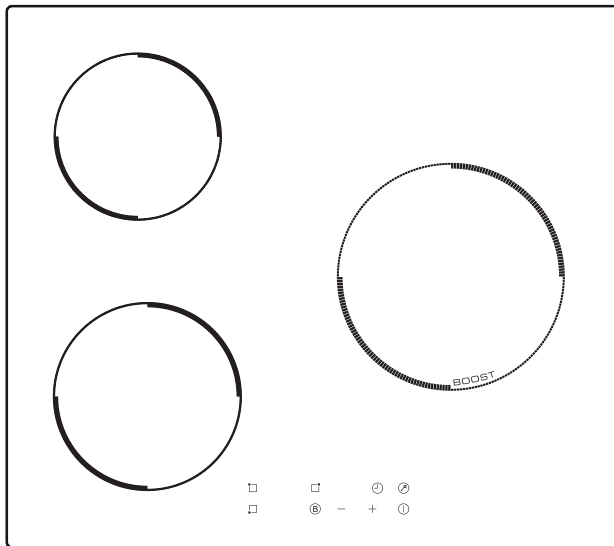




King d'Home®

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION INDUCTION HOB PLACA DE INDUCCION INDUCTIEKOOKPLAAT



KDPI3Z4800

Manuel d'instructions

Instruction manual

Manual de instrucciones

Handleiding

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

Please read the following instructions carefully before using this device. Please keep these instructions for future reference.

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes para utilizar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Lees eerst de volgende instructies zorgvuldig door om dit apparaat te gebruiken. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à Induction.

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

Pour l'installation, veuillez lire le chapitre Installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant l'utilisation et conservez ce mode d'emploi / manuel d'installation pour une future référence.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance permanente.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et

par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance. **MISE EN GARDE:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et

de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles. **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre de la table de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles

d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation

de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre de la table de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Pour le raccordement électrique,
se référer au chapitre «
BRANCHEMENT ELECTRIQUE »
dans la notice
Pour l'entretien et nettoyage de
l'appareil, se référer au chapitre
« **ENTRETIEN ET NETTOYAGE** »

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant d'y effectuer tout travail ou entretien.
- Les modifications du système de câblage domestique ne peuvent être réalisées que par un électricien qualifié.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques mortels.

Risque pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Toutefois, les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Le non-respect de ce conseil peut entraîner un accident mortel.

Danger : Surface chaude

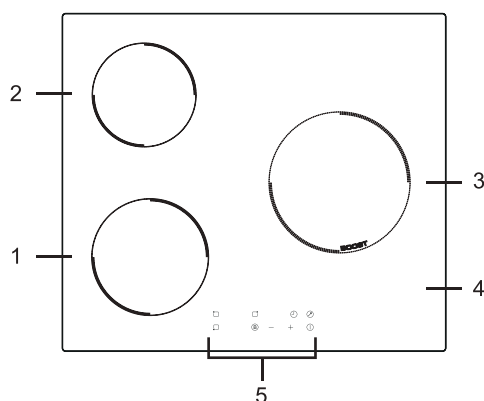
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres foyers qui sont allumés.
Gardez

les poignées hors de portée des enfants.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

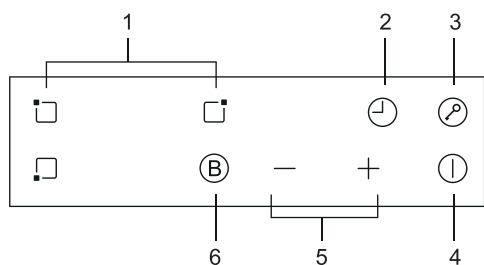
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone 1800 W, en cuisson 180 mm
2. Zone 1200 W, en cuisson 160 mm
3. Zone 1800 W, en booster 2100 W, en cuisson 210 mm
4. Surface vitrocéramique
5. Bandeau de commande

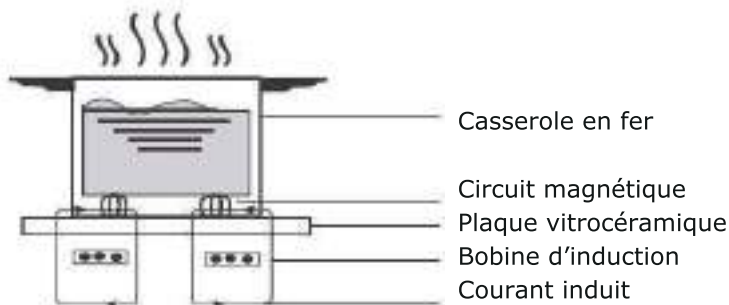
Bandeau de commande



1. Sélection du foyer
2. Activation de la minuterie
3. Verrouillage du bandeau de commande
4. Touche Marche / Arrêt
5. Commande toucher pour le réglage de la température / minuterie
6. Fonction Boost

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques produisant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par l'échauffement de la surface du verre. Le verre devient chaud parce qu'il est réchauffé par la casserole.

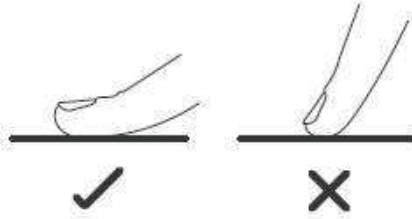


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- Lisez ce guide, en portant une attention particulière aux « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur pouvant encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

Utilisation des touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer.
- Utilisez le bout rond de votre doigt, pas à son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) qui les couvre. Même un mince film d'eau peut compliquer l'utilisation des commandes sensibles.



Choisir le bon ustensile de cuisson

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base adaptée pour l'induction.

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


Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole

S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.

Si vous n'avez pas d'aimant :

Mettez un peu d'eau dans la casserole.



2. Si  ne clignote pas sur le bandeau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

• Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole soit lisse, repose à plat contre le verre et soit de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus grand que la sérigraphie de la zone sélectionnée.

L'utilisation d'une casserole de taille légèrement supérieure à la taille du foyer sera le plus efficace. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être réduite. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

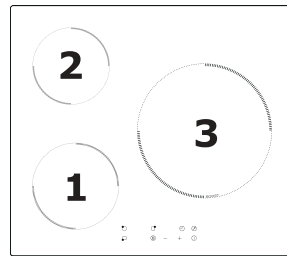


Levez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne les faites pas glisser, ou elles risqueraient de rayer le verre.



Diamètre de casserole min (mm)

- 1 140mm**
- 2 120mm**
- 3 160mm**



Eventuels bruits de fonctionnement lors de la cuisson avec une table à induction :

- Des craquements : causés par des ustensiles de cuisine, cela dépend de leur matériau / type de construction
- Des sifflements : causés par l'utilisation pendant une longue durée d'une ou de plusieurs zones de cuisson ainsi que par l'utilisation d'un récipient de différents matériaux.
- Les bourdonnements : causés par l'utilisation pendant une longue durée.
- Des bruits de cliquetis : causés par les opérations de commutation électronique.
- Des sifflements et des ronflements : causé par le fonctionnement du ventilateur.

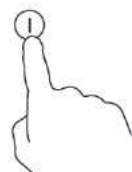
Ces bruits sont normaux et n'indiquent en aucun cas un défaut.

Certains appareils ont un bruit de ventilation important, ce bruit provient des ventilateurs sous l'appareil qui servent à refroidir les composants électroniques comme un ordinateur, sans cette ventilation la carte tomberait en panne rapidement. C'est normal comme bruit. Il s'agit d'une induction puissante dans un petit volume et nécessite donc un bon refroidissement des composants.

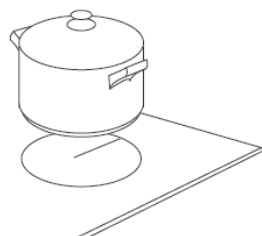
Utiliser votre plaque de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson

Touchez la commande Marche / Arrêt pendant trois secondes. Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "-" ou "--", indiquant que la plaque à induction est passée en mode veille.



Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



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

- Lorsque vous sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur la touche correspondante, son indicateur clignote.

- Après avoir sélectionné la zone de chauffage et un indicateur à côté de la touche clignotera "0".



Sélectionnez un niveau de température avec les boutons de contrôle "-" ou "+".



❖ Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

❖ Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Si clignote en alternance avec le réglage de température

Cela signifie que :



- vous n'avez pas placé la casserole correctement sur la zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

La table de cuisson ne chauffera pas tant qu'une casserole appropriée est détectée sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Verrouillage des commandes

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

Pour verrouiller les commandes	
Maintenez appuyée la touche de verrouillage  pendant quelques secondes.	L'indicateur de la minuterie affiche " Lo "
Pour déverrouiller les commandes	
Maintenez appuyée la touche de verrouillage  pendant quelques secondes.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche / Arrêt (ⓘ). Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande Marche / Arrêt (ⓘ) en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller le bandeau de cuisson avant la prochaine utilisation.

