



Orbegozo

PLACA DE INDUCCION - MANUAL DE INSTRUCCIONES
INDUCTION COOKER- INSTRUCTION MANUAL
PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION - MANUEL D'INSTRUCTIONS
CHAPA DE COZIMIENTO POR INDUÇÃO- MANUAL DE INSTRUÇÕES



PI 4800

Sonifer,S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia España
sonifer@sonifer.es
Made in P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

Estimado Cliente:

Si sigue las recomendaciones incluidas en este manual de instrucciones, el electrodoméstico le ofrecerá un alto rendimiento constante y funcionará correctamente durante muchos años.


GENERALES


1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado para evitar un peligro.
6. No desconecte nunca tirando del cable.

7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

IMPORTANTES

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua).

- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Solamente utilice accesorios originales.
- En el producto encontrará símbolos con el fin de advertir o informar: AVISO: Existe peligro de quemarse.
- Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta.
- La placa irradia calor. Por ello, no lo coloque en la proximidad de materiales inflamables como cortinas o madera. Guarde hacia arriba una distancia de 50cm y a los lados una distancia de 20cm.
- Coloque el aparato sobre una superficie que resiste a temperaturas altas. En caso de tener una superficie delicada, por favor ponga por debajo una tabla resistente al calor.
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Preste atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- No toque las piezas calientes del aparato.
-  Atención: No cubra la placa cuando esté encendida para evitar riesgo de incendio.

-  Este símbolo indica: Superficie caliente. PRECAUCIÓN: Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.
- No mueva el aparato si está en funcionamiento.
- No cocine comida enlatada nunca sin haber abierto la tapa y haber vaciado el contenido.
- No utilice el aparato, por el calor ascendente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- No utilice la placa de inducción encima de ninguna mesa de metal.
- No caliente baterías de cocina vacías en la zona de cocción, ya que esto puede conllevar a peligrosas sobre temperaturas.
- Ventilación: Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.
- Superficie - Desconecte el equipo si la superficie está dañada o rota, para evitar un posible choque eléctrico.
- Calor por inducción - No coloque sobre la placa de cocción objetos de metal como por ejemplo cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, porque se pueden calentar.
- ¡La superficie está caliente! En el caso de la placa de cocción por inducción sólo se calienta primero el fondo de la batería de cocina y no la propia zona de cocción.

- Después del proceso de cocción pueden haber peligrosas temperaturas en la zona de cocción debido al calor irradiado. ¡Peligro de quemadura!
- ¡Advertencia de perjuicios para la salud! Personas con marcapasos no deben emplear esta placa de cocción.

ASPECTOS GENERALES

Cocción con inducción

Cuando se cocina con inducción se produce primero un calor por medio de las fuerzas magnéticas al colocar una cazuela o un sartén con fondo magnetizable sobre la zona de cocción conectada. Durante esto sólo se calienta el fondo de la batería de cocina, pero no la zona de cocción. Debajo de la placa de vitrocerámica se encuentra la bobina de inducción.

Tan pronto se alimenta la misma con corriente se produce un campo magnético que genera un remolino en el fondo de la cazuela o del sartén. De esta forma se consigue calentar el fondo. Esto ahorra energía, porque el calor sólo se produce donde realmente se necesita.

¿Qué tipo de batería de cocina se puede emplear?

Para las placas de cocción por inducción se requieren cazuelas y fondos de cazuela de un material magnetizable. Las baterías de cocina se proveen hoy en día con la indicación que se apropian para la cocina de inducción.

De principio se pueden emplear todas las baterías de cocina ferruginosas. Si estas son magnetizables se puede comprobar con un corto experimento:

Coloque la cazuela correspondiente sobre la placa de cocción. Si después de la conexión aparece en la pantalla "E0" y se oye repetidas veces una señal acústica, la olla no es la apropiada.

Los siguientes materiales no se pueden emplear como baterías de cocina para la cocción por inducción:

Arcilla, cristal o aluminio.

