uscita dell'aria non siano bloccate. Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento.



La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e l'armadietto soprastante il piano deve essere di almeno 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimo	30 minimo	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5mm

Prima di installare il piano, assicurarsi che

- La superficie di lavoro sia quadrata e livellata e che non ci siano parti strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro sia fatta di materiale resistente al calore e isolante.
- Se il piano di lavoro è installato sopra un forno, il forno deve avere un ventilatore di raffreddamento incorporato.
- L'installazione deve rispettare tutti le normative di sicurezza e le relative norme e disposizioni relative.
- Un interruttore adeguato che permette di disconnettere completamente l'apparecchio dall'alimentazione sia incorporato al cablaggio permanente, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e disposizioni locali riguardanti il cablaggio.
- L'interruttore isolante deve essere di tipo approvato e lasciare uno spazio di 3 mm di distanza dal contatto in tutti i poli (o nei conduttori [fase] attivi, se le locali norme di cablaggio permettono tali variazioni di requisiti).
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente con il piano installato.
- Vengano consultate le autorità edilizie e legali locali per qualsiasi dubbio riguardante l'installazione.
- Vengano usate finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle in ceramica) sulle pareti circostanti il piano.

Dopo aver installato il piano, assicurarsi che

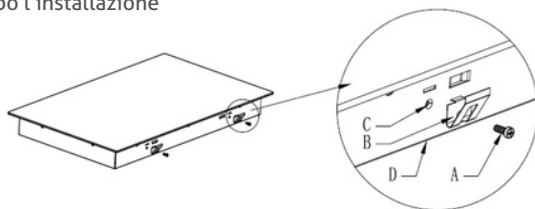
- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassetti dell'armadietto.
- Ci sia un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno dell'armadietto alla base del piano.
- Se il piano è installato sopra una cassetteria o un armadietto, venga installata sotto la base del piano una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente.

Prima di collocare le staffe di fissaggio

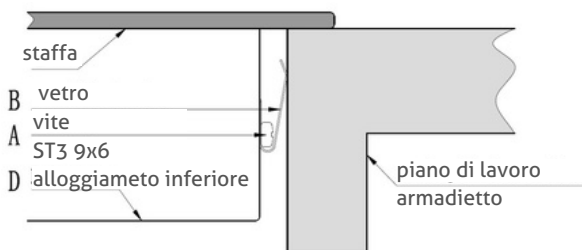
- L'unità dovrebbe essere collocata su una superficie stabile, liscia (usare la confezione).

Regolazione della posizione delle staffe

1. Fissare il piano alla superficie di lavoro avvitando le 4 staffe sul fondo del piano (vd. immagine) dopo l'installazione



A	B (mm)	C (mm)	D
vite	staffa	foro per vite	base



Precauzioni

1. Il piano a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguire questa operazione da soli.
2. Il piano non dovrebbe essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigorifero, congelatore o lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche del piano.
3. Il piano a induzione deve essere installato in modo tale da garantire il migliore irraggiamento del calore per favorirne le prestazioni.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono sopportare il calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato inserito e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegare il piano all'alimentazione elettrica



Il piano deve essere connesso all'alimentazione solo da personale qualificato e competente.

Prima di collegare il piano all'alimentazione, verificare che:

1. L'impianto elettrico domestico regga la Potenza richiesta dal piano.
2. Il voltaggio corrisponda al valore indicato nella targhetta.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano all'alimentazione, non usare adattatori, riduttori o servizi di derivazione, in quanto ciò potrebbe causare surriscaldamento e incendio.

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



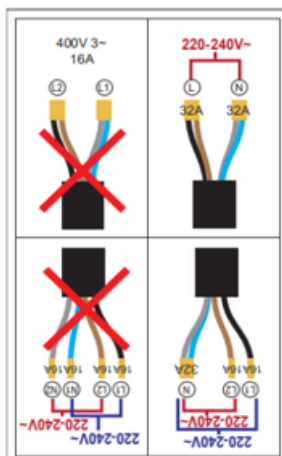
Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia adatto senza modifiche. Qualsiasi modifica deve essere apportata solo da un tecnico qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma pertinente, Il metodo di connessione è illustrato di seguito.

220-240V~, 50-60Hz

Model: 60SB4/ 60SB3B1

Model: 30SB2



Manufacturer:

Intax Trading SRL

14B Ion Creanga Str., 075100, Otopeni, Ilfov, Romania

www.intaxtrading.com