Pour terminer la cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.

2. Éteignez la zone de cuisson en touchant le bouton - sur "0", assurez-vous que l'écran affiche "0".

3. Éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.

4. Faites attention aux surfaces chaudes "H" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sûre.



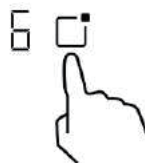
❖ Si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude pour faire des économies d'énergie.

Utilisation de la fonction Boost

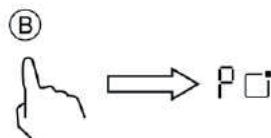
La fonction Boost est une fonction qui vous permet de chauffer une zone à une puissance plus élevée. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Activation de la fonction "boost"

1. Appuyez sur le bouton du bandeau de commande correspondant au foyer pour lequel vous souhaitez utiliser la fonction Boost, un indicateur à côté de la touche clignote.



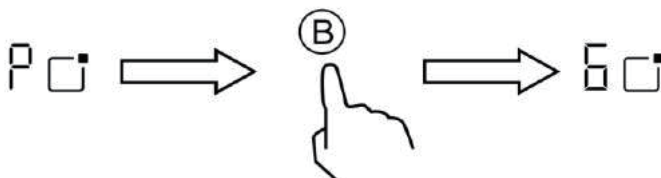
2. Appuyez sur le bouton de la fonction Boost, le foyer commencera à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode boost.



3. La puissance "Boost" durera 5 minutes, puis la zone reviendra au niveau 9.



4. Si vous souhaitez annuler le mode Boost, veuillez appuyer sur la sélection de la zone de cuisson, puis sur la touche "Boost". La zone reviendra à la puissance réglée précédemment (avant la fonction Boost).



Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de chauffer.

Détection de petits objets

Lorsque la taille d'une casserole est inadaptée ou si la casserole n'est pas magnétique (par exemple en aluminium), ou certains autres petits éléments (par exemple couteau, fourchette, clés) ont été laissés sur la plaque, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille pendant 1 minute. Le ventilateur maintiendra la cuisson au ralenti de la plaque à induction à nouveau pendant 1 minute.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection pour votre plaque de cuisson à induction. L'appareil s'arrête automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Le temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance est limité et indiqué dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsqu'une marmite est retirée, la plaque à induction arrête la cuisson immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes avec un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation de la minuterie

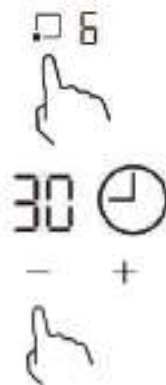
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucun foyer lorsque le temps est écoulé.
- Vous pouvez la régler pour éteindre un foyer une fois que le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme minuteur

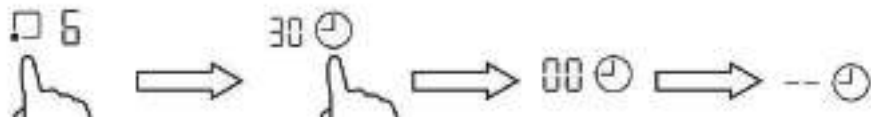
Zones de cuisson pour cette fonction

1. Sélection de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche du minuteur, l'indicateur du minuteur se mettra à clignoter et "30" s'affichera.
3. Réglez la durée désirée en appuyant sur les boutons de contrôle "+" ou "-" du minuteur.



Conseil : Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée par intervalle d'1 minute ou maintenez les enfoncés pour régler des intervalles de 10 minutes.

4. Sélectionnez la zone de cuisson, puis touchez la commande de minuterie. La fonction de minuterie est annulée, elle s'affiche avec "--" sur l'écran de la minuterie.



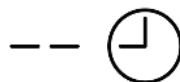
5. Lorsque la minuterie est réglée, elle démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur du minuteur indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE: Le point rouge à côté du symbol du foyer sélectionné s'allumera et indique ainsi que la zone est affectée



La l'indicateur de la minuterie indique «--» quand la durée réglée est écoulée.

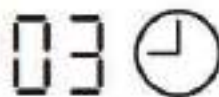
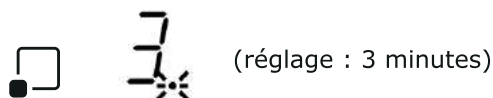
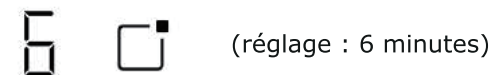


Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs foyers

Voir étapes 1-3 dessus à répéter pour chaque zone.

1. Si cette fonction est utilisée pour plusieurs zones de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera la durée la plus courte.

(Par exemple, si le réglage du minuteur pour la zone 1 est de 3 minutes, et de 6 minutes pour la zone 3, l'indicateur du minuteur affichera "3".)



REMARQUE: le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote.

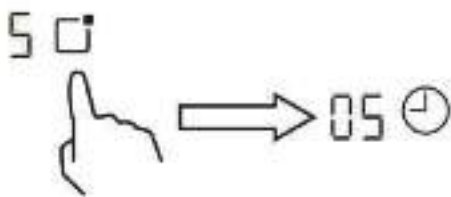
2. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement et affichera "H".



REMARQUE:

Si vous voulez changer la durée une fois que le minuteur est réglé, vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.

- ❖ Si vous voulez vérifier la minuterie réglée d'une autre zone de cuisson, vous devez toucher la sélection de la zone de cuisson. La minuterie indique alors l'heure à laquelle elle a été réglée.



Consignes de cuisson



Faites attention quand vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, particulièrement si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, et cela peut causer un risque d'incendie.

Conseils pour la cuisson

- Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et économise de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température et réduisez le réglage lorsque l'aliment est réchauffé.

Feu doux, cuisson du riz

• Mijoter se fait en-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent juste occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans sur-cuisson des aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les épaissir en-dessous du point d'ébullition.

• Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans la durée recommandée.

Saisir les steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux:

1. Placez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Arrosez d'un peu d'huile dans la poêle chaude et puis déposez la viande dans la poêle chaude.

4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson que vous souhaitez. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour évaluer comment il est cuit plus il semble ferme plus il sera « bien cuit».

5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il puisse se détendre et devenir tendre avant de servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.

2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Faire sauter les aliments rapidement. Si vous devez cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.

3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.

4. Faites cuire toutes les viandes en premier, réservez et gardez au chaud.

5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croquants, tournez la zone de cuisson à un réglage inférieur, retournez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.

6. Mélangez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils sont chauffés à l'intérieur.

7. Servir immédiatement.

Réglages de puissance

Les paramètres ci-dessous sont uniquement des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, dont vos batteries de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de puissance	Convient à
1-2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffer de petites quantités d'aliments délicats faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement mijotage doux réchauffement lent
3-4	<ul style="list-style-type: none"> réchauffage mijotage rapide cuisson du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> faire sauter cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> sautés saisir porter la soupe à ébullition bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Tous les jours, les salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre) Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le verre)</p>	<p>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</p> <p>2. Appliquer un nettoyant pour plaques de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!)</p> <p>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</p> <p>Rallumez la plaque de cuisson. Retirez-les salissures immédiatement</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement attention. Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en

	<p>avec une tranche de pain, un couteau ou une lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson à induction en verre, mais méfiez vous des surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le liquide répandu sur la surface froide de la plaque de cuisson.3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu.4. Suivez les étapes 2 à 4« les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus	<p>nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou récurant est adapté.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ne laissez jamais de résidus de nettoyeur sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher.• Enlevez les taches laissées par le fond et les aliments sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même définitivement endommager la surface du verre.• Réduire le risque: lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame dans le grattoir est tranchante. Utilisez-la avec une extrême précaution et rangez-la toujours en
--	---	---

		toute sécurité et hors de la portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Absorbent le déversement. 3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre elle-même et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.

<p>Les touches de commandes ne répondent pas.</p>	<p>Les commandes sont verrouillées.</p>	<p>Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.</p>
<p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez avoir utilisé la pointe de votre doigt quand vous touchez les commandes.</p>	<p>Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.</p>
<p>Le verre est rayé.</p>	<p>Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.</p>	<p>Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».</p>
<p>Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.</p>	<p>Ceci peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>

<p>La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.</p>	<p>Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.</p>	<p>Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en route pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à tourner même si vous avez éteint la plaque à induction.</p>	<p>Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant mural pendant que le ventilateur tourne.</p>
<p>Les casseroles ne chauffent pas et s'affiche à l'écran.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas correctement centrée sur la zone.</p>	<p>Utilisez des batteries de cuisine pour la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>

<p>La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte d'elle-même de façon inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson)</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter le code de l'erreur les lettres et chiffres, débranchez la plaque à induction de la prise de courant murale et contactez un technicien qualifié.</p>
--	--------------------------	---

Contrôle et affichage du défaut

Si une anomalie apparaît, la plaque à induction entre en mode sécurité automatiquement et affiche les codes erreurs correspondants :

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
F3/F4	Capteur de température de la panne de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
FA/F9	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez si la tension d'alimentation est normale. Allumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'un module IGBT	Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.