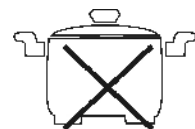
Las siguientes cazuelas no se pueden emplear:



Cazuelas con fondo



Cazuelas cuyo diámetro en el fondo sea menor de 6 cm



Cazuelas con pie

DURACIÓN DE SERVICIO

No opere el equipo más de 4 horas seguidas. Después interrumpa el servicio por lo menos 30 minutos para evitar daños por sobrecarga.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia conectada

La placa de cocción puede absorber una potencia total de 2000W. Para esta potencia conectada se recomienda una línea de alimentación separada con una protección por fusible a través de un interruptor de protección doméstico de 15A.

Conexión

- Antes de colocar la clavija en la caja de enchufe verifique que la tensión de red que desea utilizar coincide con el aparato. Las indicaciones para ello las encontrará en la placa de características.
- Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de protección, 230 V~50 Hz, instalada reglamentariamente.

INDICACIONES PARA EL USO

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Ponga el recipiente en el centro de la placa y conéctela a la red.
- Pulse ON/OFF para encender el aparato.
- Pulse FUNCTION para seleccionar el programa. . Si el recipiente no es de inducción o el diámetro es muy pequeño, el aparato detectará que el recipiente no es válido y aparecerá en código de error "E0" en el Display.
- Pulsando por primera vez la tecla VOLTAJE podrá medir desde el inicio el consumo en kw/h. Pulsando por segunda vez se mostrará la tensión de entrada del aparato

FUNCIONES REGULABLES:

FUNCION	TEMPERATURA/ POTENCIA ESTABLECIDA	TEMPERATURA/POTENCIA REGULABLE	TIEMPO ESTABLECIDO	TIEMPO DE COCCION REGULABLE
SALTEAR	180°	60-240°	60 MIN	0-3 HORAS
FREIR	220°	60-240°	120 MIN	0-3 HORAS
ESTOFAR	1800W	400-2000W	120 MIN	0-3 HORAS

FUNCIONES FIJAS:

FUNCION	POTENCIA ESTABLECIDA NO REGULABLE	TIEMPO ESTABLECIDO	TIEMPO PROGRAMABLE ENCENDIDO
CALDO	1200W	45 MIN	0-24 HORAS
HERVIR	2000W	30MIN	0-24 HORAS
LECHE	800W	20 MIN	0-24 HORAS

TEMPORIZADOR

Se puede limitar la duración de las funciones de cocción.

- Pulse la tecla PRESET/TIEMPO
- Con las teclas +/- puede ahora ajustar el tiempo para la desconexión deseado hasta un máximo de 180 minutos.

DESCONEXIÓN

- Pulse la tecla ON/OFF
- El ventilador podrá quedarse funcionando durante unos 30 segundos aproximadamente.
- Saque a continuación la clavija de la red.
- Antes de guardar el equipo déjelo enfriar.

PANEL DE CONTROL



CASTELLANO	ENGLISH	FRANÇAIS	PORTUGUESE
1.Voltaje	1. Voltage	1. Alimentation	1. Tensão
2.TempORIZADOR	2. Timer	2.Temporisateur	2.TempORIZADOR
3. Tecla(menos potencia)	3. Button lower power	3.Touche (moins puissance)	3.Tecla(mais baixo)
4. Tecla (más potencia)	4. Button higher power	4.Touche (plus puissance)	4.Tecla(mais elevado)
5.Selección de función	5. Mode	5.Fonction	5. Função
6.Apagado/encendido	6. On/Off	6. On/Off	6.On/Off

LIMPIEZA

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- En ningún caso sumerja el aparato bajo agua.
- Limpie la carcasa después del uso con un paño algo húmedo.
- Tenga en cuenta que no entre líquido en las aberturas de la carcasa. Esto puede dañar el equipo o conllevar a un choque eléctrico.

CÓDIGOS DE ERROR

E0: Superficie de cocción menor de 6cm

E1: Control de bajo voltaje (<85V).

E2: Control de excesivo voltaje (>275V).

E3: Sensor de inducción abierto o cortocircuito.

E4: Sensor de temperatura abierto o cortocircuito.

E5: Temperatura de la superficie >280°

E6: Sensor de temperatura >105°C. Protección contra sobrecalentamiento.

Eliminación del electrodoméstico viejo.



En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directriz de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directriz de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

Dear Customer:

Following the recommendations written in this manual the appliance will provide you a high performance and it will work properly for many years.



GENERAL

1. 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 must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent to avoid a hazard.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.