Ce qui précède concerne l'évaluation et l'inspection des pannes courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tous dangers et dommages à la plaque de cuisson à induction.

Spécification technique

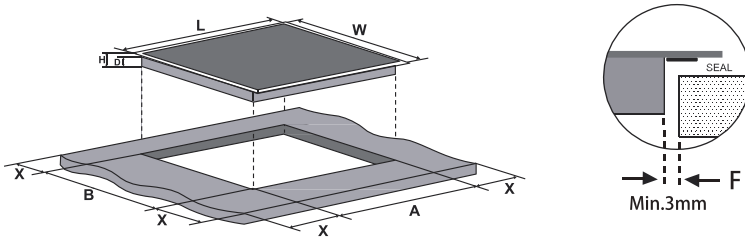
Plaque de cuisson	KDPI3Z4800
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240V~, 50- 60Hz
Puissance électrique installée	4800W
Dimensions L x W x H (mm)	590X520X61
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560X490

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

Installation

Choix du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma. Aux fins d'installation et d'utilisation, un minimum de 5 cm d'espace doit être prévu autour de la découpe. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit supérieur à 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de plan de travail résistants à la chaleur pour éviter une déformation causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

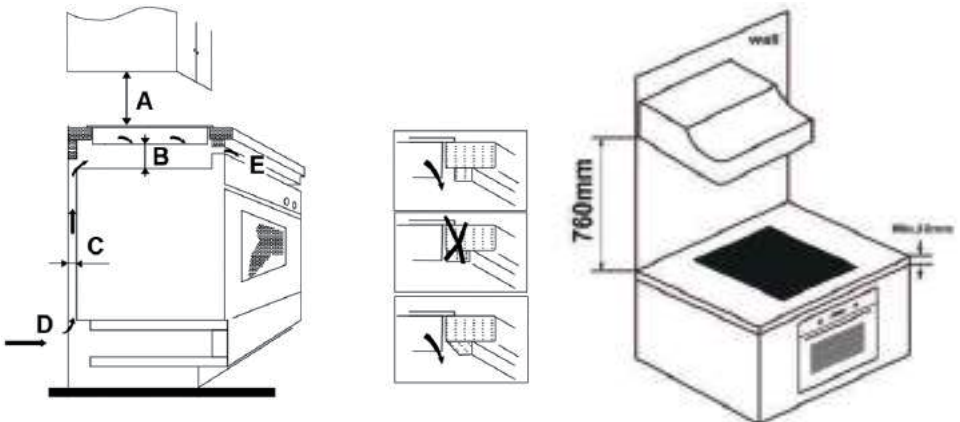


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	61	56	560	490	50 mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson à Induction est bien aérée et que l'entrée d'air et la sortie ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état. Comme indiqué ci-dessous



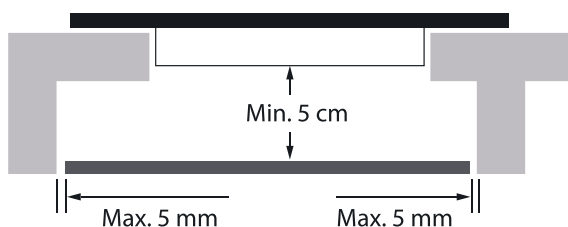
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le meuble au-dessus de la plaque de cuisson doit être au moins de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la table de cuisson en surchauffe, ou tout choc électrique imprévisible pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



- Des trous de ventilation se trouvent à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.
- Sachez que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble, doit résister à une température non inférieure à 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

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

le plan de travail est d'équerre et de niveau et qu'aucun des éléments de structure n'interfère avec les espaces requis

le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur

si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur de refroidissement intégré

l'installation se conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables

un sectionneur adéquat fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique est intégré dans le câblage permanent, monté et placé afin de se conformer aux règles d'installation locales et règlements.

Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles locales de câblage permettent cette variation des exigences)

le client pourra facilement accéder au sectionneur une fois la plaque de cuisson installée

en cas de doute concernant l'installation et les règlements, renseignez-vous auprès des autorités locales.

vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par ex. carreaux de céramique) pour les surfaces des murs entourant la zone de cuisson.

Lorsque vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

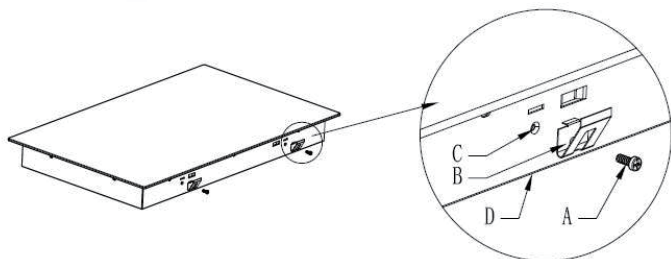
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson
- le sectionneur est facilement accessible par le client

Avant de placer les pattes de fixation

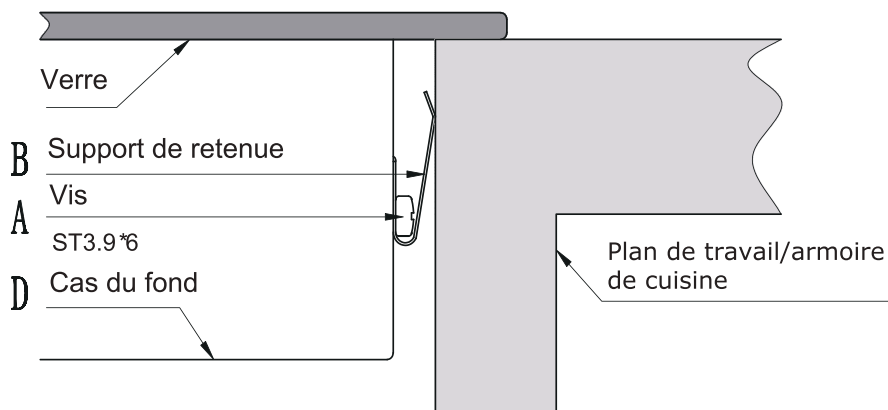
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

Après l'installation, fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports sur la partie inférieure de la table (voir photo). Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



A	B	C	D
vis	support	Trou de vis	base



Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou un technicien. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération par

vous-même.

2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque de cuisson.

3. La plaque à induction doit être installée de façon à ce qu'une meilleure dissipation de la chaleur puisse être garantie pour améliorer sa fiabilité.

4. Le mur au-dessus de la surface de la plaque et les matériaux d'encastrement doivent résister à la chaleur.

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation



Cette plaque de cuisson doit être branchée à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée.

Avant de brancher la plaque de cuisson à la prise de courant, vérifiez que :

1. le système de câblage intérieur est adapté pour la puissance absorbée par la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

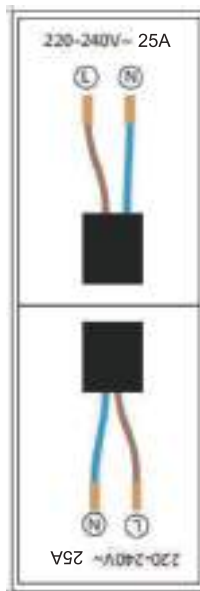
Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes et doit être placé de sorte que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



Vérifiez avec un électricien si le système de câblage intérieur est adapté sans modifications. Les modifications doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être branchée en conformité avec la norme pertinente, ou un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est illustrée ci-dessous.

Utilisation de la ligne électrique 25A, 2*2.5mm².



- si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par l'agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter des accidents.
- si l'appareil est branché directement au secteur un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- l'installateur doit s'assurer qu'un raccordement électrique correct a été réalisé et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- le câble ne doit pas être plié ou compressé.
- le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des électriciens agréés.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		KDPI3Z4800	
Type de plaque		Induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Zone1:18 Zone2:16 Zone3:21	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone 1 : 184.22 Zone 2 : 188.99 Zone 3 : 188.53	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	187.25	Wh/kg

GARANTIE

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

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

MISE AU REBUT



La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés 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 apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).

Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, veuillez appeler le 04 88 78 59 99.

Pour obtenir des informations sur les produits ou commander des pièces détachées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.



Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

Congratulations for the purchase of your new plate Induction.
We recommend that you take the time to read this mode.'instruction manual / installation manual in order to fully understand how to install and use it correctly.
For installation, please read the chapter Installation.
Read all safety instructions carefully before use and keep this instruction manual / installation manual for future reference.

Safety instructions

This device is intended for home use.

CAUTION: This appliance and its accessible parts become hot during use. It should be ensured to do not touch the heating elements. It is advisable to maintain to distance children under 8 years old, to unless they are under constant surveillance. This appliance can be used by children from 8 years old and

by people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and knowledge to provided that they have been placed under supervision or have received instructions on the safe use of the device and that they understand the dangers involved. Children must not play with the device.

Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

CAUTION: Leaving food unattended on a hob using fat or oil can be dangerous and

unsuitable protective devices can lead to accidents.

After use, switch off the hob using its control device and do not rely on the pan detector.

CAUTION: Make sure the fixture is disconnected from the power supply before replacing the lamp to avoid any risk of electric shock. Do not use very abrasive cleaning products or hard metal scrapers to clean the glass on the cooktop, as they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

The device is not intended to be put into operation by means of an external timer or by a control system to separate distance.

It is recommended not to place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob, as they can get hot.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

A means of disconnecting from the power supply network with contact opening distance of all poles must be provided in the fixed pipe in accordance with the rules

installation.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid any danger.

CAUTION: Risk fire: do not store objects on cooking surfaces.

CAUTION: Use only the hob protection devices designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the operating instructions as suitable or the hob protection devices integrated to the device¹.

The utilisation

unsuitable protective devices can lead to accidents.

After use, switch off the hob using its control device and do not rely on the pan detector.

CAUTION: Make sure the fixture is disconnected from the power supply before replacing the lamp to avoid any risk of electric shock. Do not use very abrasive cleaning products or hard metal scrapers to clean the glass on the hob, as they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

For the electrical connection, refer to the chapter « ELECTRICAL CONNECTION » in the leaflet
For maintenance and cleaning of the appliance, refer to the chapter « MAINTENANCE AND CLEANING »

Installation

Risk of electric shock

- Unplug the machine from the power outlet before performing any work or maintenance on it.
- Modifications to the home wiring system may only be carried out by a qualified electrician.

- Failure to follow this advice can result in fatal electric shocks.

Health risk

This device complies with electromagnetic safety standards. However, people having a pacemaker or other electrical implants (such as pumps To insulin) should consult their physician or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants will not be affected by the electromagnetic field. Failure to follow this advice could result in a fatal accident.

Danger: Hot surface

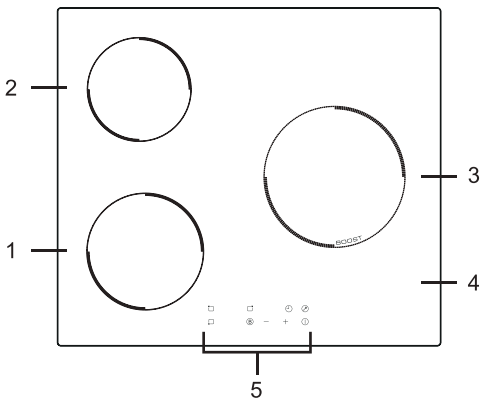
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not leave your body, clothing or anything other than the appropriate cooking utensil in contact with the induction glass until the surface has cooled.
- Pot handles may be hot to the touch. Be careful that the handles of the saucepans do not overhang the other hotplates which are on.
Keep

handles out of the reach of children.

- Failure to follow this advice may result in burns.

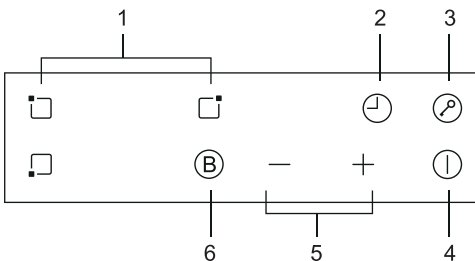
Presentation of Product

Top view



1. 1800 W zone / cooking 180 mm
2. Zone 1200 W / cooking 160 mm
3. 1800 W zone, 2100 W booster, 210 mm cooking
4. Glass ceramic surface
5. Control panel

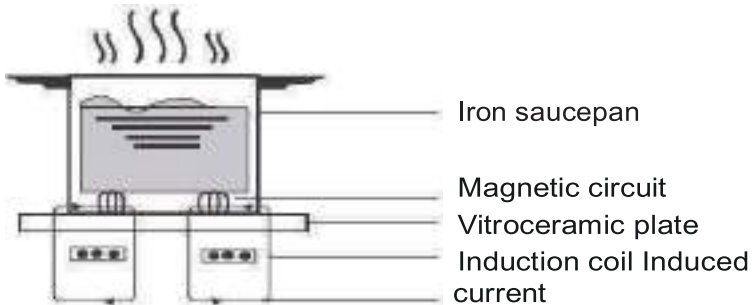
Control panel



1. Selecting the focus
2. Activating the timer
3. Locking the control panel
4. On / Off button
5. Touch control for setting the temperature / timer
6. Boost function

A word about induction cooking

Induction cooking is safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations producing heat directly in the pan, rather than indirectly by heating the surface of the glass. The glass becomes hot because it is warmed by the pan.

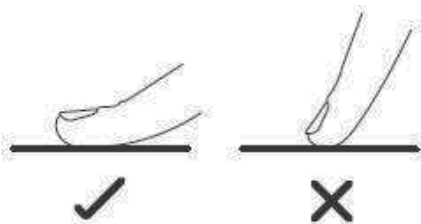


Before using your new hotplate at induction

- Read this guide, paying particular attention to " Safety instructions ".
- Remove any protective film that may still be on your hob To induction.

Using the control keys

- Controls respond to touch, so you don't need to press.
- Use the round tip of your finger, not To its end.
- You will hear a beep each time a key is registered.
- Make sure that the controls are always clean and dry, and that there are no objects (eg utensils or rags) covering them. Even a thin film of water can make it difficult to use the sensor controls.



Choosing the right cookware

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

You can check if your container is matched by performing the magnet test. Move a magnet to the bottom of the pan. If attracted, the pan is suitable for induction. If you don't have a magnet: Put a little water in the pan.



2. Yes  does not flash on the control panel and the water is heating up, the pan is suitable.

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

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



Make sure the bottom of your pan is smooth, rests flat against the glass and the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter larger than the screen print of the selected area.

Using a sized saucepan slightly higher to the size of the household will be the most effective. If you use a smaller pot, the efficiency might be reduced. Always center your pan on the cooking zone.

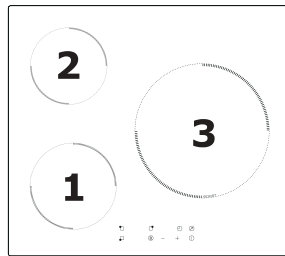


Always lift the pans off the plate To induction - do not slide them off, or they may scratch the glass.



Pot diameter min (mm)

- 1 140mm**
- 2 120mm**
- 3 160mm**



Possible operating noises when cooking with an induction hob:

- Creaks: caused by kitchen utensils, it depends on their material / type of construction
- Whistling: caused by long-term use of one or more cooking zones as well as by using a pan made of different materials.
- Buzzing: caused by using for a long time.
- Clicking noises: caused by electronic switching operations.
- Hissing and snoring: caused by fan operation.

These noises are normal and in no way indicate a fault.

Some devices have a strong ventilation noise, this noise comes from the fans under the device that are used To cool electronic components like a computer, without this ventilation the board would fail quickly. It is normal as noise. This is a powerful induction in a small volume and therefore requires good cooling of the components.

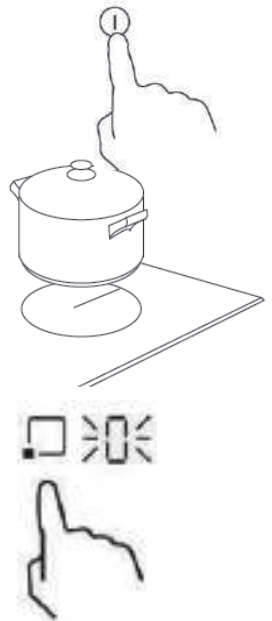
Using your induction hob

To start cooking

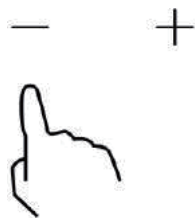
Touch the On / Off control for three seconds. After power on, the buzzer beeps, all displays show "-" or "--", indicating that the induction hob has entered standby mode.

Place a suitable pot on the cooking zone you wish to use.