8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to sonifer@sonifer.es
14. WARNING: In case of misuse, there is a risk of possible injury.

IMPORTANT

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges.
- Do not operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device STANDBY. Remove the plug from the socket.
- Use only original spare parts.

- On the products you will find symbols that indicate warnings or provide information. WARNING: Danger of burns.
- During operation the temperature of the exposed surface may be very hot.
- The cooker gives STANDBY heat. You should therefore not place it close to combustible materials such as curtains or wood. The clearance above the cooker should be at least 50 cm and at least 20 cm at the sides.
- Put the unit down onto a heat-resistant mat. Use a heateresistant plate when placing on sensitive surfaces.
- Ensure that the timer is in the "STANDBY" position when you are not using the unit.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.
- Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the device.
- Do not touch the hot parts of the device. Use a cloth if necessary.
-  ATTENTION: do not cover the appliance when it is operating to avoid the risk of fires.
-  ATTENTION: This symbol show: Hot surface. CAUTION: The surface can remain hot during or after use.

- Do not move the device when it is in operation.
- Only touch the machine by using the handles and buttons provided.
- Cooking canned food, open and empty its content.
- Due to the rising heat and vapours the device should not be operated under wall cupboards.
- Please do not use induction cooker on any metal table.
- Do not heat empty pots on the cooking zone as this may lead to dangerous overheating.
- Ventilation: Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.
- Ceramic surface! If the surface is damaged or has cracks the device must be switched STANDBY to avoid the hazard of electrical shocks.
- Induction heat! Metal objects as, e.g., knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the cooking zone as they may get hot.
- Hot surface! The induction cooker initially heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. However, because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may also occur at the cooking zone after the cooking cycle. Hazard of burns!

- **Warning: potential damage to your health! People wearing pacemakers must not use this cooker.**

GENERAL INFORMATION

Cooking with induction technology

When cooking with induction technology, heat is only generated by means of magnetic power, if a pot or pan with a magnetisable base is placed on a switched-on cooking zone.

The induction cooker heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself.

Under the glass-ceramics surface, the induction coil is located. If the coil is supplied with electrical power a magnetic field develops generating whirls in the pot's base.

This results in the heating of the base material. The induction process saves energy as heat is solely produced where it is needed.

What cooking utensils may I use?

Induction cookers require pots, i.e., pot bases made of magnetisable material. Today, cooking utensils appropriate for induction cooking usually bear a note saying 'Suitable for induction hob' or similar.

But principally you may use any iron-based cooking utensils; to find out whether a pot or pan is suitable, i.e., magnetisable just try the following.

Cooking utensils made of the following materials are not suitable for induction hobs:

Clay, glass or aluminium.

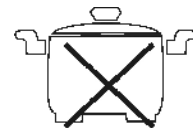
Do not use the following types of pots:



Pots with bended



Pots with a base diameter of
less than 6 cm. on feet



Pots standing bases.

OPERATING TIME

Do operate the device only for a maximum of 4 hours continuously. Then interrupt the operation for at least 30 minutes, otherwise you risk some damages by overload.

MAINS SUPPLY

Connected load/wattage

The hob can take up an overall load of 2.000 W. Because of this high connected load it is recommended to use a separate connection protected over a 15A safety switch.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the vessel at the centre of the panel with the item to be cooked
- Ensure the electric supply to the equipment from the plug of minimum 15 amps by putting on the switch. The digital light on the screen illuminates

- Press ON switch of the cooker and it is ready to function with a beep sound
- Select the function by pressing the concerned button for your choice like Milk, Fry, Grill....
- Pressing the VOLTAGE button you can see the kw/h. Pressing the second time you can see the voltage of the device.

ADJUSTABLE FUNCTIONS:

FUNCTION	DEFAULT TEMPERATURE/POWER	ADJUSTABLE TEMPERATURE/POWER	DEFAULT TIME	ADJUSTABLE COOKING TIME
GRILL	180°	60-240°	60 MIN	0-3 HOURS
FRY	220°	60-240°	120 MIN	0-3 HOURS
HOT POT	1800W	400-2000W	120 MIN	0-3 HOURS

FIXED FUNCTIONS:

FUNCTION	FIXED POWER. NON ADJUSTABLE	DEFAULT TIME	ADJUSTABLE COOKING TIME
SOUP	1200W	45 MIN	0-24 HOURS
BOIL	2000W	30MIN	0-24 HOURS
MILK	800W	20 MIN	0-24 HOURS

TIMER ENTER DISCONNECTING TIME

The cooking functions can be limited in time.