- Make sure that the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- When you select a cooking zone by pressing the corresponding button, its indicator flashes.
- After selecting the heating zone and an indicator To next to the key will flash "0".



Select a temperature level with the "-" or "+" control buttons.



❖ If you do not choose a heat setting within a minute, the induction hob will automatically turn off. You will need to start over from step 1.

❖ You can change the heat setting at any time during cooking.

Yes flashes alternately with the temperature setting

It means that :



- you have not placed the pan correctly on the cooking zone or,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.




The hob will not heat up until a suitable pan is detected on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Control lock

- You can lock the controls to prevent unintentional use (for example, children who accidentally turn on the cooking zones).
- When the controls are locked, all controls, with the exception of the On / Off command, are disabled.

To lock the controls	
Press and hold the lock button  for a few seconds.	The timer indicator displays "Lo"
To unlock the controls	
Press and hold the lock button  for a few seconds.	

 When the hob is in lockout mode, all controls are disabled except for the Start / Stop . You can always turn off the hob with On / Off control  in an emergency, but you must unlock the cooking strip before next use.

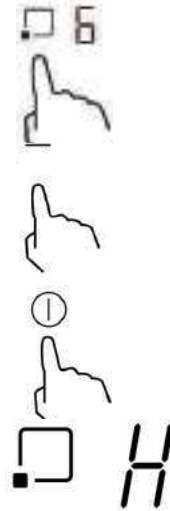
To finish cooking

1. Touch the control for selecting the cooking zone you want to switch off.

2. Switch off the cooking zone by touching the - button on "0", make sure the display shows "0".

3. Switch off the hob by pressing the ON / OFF switch.

4. Watch out for hot surfaces **"H"** indicates which cooking zone is hot to the touch. It will disappear when the surface is cooled at a safe temperature.



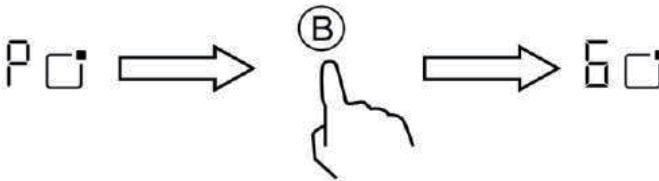
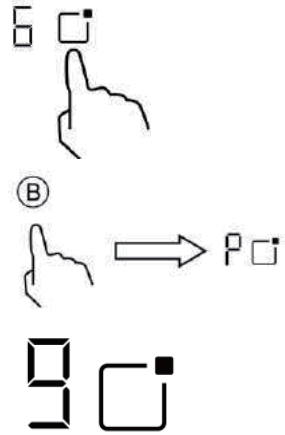
❖ If you want to heat other pots, use the area that is still hot to save energy.

Using the Boost function

The Boost function is a function that allows you to heat an area at a higher power. So you can get more powerful and faster cooking.

Activation of the "boost" function

1. Press the button on the control panel corresponding to the hotplate for which you want to use the Boost function, an indicator **T** next to the button flashes.
2. Press the Boost function button, the fireplace will start to operate in Boost mode. The power display shows "**P**" to indicate that the zone is in boost mode.
3. The "Boost" power will last for 5 minutes, then the zone will return to level 9.
4. If you want to cancel the Boost mode, please press the cooking zone selection and then the "Boost" button. The zone will come back to the power previously set (before the Boost function).



Overheating protection

A built-in temperature sensor can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is detected, the induction hob will automatically stop heating.

Detection of small objects

When the size of a pan is unsuitable or if the pan is not magnetic (eg aluminum), or some other small items (eg knife, fork, keys) have been left on the plate, the hob automatically goes into standby mode for 1 minute. The fan will keep the induction hob idling again for 1 minute.

Automatic shutdown

Automatic shutdown is a function protection for your induction hob. The device will automatically turn off if you forget to turn it off. The default operating time for the different power levels is limited and shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Time default operating time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



The people with a pacemaker should consult their physician before using this device.

Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a timer. In this case, the timer does not turn off any hotplates when the time is up.
- You can set it to turn off a hotplate after the programmed time has elapsed.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Timer

Cooking zones for this function

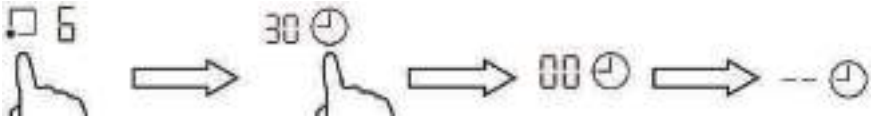
1. Selection of the cooking zone.
2. Press the timer button, the timer indicator will start blinking and "30" will be displayed.

3. Set the desired duration by pressing the control buttons "+" or "-" of the timer.



Tip: Press the "-" button once or "+" to decrease or increase the time in 1 minute intervals or press and hold to set 10 minute intervals.

4. Select the cooking zone, then touch the timer control. The timer function is canceled, it is displayed with "-" on the timer display.



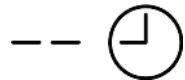
5. When the timer is set, it starts the count to countdown immediately. The timer display shows the remaining time and flashes for 5 seconds.



REMARK: The red dot next to the symbol of the selected hotplate will light up and indicate that the zone is affected



The timer indicator shows "-" when the set time has elapsed.

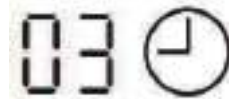
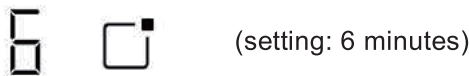


Setting the timer to switch off several hotplates

See steps 1-3 above To repeat for each zone.

1. If this function is used for more than one cooking zone, the timer indicator will show the shortest time.

(For example, if the timer setting for zone 1 is 3 minutes, and 6 minutes for zone 3, the timer indicator will display "3".)



REMARK: the red dot next to the power level indicator flashes.

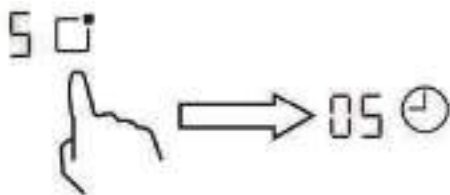
2. When the timer time has elapsed, the corresponding cooking zone will automatically switch off and display "H".



REMARK:

If you want to change the duration after the timer is set, you will have to repeat the procedure again from stage 1.

- ❖ If you want to check the timer set for another cooking zone, you must touch the cooking zone selection. The timer will then show the time it was set.



Instructions Cooking



Be careful when frying as the oil and fat heat up very quickly, especially if you are using the Boost function. To extremely high temperatures, oil and grease will ignite spontaneously, and this can cause a fire hazard.

Cooking tips

- When the food arrives to a boil, reduce the power.
- Using a lid reduces cooking time and saves energy by retaining heat.
- Reduce the amount of liquid or fat to shorten cooking times.
- Start cooking to high temperature and reduce the setting when the food is reheated.

Low heat, rice cooking

• Simmer is done below the boiling point, to around 85 ° C, when the bubbles rise just occasionally to the surface of the cooking liquid. This is the key to delicious, tender soups and stews because the flavors develop without overcooking the food. You should also cook the sauces to egg base and thicken below boiling point.

- Certain tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a higher setting than the lowest setting to ensure food is cooked properly within the recommended time.

Sear the steaks

To cook juicy and tasty steaks:

1. Place the meat to room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a frying pan to fry to thick bottom.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a little oil in the hot pan and then place the meat in the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and the doneness you want. Time may vary by approximately 2 To 8 minutes on each side. Press the steak to assess how it is cooked the firmer it seems the more it will be." well done".

5. Let the steak sit on a hot plate for a few minutes so that it can relax and become tender before serving.

For the stir-fries

1. Choose a wok To flat bottom compatible with induction or a large frying pan.

2. Prepare all the ingredients and equipment. Sauté food quickly. If you need to cook large batches, cook the food in several batches.

3. Preheat the pan briefly and add two spoons to oil soup.

4. Cook all meats first, set aside and keep warm.

5. Sauté the vegetables. When they are hot, but still crunchy, turn the cooking zone To a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.

6. Mix the ingredients gently to make sure they are heated to inside.

7. Serve immediately.

Power settings

The parameters below are guidelines only. The exact setting depends on several factors, including your cookware and how much you cook. Experiment with the induction hob to find the settings that work best for you.

Setting power	Agrees To
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • reheating small amounts of delicate foods • melt chocolate, butter, and foods that burn quickly • slow simmer • slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • quick simmer • cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • crepes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • blow • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-fried • grab • bring the soup To boiling • boil water

Maintenance and cleaning

What?	How? 'Or' What?	Important!
<p>Every day, dirt on the glass (traces of fingers, marks, stains left by the food or overflows no sweet on the glass) Overflows, spills fondant, and hot sugars on glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Cut feeding the baking sheet. Apply a cleanser for hotplates as long as the glass is still hot (but not burning!) Rinse and dry with a clean cloth or paper towels. Relight the cooking. Remove them soiling immediately 	<ul style="list-style-type: none"> •When food electric plate cooking is cut, there will be no indication " area hot ", but the area cooking can still be hot! Done extremely Warning. • Sponges To scouring, some mops To scrub in

	<p>with a slice of bread, a knife or a blade razor suitable for hotplates to glass induction, but beware of surfaces hot from the cooking:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cut off the power of the baking sheet 2. Hold the blade or the utensil To an angle of 30 ° and scrape off the dirt or the liquid spilled on the cold plate surface Cooking. 3. Clean the dirt or spill with a paper towel or tissue. 4. Follow steps 2 To 4 " dirt from all days on the glass " above 	<p>nylon and agents abrasive cleaning hard would risk scratch the glass. Read always the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Never leave cleaner residue on the surface of cooking: glass can get dirty. • Remove stains left by the bottom and sugary foods or overflows from as possible. If you let them cool on glass, they can be difficult to withdraw or even definitively damage the glass surface. • Reduce the risk: when the cap of security is retracted, the blade in the scraper is sharp. Use it with a extreme precaution and always store it in
--	--	---

		safe and out of the reach of children.
Overflows on touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob. 2. Absorb it spill. 3. Wipe the surface of the touch controls with a clean, damp cloth or sponge. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Relight the cooking. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob may beep and turn itself off and the control buttons may not work if there is liquid on them. Make sure you wipe down the surface of the touch controls before turning the power back on. baking sheet.

Tips and tricks

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power electric.	Make sure the plate to induction is connected to food and what is it on. Check if there is a power failure in your house or area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

<p>Command keys do not respond.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section "Using your hob to induction " for get instructions.</p>
<p>The orders tactile are difficult to use.</p>	<p>There may be a light film of water on the controls or you could have used your fingertip when touching the controls. orders.</p>	<p>Make sure the surface of the touch controls is dry and use the round tip of your finger to touch the controls.</p>
<p>The glass is scratched.</p>	<p>Cookware to rough edges. Buffer to unsuitable scouring, abrasive or cleaning products used.</p>	<p>Use cookware with flat, smooth bases. See "How to choose the right cookware". See "Maintenance and cleaning".</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This can be caused by the construction of your cookware (layers of different vibrating metals differently).</p>	<p>This is normal for kitchen utensils and does not indicate a fault.</p>

<p>The Induction hob makes a low humming noise when used to a temperature setting high.</p>	<p>This is caused by the technology of induction cooking.</p>	<p>This is normal, but the noise should subside or disappear completely as you lower the heat setting.</p>
<p>Noise of fan coming from the Induction hob.</p>	<p>A cooling fan built into your induction hob kicked in to keep the electronics from overheating. It can continue to run even if you have turned off the induction hob.</p>	<p>This is normal and not requires no action. Do not unplug the cooking to induction of wall outlet while the fan turned.</p>
<p>The pan do not heat and is displayed to the screen.</p>	<p>The Induction hob do can not detect the saucepan because she is not suitable for cooking by induction. The Induction hob cannot detect the saucepan because it is too small for the area cooking or not correctly centered on the area.</p>	<p>Use batteries of kitchen for cooking by induction. See section" Choose the right utensil cooking ". Center the pan and make sure that its base matches to the size of the cooking zone.</p>

<p>The Induction hob or a cooking zone turned off of herself from way unexpected, a beep sounds and a error code is displayed (generally alternately with one or two numbers in the display of the timer cooking)</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note the code the letters and numbers error, unplug the Induction hob of wall current and contact a qualified technician.</p>
---	-------------------------	---

Control and display of the fault

If an anomaly appears, the Induction hob automatically enters safety mode and displays the corresponding error codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3 / F4	Temperature sensor failure of the induction coil	Please contact the provider.
FA / F9	Temperature sensor failure of an IGBT module.	Please contact the supplier.
E1 / E2	Supply voltage abnormal	Check if the supply voltage is normal. Turn on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the temperature of an IGBT module	Restart when the plate cooking is cooled.

The above relates to the assessment and inspection of common failures. Do not disassemble the device yourself to avoid danger and damage to the baking sheet to induction.

Technical specification

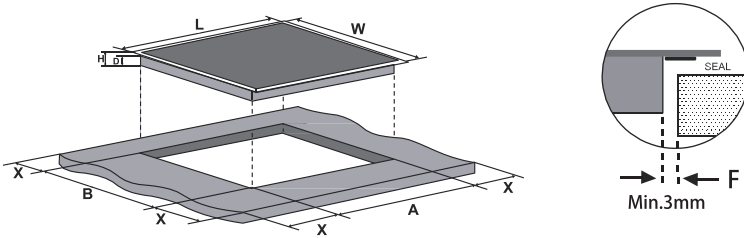
Cooking plate	KDPI3Z4800
Cooking zones	3 zones
Voltage power supply	220-240V~, 50 -60Hz
Installed electrical power	4800W
Dimensions L x W x H (mm)	590X520X61
Installation dimensions A x B (mm)	560X490

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

Installation

Choice of installation material

Cut out the worktop according to the dimensions shown in the diagram. For installation and use, a minimum of 5 cm of space should be allowed around the cutout. Be careful that the thickness of the worktop is greater than 30 mm. Please select countertop materials resistant to heat to avoid deformation caused by radiation from heat from the hotplate. As shown below :

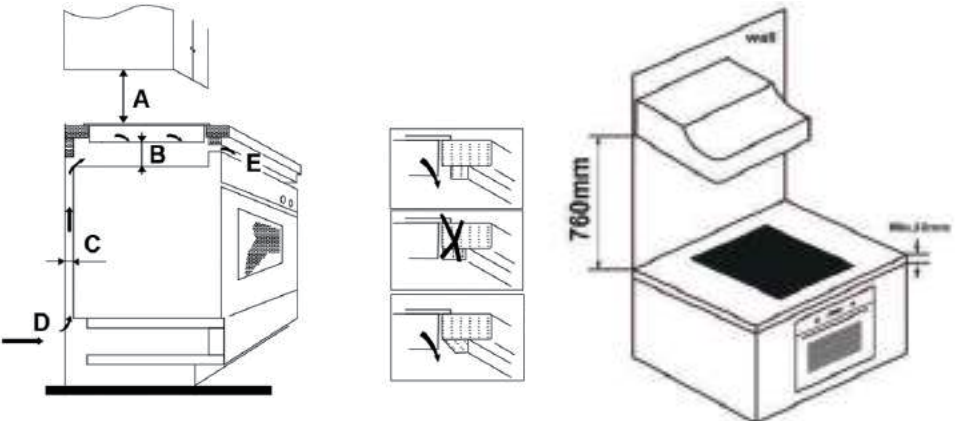


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	61	56	560	490	50 mini

In all cases, make sure that the hotplate Induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the baking sheet to induction is in good condition. As shown below



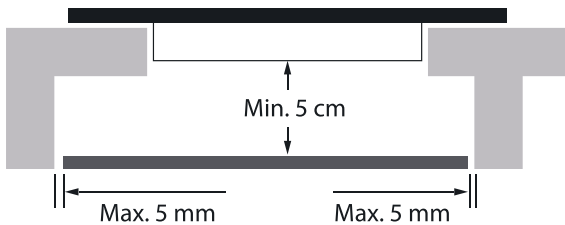
Note: the safety distance between the hob and the cabinet above the hob must be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air inlet	Output d'air 5 mm

WARNING: Ensure adequate ventilation

Make sure that the cooktop to induction is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental contact with the bottom of the overheating hob, or any unpredictable electric shock during work, it is necessary to place a wooden insert, fixed with screws, to a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob. Follow the instructions below.



- Ventilation holes are found to outside of the hob. YOU MUST make sure that these holes are not blocked by the countertop when putting the hob in place.
- Note that the glue that joins the plastic or wood material to the furniture must resist to a temperature not lower to 150°C, to avoid the separation of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to with stand to a temperature of 90°C

Before installing the hob, make sure that

the worktop is square and level and that none of the structural elements interfere with the required spaces

the worktop is made of a resistant material to the heat

if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan

the installation complies to all clearance requirements and applicable standards and regulations

a suitable disconnect switch providing complete disconnection of the power supply is integrated into the permanent wiring, mounted and positioned to comply with local installation rules and regulations.

The disconnect switch must be of an approved type and provide 3mm air gap contact separation in all poles (or all live [phase] conductors if local wiring rules allow this variation in requirements)

the customer can easily access the disconnecter once the hob is installed

If in doubt about the installation and regulations, check with your local authorities.

you use resistant finishes to heat and easy to clean (eg ceramic tiles) for the surfaces of the walls surrounding the cooking zone.