- Press the button PRESET/TIEMPO and select the setting with the button +/- up to 180 min.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.

Do not use any wire brush or other abrasive objects.

Do not use any acidic or abrasive detergents.

Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

Ceramic Hob

- Clean the surface from food remains when it's still warm using a moist cloth or tissue.
- Wash the hob using a soft sponge and some water, then wipe dry with a soft cloth.
- Cleaning agent for glass-ceramics surfaces: In case of stubborn, baked-in remains, use suitable cleaning products available at special departments of department stores.

Housing

- Clean the housing after use using a slightly moist cloth.
- Make sure that no fluid matter gets into any of the openings of the housing. This might damage the device or result in an electric shock.

TROUBLESHOOTING

E0:Unplaced cookware. Cookware material
Discrepancies or diameter less than 12cm

E1:Voltage lower than 85W

E2:Voltage higher than 275V.

E3:Surface sensor open or short circuit

E4:IGBT sensor open or short circuit

E5:Surface temperature over than 280
degree

E6:IGBT temperature over than 105
degree, over heat protection

Disposal of old electrical appliances.



The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY: This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.



GENERAUX

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. **ATTENTION:** Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Dans le cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez demander par écriture d'un e-mail à sonifer@sonifer.es
14. AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

Mesures de sécurité importantes

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Vous trouverez sur le produit des symboles au caractère d'avertissement ou d'information:
ATTENTION: Risque de brûlure!
- Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être brûlante.
- La plaque dégage de la chaleur. C'est pourquoi, ne l'installez pas à proximité de matériaux inflammables comme les stores ou le bois. Respectez une distance de 50 cm vers le haut et une distance de 20 cm sur les côtés.
- Placez l'appareil sur une surface résistant aux températures élevées. Pour les surfaces fragiles, placez une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil.

- Veillez à ce que le minuteur soit sur la position STANDBY lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. En cas de besoin, utilisez une manique.
-  ATTENTION: ne couvrez pas l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement afin d'éviter les risques d'incendie.
-  Ce symbole indique: ATTENTION: La surface peut rester chaude pendant ou après l'utilisation.
- Ne bougez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne touchez que les poignées et les boutons prévus à cet effet.
- En faisant cuire la nourriture en boîte, ouvrez et videz son contenu.
- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Veuillez ne pas utiliser le cuiseur d'induction sur une table en métal.

- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisson vides sur la zone de cuisson, vous risqueriez alors de provoquer un surchauffement dangereux.
- Aération: Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.
- Surface en céramique! Lorsque la surface est endommagée ou fissurée, il y a lieu d'éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Chaleur à induction! Ne pas poser sur la plaque de cuisson des objets, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, ceux-ci pouvant devenir très chauds.
- Surface chaude! Une plaque de cuisson à induction ne chauffe dans un premier temps que le fond de l'ustensile de cuisson et non pas la zone de cuisson elle-même. Mais après la cuisson, la chaleur dégagée peut également provoquer des températures élevées dangereuses au niveau de la zone de cuisson. Risque de brûlure!
- Avertissement des risques pour la santé! Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ne doivent pas utiliser cette plaque de cuisson.

ASPECTS GENERAUX

La cuisson a induction

La chaleur induite par des forces magnétiques pendant la cuisson à induction n'est générée qu'au moment qu'un fait-tout ou une poêle ayant un fond pouvant être magnétisé est posé sur la plaque de cuisson mise en marche. Seul le fond de l'ustensile de cuisson est alors chauffé, non pas la zone de cuisson elle-même. La bobine d'induction se trouve en dessous de la plaque vitrocéramique.

Lorsque celle-ci est alimentée en électricité, elle génère un champ magnétique créant des tourbillons dans le fond du fait-tout, provoquant ainsi un chauffage dudit fond. Ceci économise de l'énergie, étant donné que la chaleur est générée exclusivement à l'endroit où elle est nécessaire. Quels ustensiles de cuisine puis-je utiliser?