When you have installed the hob, make sure that

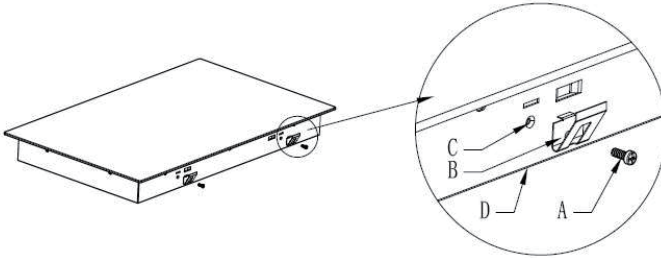
- the power cable is not accessible through cabinet or drawer doors
- there is an adequate flow of fresh air from outside the cabinet To the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or storage space, a thermal protection barrier is installed under the base of the hob
- the disconnecter is easily accessible by the customer

Before placing the brackets

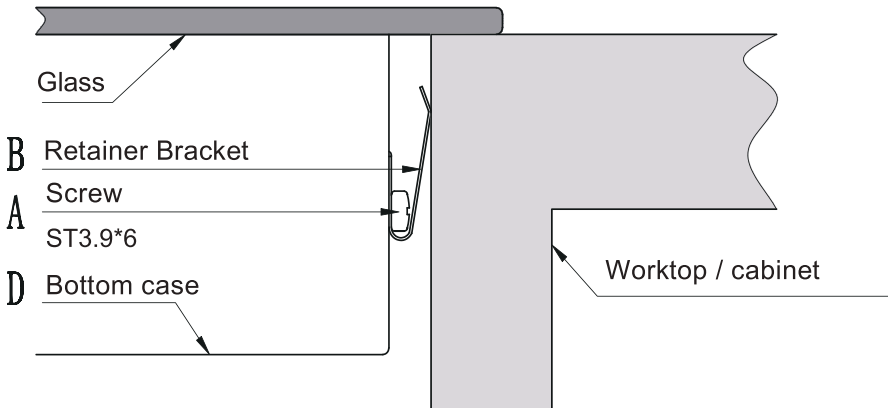
The device should be placed on a flat, smooth surface (use the packaging). Do not force the controls that protrude from the hob.

Adjusting the stand position

After installation, fix the hob to the worktop by screwing 4 supports on the lower part of the hob (see photo). Adjust the position of the supports according to the thickness of the worktop.



A	B	C	D
screw	support	Screw hole	based



Warnings

1. The Induction hob must be installed by qualified personnel or a technician. We have professionals to your service.
Never perform the operation by

yourself.

2. The hob should not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture can damage the electronics of the hob.

3. The Induction hob must be installed in a way to that better heat dissipation can be guaranteed to improve its reliability.

4. The wall above the plate surface and the embedding materials must resist to the heat.

Connect the hob to the power supply



This hob must be plugged in to power supply only by a qualified person.

Before plugging in the hob to outlet, check that:

1. the internal wiring system is suitable for the power absorbed by the hob.
2. the voltage matches to the value indicated on the nameplate
3. the power supply cable sections can withstand to the load specified on the nameplate.

Do not use adapters, reducers or connection devices to connect the hob to power supply as they can cause overheating and fire.

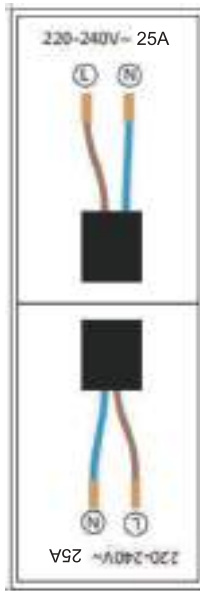
The power cable must not touch hot parts and must be placed so that its temperature does not exceed 75 ° C at any point.



Check with an electrician whether the interior wiring system is suitable without modifications. Modifications should only be carried out by a qualified electrician.

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

Using 25A, 2 * 2.5 mm² power line.



- if the cable is damaged or to replace, the operation should be carried out by the after-sales service agent with dedicated tools to avoid accidents.
- if the device is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between the contacts.
- the installer must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- the cable must not be kinked or compressed.
- the cable must be checked regularly and replaced by authorized electricians.

Information on domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unity
Model identification		KDPI3Z4800	
Plate type		Induction	
Number of cooking zones and / or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and areas, conventional cooking zones, electric hobs)		Induction cooking zones	
For circular cooking zones or areas: diameter of the useful surface per electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	0	Zone1: 18 Zone2: 16 Zone3: 21	cm
Energy consumption per cooking zone or area, calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1: 184.22 Zone 2: 188.99 Zone 3: 188.53	Wh / kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	EC electric hob	187.25	Wh / kg

GUARANTEE

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

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

The warranty will be void if the nameplate euor the serial number of the product is removed.

DISPOSAL



The European Directive 2012/19 / EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances not be thrown into the normal stream of municipal waste. Used devices must be collected separately in order to optimize the recovery rate and recycling of the materials they are made of and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out wheeled bin symbol is affixed to all products to remind you of the obligations of separate collection. Consumers should contact the local authorities or their dealer regarding the procedure to follow for the removal of their device.

Information on the meaning of the conformity mark **CE**

Marking **CE** indicates that the product meets the main requirements of European Directives 2014/35/EU (Low Voltage), 2014/30/UE (Electromagnetic Compatibility), 2011/65/EU (Reduction of the use of certain hazardous substances in EEE).

After Sales-service

For a technical intervention due to a malfunction, please call 04 88 78 59 99. For product information or spare parts order please call 01 61 44 02 70 and choose the appropriate option.

Imported by: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, France

Felicidades para la compra de su nueva placa en Inducción.

Le recomendamos que se tome el tiempo de leer esta guía del usuario / manual de instalación para que comprenda completamente cómo instalarlo y usarlo correctamente.

Para la instalación, lea el capítulo Instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este manual de instrucciones / manual de instalación para futuras consultas.

Las instrucciones de seguridad

Este aparato está diseñado para uso doméstico.

PRECAUCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no toque los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y

por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan estado bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y que comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.

PRECAUCIÓN: Dejar alimentos desatendidos en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y iniciar un incendio.

ADVERTENCIA: Observe la cocción. En particular, la cocción a corto plazo debe supervisarse sin interrupción. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

NUNCA intente apagar un Encienda el fuego con agua, pero detenga el aparato y luego cubra las llamas, por ejemplo con una funda o una manta ignífuga.

PRECAUCIÓN: Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación para evitar el riesgo de descarga eléctrica. No utilice un limpiador a vapor.

El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o por un sistema de control remoto un separado.

Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la encimera, ya que pueden calentarse.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

Se debe proporcionar un medio de desconexión de la red de suministro de energía que tenga una distancia de apertura de los contactos de todos los polos en la tubería fija de acuerdo con las reglas instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o personas calificadas similares para evitar cualquier peligro.

APUESTA EN MANTENERSE:

Riesgo

fuego: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.

PRECAUCIÓN: Utilice únicamente los dispositivos de protección de la encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de funcionamiento como adecuados o los dispositivos de protección de la encimera. integrado en el dispositivo. Usar Los dispositivos de protección inadecuados pueden provocar accidentes.

Después de su uso, apague la encimera con su dispositivo de control y no confíe en el detector de sartenes. PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado de la fuente de alimentación antes de reemplazar la lámpara para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. No utilice productos de limpieza muy abrasivos o raspadores de metal duro para limpiar el vidrio de la encimera, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.

Para la conexión eléctrica, consulte el capítulo " CONEXIÓN ELÉCTRICA "en el manual Para el mantenimiento y la limpieza del aparato, consulte el capítulo "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA".

Instalación

Riesgo de shock eléctrico

- Desenchufe la máquina de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en ella.
- Las modificaciones en el sistema de cableado de la casa solo pueden ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo puede resultar en descargas eléctricas fatales.

Riesgo de salud

Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética.

Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por él. el campo electromagnético.

No seguir este consejo podría resultar en un accidente fatal.

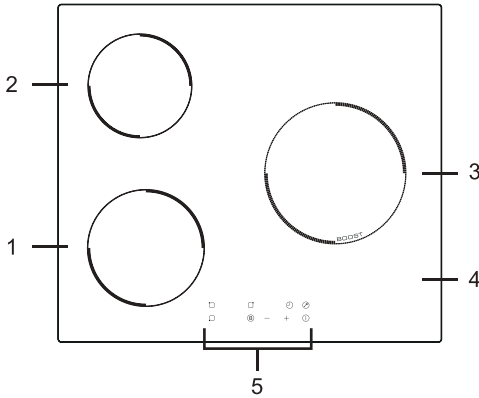
Peligro: superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No deje su cuerpo, ropa o cualquier otra cosa que no sea el utensilio de cocina apropiado en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los mangos de las ollas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras placas de cocción que estén encendidas. Mantenerse Manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo puede provocar quemaduras.