Pour les plaques de cuisson à induction, il faut des fait-tout voire des fonds de fait-tout en un matériau pouvant être magnétisé. Aujourd'hui, les ustensiles de cuisine sont munis d'une information sur leur aptitude à l'emploi sur des fours à plaques de cuisson à induction.

Par principe, vous pouvez utiliser tous les ustensiles de cuisson contenant du fer, un test rapide vous montrant si ceux-ci peuvent être magnétisés ou pas:

Les matériaux suivants ne sont pas adaptés en tant qu'ustensiles de cuisson:

Le grès, le verre ou l'aluminium.

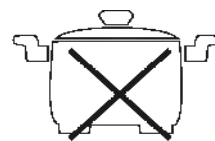
Les fait-tout suivants sont inadaptés:



Les fait-tout au fond rond



Les fait-tout du le fond est inférieur à 6 cm.



Les fait-tout avec pieds d'appui

DUREE DE FONCTIONNEMENT

Faites fonctionner l'appareil 4 heures au maximum seulement. Ensuite, arrêtez-le pendant au moins 30 minutes pour éviter tout endommagement dû à une surcharge.

POIDS

Ne chargez la plaque de cuisson qu'avec un poids de 4 kg maximum pour éviter tout endommagement de la plaque de cuisson.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Puissance du branchement

Au total, la plaque de cuisson peut accepter une puissance de 2000 W. Face à une telle puissance du branchement, nous recommandons un fil d'amenée séparé comprenant une sécurisation par un disjoncteur de protection domestique de 15A.

Branchement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension du réseau que vous voulez utiliser convient à l'appareil. Les informations à cet égard figurent sur la plaque signalétique.

- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant 230 V/50 Hz en bon état.

INDICATIONS D'UTILISATION

Mise en service

1. Actionnez la touche ON/OFF, pour lancer la cuisson. Le voyant du mode de fonctionnement est allumé en permanence.
2. Actionnez la touche FUNCTION
3. Avec les touches +/- pour sélectionner le niveau de cuisson.

TIMER

Saisir l'heure de l'arrêt

Il est possible de limiter les fonctions de cuisson dans le temps.

- Appuyez sur la touche PRESET/TIEMPO et sélectionnez le réglage Timer. La position de l'heure s'affiche à l'écran en clignotant
- Les touches +/- vous permettent alors de régler l'heure d'arrêt désirée jusqu'à 180 min.

ARRETER

- Appuyez sur la touche ON/OFF
- La plaque de cuisson est remise en veille à partir de tous les états de fonctionnement.
- Le ventilateur pour l'air de refroidissement continue à fonctionner pendant encore env. 30 secondes.
- Retirez ensuite la fiche de contact.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger.

ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.

N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.

N'utilisez jamais de détergent abrasif.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le laver.

PLAQUE DE CUISSON EN CERAMIQUE

- Enlevez les résidus d'aliments quand ceux-ci sont encore chauds à l'aide d'un chiffon mouillé ou d'un mouchoir en papier.
- Lavez la plaque vitrocéramique à l'aide d'une éponge douce et d'un peu d'eau et séchez-la ensuite soigneusement moyennant un chiffon doux.
- Produit de nettoyage pour les surfaces vitrocéramique: En présence de résidus incrustés, prière de bien vouloir vous servir de produits des rayons spécialisés des grandes surfaces.

BOITIER

- Nettoyez le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les ouvertures du boîtier qui risqueraient alors d'endommager l'appareil ou de provoquer une électrocution.

DEPANNAGE

E0: SURFACE INFÉRIEURE DE CUISSON 6 CM

E1: COMMANDE ÉLECTRONIQUE DE BASSE TENSION (<85).

- E2: COMMANDE ÉLECTRONIQUE DE TENSION EXCESSIVE (>275).
E3: SONDE DE TEMPÉRATURE OUVERTE OU COURT-CIRCUIT.
.E4: IGBT OUVREZ-VOUS OU COURT-CIRCUITEZ.
E5: PROTECTION DE SURCHAUFFE SUR LE MODE DE LA TEMPÉRATURE (>240°C).
E6: DÉFAUT DE FONCTIONNEMENT DE SONDE DE TEMPÉRATURE

La consommation d'énergie d'une plaque de cuisson électrique domestique est mesurée en Wh par kg d'eau chauffée dans une mesure normalisée (Wh) compte tenu de toutes pièces une batterie de cuisine dans des conditions d'essai normalisées et arrondi à la première décimale.

Enlèvement des appareils ménagers usagés.



La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2006/95/CE et aux exigences de la directive EMC 2004/108/CE.

Instruções gerais de segurança

Antes de por este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.

GERAIS

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. PRECAUÇÃO: Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.



7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por a escrita um e-mail para sonifer@sonifer.es
14. ATENÇÃO: Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais.
- Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o

imerso de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas.

- Aparelho não deve funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- No produto encontra-se símbolos inscritos com carácter de aviso ou informativos: AVISO: Perigo de queimaduras!
- Atenção, durante o funcionamento do aparelho, a temperatura das superfícies em que se pode tocar, poderá ser muito alta.
- Chapa irradia calor. Não o coloque portanto na proximidade de materiais inflamáveis, tais como cortinados ou madeira. Mantenha para cima uma distância de separação de 50 cm e para os lados de 20 cm.
- Colocar o electrodoméstico sobre uma superfície resistente ao calor. No caso de superfícies delicadas, por favor, coloque por baixo uma placa resistente ao calor.

- Quando não se utilizar o electrodomestico, o comutador de relógio terá de se encontrar na posição STANDBY.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou por meio de um sistema remoto separado.
- Tome cuidado para que o fio não toque nas partes quentes do aparelho.
- Não toque nas partes quentes do aparelho. Utilize eventualmente uma pega.
-  Não cubra o aparelho quando ele está funcionando para evitar o risco de incêndios.
-  Atenção: Este símbolo mostra: A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização.
- Não mova o aparelho quando este esteja a trabalhar.
- Pegar apenas nos puxadores e botões previstos para tal.
- Para cozinhar alimentos enlatados, abrir a lata e esvaziar seu conteúdo.
- Não utilize o aparelho por baixo de armários, devido ao calor e ao vapor que formam durante o funcionamento.

- Por favor, não use o fogão da indução em nenhuma tábua de metal.
- Não aqueça panelas ou semelhantes vazias, isto poderia gerar perigosas temperaturas excessivas.
- Ventilação: Sempre mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.
- Superfície de cerâmica! Se a superfície estiver danificada ou rachada, o aparelho deve ser desligado, a fim de evitar que ocorra choque elétrico.
- Calor de indução! Objectos de metal, como p.ex. facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície de cozimento, visto que irão aquecer-se.
- Superfície quente! No caso do fogão por indução, inicialmente aquece-se apenas o fundo da panela etc., enquanto a superfície de cozimento permanece fria. Porém, após o processo de cozimento, o calor irradiado pode elevar a temperatura da zona de cozimento a níveis perigosos. Perigo de queimadura!
- Cuidado com riscos de saúde! Pessoas com marca-passo não devem utilizar este tipo de fogão.

ASPECTOS GERAL

Cozinhar com indução

Ao cozinhar com indução o calor é gerado através de forças magnéticas, esta função somente é iniciada depois que uma panela ou frigideira com fundo capaz de ser magnetizado é disposta sobre a zona de cozimento. Este processo aquece tão somente o fundo da panela/frigideira, e não a zona de cozimento como um todo. Abaixo da vitro-cerâmica há uma bobina de indução. Quando esta bobina é alimentada com corrente eléctrica, é gerado um campo magnético, que produz um remoinho no fundo da panela. Isto gera o aquecimento do fundo.

Deste modo é economizada energia, visto que o calor somente é gerado no local onde ele é necessitado.

Que tipo de panela etc. pode usar?

Para os fogões por indução tem de ser utilizadas panelas etc. cujo fundo seja fabricado em um material capaz de ser magnetizado. Este tipo de panela hoje em dia é produzido com a indicação de que o produto é adequado para fogões por indução. Basicamente podem ser utilizadas todas as panelas de ferro.

Estes materiais não podem ser utilizados no fogão:

Cerâmica, vidro ou alumínio

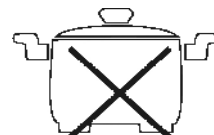
Estes panelas não podem ser utilizadas no fogão:



Panelas com fundo



Panelas cujo diâmetro no fundo for inferior a 6cm.



Panelas com pés.

TEMPO DE UTILIZAÇÃO

Utilize o aparelho no máximo durante 4 horas seguidas. Interrompa o funcionamento por no mínimo 30 minutos, caso contrário podem ocorrer danificações por sobrecarga.

PESO

A placa de cozedura suporta um peso máximo de 4 quilos, caso contrário podem ocorrer danificações na superfície de cozedura.

CONEXÃO ELECTRICA

Valor de conexão

No total o fogão tem uma capacidade de rendimento de 2000W. Com este valor de conexão, recomenda-se uma rede em separado com dispositivo de segurança por intermédio de um interruptor doméstico de segurança 15A.

Conexão

- Antes de se introduzir a fi cha na tomada, verifi car se a tensão que se vai utilizar corresponde à do aparelho. As respectivas indicações encontram-se na placa indentifi cada.
- Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente.

INDICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Tomada em funcionamento

1. Pressione a tecla ON/OFF ajuste a função de cozimento desejada.
2. Presione a tecla POWER
3. Com botões +/- para selecione um ajuste de cozimento.

FUNÇÕES REGULÁVEL

FUNÇÃO	POTÊNCIA/TEMPERATURA ESTABELECIDAS	TEMPERATURA/POTÊNCIA REGULÁVEL	TEMPO DEFINIDO	TEMPO DE COZEDURA REGULÁVEL
GRILL	180°	60-240°	60 MIN	0-3 HORAS
FRITAR	220°	60-240°	120 MIN	0-3 HORAS
ENSOPADO	1800W	400-2000W	120 MIN	0-3 HORAS

FUNÇÕES FIXADAS

FUNCION	POTENCIA ESTABELECIDAS NO REGULABLE	TIEMPO ESTABLECIDO	TIEMPO PROGRAMÁVEL
CALDO	1200W	45 MIN	0-24 HORAS
FERVER	2000W	30MIN	0-24 HORAS
LEITE	800W	20 MIN	0-24 HORAS

ENTRAR O TEMPO DE DESLIGAMENTO NO TIMER

As funções de cozimento podem obedecer a limitação temporal.

- Pressione a tecla PRESET/TIEMPO e selecione o ajuste Timer.
- Com auxílio das teclas +/- pode entrar agora a limitação temporal em forma de minutos. Até 180 min

DESLIGAMENTO

- Pressione a tecla ON/OFF
- Independente do modo de funcionamento, no qual a chapa de cozimento se encontra, ela pode ser alternada para o modo de espera.
- O ventilador para a refrigeração de ar ainda trabalha por aprox 30 segundos.
- Em seguida, retire a ficha de rede.
- Antes de guardar o aparelho, deixe que ele arrefeça.

LIMPEZA

Antes de proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada e esperar até que arrefeça.

Não utilize escovas de arame, nem outros objectos semelhantes.

Não use detergentes corrosivos nem abrasivos.

Não imergir, de forma alguma, o aparelho em água para o lavar.

ÁREA DE COZIMENTO EM CERANICA

- Elimine restos de alimentos com um pano úmido ou papel, enquanto a chapa ainda estiver morna.
- Lave a chapa de cozimento com uma esponja macia e água e seque cuidadosamente com um pano macio.
- Produtos de limpeza para vitro-cerâmica: No caso de restos queimados, escolha um dos produtos específicos oferecidos pelo comércio especializado.

CARCAÇA

- Após a utilização, limpe a carcaça com um pano ligeiramente húmido.
- Certifique-se de que líquidos não podem penetrar nas aberturas da carcaça. Isto poderia danificar o aparelho e causar um choque eléctrico.

ELIMINAÇÃO DE FALHAS

E0: Superfície de cozinhar inferior 6cm

E1: Controle eletrônico da baixa tensão(<85V).

E2: Controle eletrônico da alta tensão (>275V) abra ou curto-circuito.

E3: Curto-circuito

E4: Sensor de temperatura aberto ou curto circuito.

E5: Proteção de superaquecimento em temp.mode(>280°C).

E6: Sensor de temperatura (>105°C)

Recolha dos eletrodomésticos.



A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêndor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.