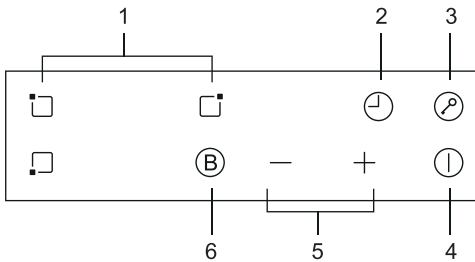
Presentacion de producto

Vista superior



1. Zona de 1800 W de cocción 180 mm
2. Zona de 1200 W de cocción 160 mm
3. Zona 1800 W, con refuerzo 2100 W, cocción de 210 mm
4. Superficie de vidrio cerámico
5. Panel de control

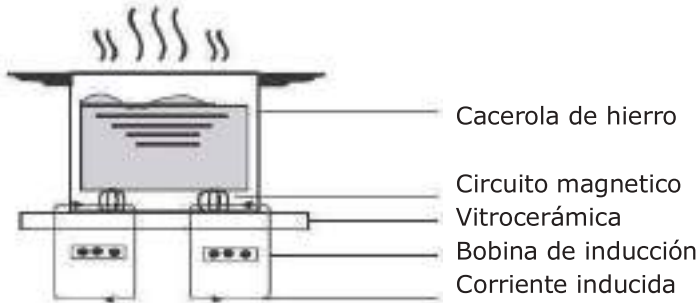
Panel de control



1. Seleccionar el enfoque
2. Activar el temporizador
3. Bloquear el panel de control
4. Botón de encendido / apagado
5. Control táctil para configurar el temperatura / temporizador
6. Función de impulso

Un comentario sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que producen calor directamente en la olla, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vaso se calienta porque la sartén lo calienta.

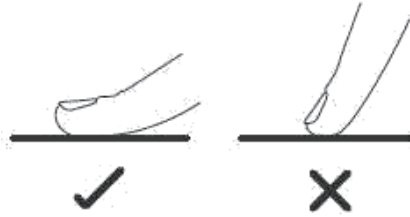


Antes de usar su nueva placa de inducción

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

Usando las teclas de control

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario presionar.
- Utilice el extremo redondo de su dedo, no el extremo.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre una clave.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que no haya objetos (por ejemplo, utensilios o trapos) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el uso de los controles del sensor.



Elegir los utensilios de cocina adecuados

Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para inducción.

Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la sartén.


Puede comprobar si su recipiente es adecuado realizando la prueba del imán. Mueva un imán al fondo de la sartén

Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.

Si no tiene un imán:

Pon un poco de agua en la olla.



2. si  no parpadea en el panel de control y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

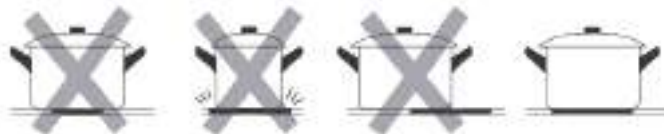
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



Asegúrese de que el fondo de su sartén sea liso, quede plano contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes con un diámetro mayor que la serigrafía del área seleccionada.

Lo más efectivo será usar una olla un poco más grande que el tamaño de la placa calefactora. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia puede reducirse. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.

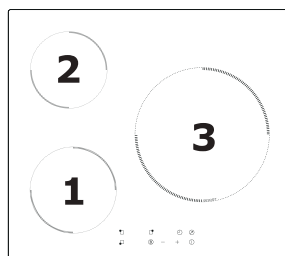


Siempre levante las ollas de la placa de inducción; no las deslice hacia afuera o pueden rayar el vidrio.



Diámetro mínimo de la bandeja (mm)

- | | |
|----------|--------------|
| 1 | 140mm |
| 2 | 120mm |
| 3 | 160mm |



Posibles ruidos de funcionamiento al cocinar con placa de inducción:

- Chirridos: provocados por los utensilios de cocina, depende de su material / tipo de construcción
- Silbido: causado por el uso prolongado de una o más zonas de cocción, así como por el uso de una sartén de diferentes materiales.
- Zumbido: causado por el uso prolongado.
- Ruidos de clic: provocados por operaciones de conmutación electrónica.
- Silbidos y ronquidos: provocados por el funcionamiento del ventilador.

Estos ruidos son normales y de ninguna manera indican una falla.

Certains appareils ont un bruit de ventilation important, ce bruit provient des ventilateurs sous l'appareil qui servent à refroidir les composants électroniques comme un ordinateur, sans cette ventilation la carte tomberait en panne rapidement. C'est normal comme bruit. Il s'agit d'une induction puissante dans un petit volume et nécessite donc un bon refroidissement des composants.

Uso de su placa de inducción

Para empezar a cocinar

Toque el control de encendido/apagado durante tres segundos. Después de conectar la alimentación, el zumbador emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán "-" o "- -", indicando que la placa de inducción ha pasado al modo de espera.

Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

- Cuando se selecciona una zona de cocción pulsando la tecla correspondiente, su indicador parpadea.

- Después de seleccionar la zona de calefacción, un indicador junto a la tecla parpadeará "0".



Seleccione un nivel de temperatura con los botones de control "-" o "+".



- ❖ Si no selecciona un ajuste de calor en un minuto, la cocina de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo en el paso 1.
- ❖ Puede cambiar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

Si parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura

Esto significa que:



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

La placa de cocción no se calentará hasta que se detecte una olla adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minutos si no se coloca una bandeja adecuada.

Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar su uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de encendido/apagado, están desactivados.

Para bloquear los controles	
Mantenga pulsado el botón de bloqueo  durante unos segundos.	El indicador del temporizador muestra "Lo".
Para desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el botón de bloqueo  durante unos segundos.	

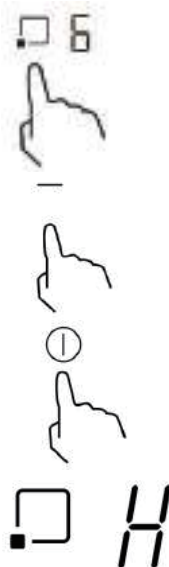


Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control On/Off (ⓘ). En caso de emergencia, todavía puede apagar la placa de inducción con el mando On/Off ⓘ, pero debe desbloquear la placa antes del siguiente uso.

Para terminar la cocción

1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.
2. Apague la zona de cocción tocando el botón - en "0", asegúrese de que la pantalla muestre "0".
3. Apague la placa de cocción pulsando el interruptor ON/OFF.
4. Cuidado con las superficies calientes "H" indica qué zona de cocción está caliente al tacto.

Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.



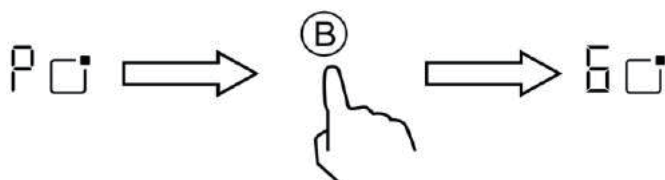
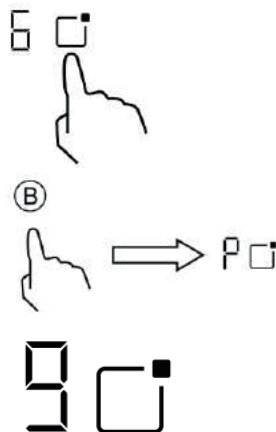
- ❖ Si quieres calentar otras sartenes, utiliza la zona que aún está caliente para ahorrar energía.

Uso de la función Boost

Boost es una función que permite calentar una zona a mayor potencia. Así puedes conseguir una cocción más potente y rápida.

Activación de la función "boost"

1. Pulse el botón del panel de control correspondiente a la chimenea para la que desea utilizar la función Boost, un indicador junto al botón parpadeará.
2. Pulse el botón Boost, la estufa comenzará a funcionar en modo Boost. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está en modo de refuerzo.
3. El poder "Boost" durará 5 minutos, luego la zona volverá al nivel 9.
4. Si desea cancelar el modo Boost, pulse la selección de la zona de cocción y luego pulse el botón "Boost". La zona volverá al nivel de potencia previamente ajustado (antes de la función de refuerzo).



Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura incorporado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción deja de calentar automáticamente.

Detección de objetos pequeños

Si una sartén no es del tamaño adecuado o si la sartén no es magnética (por ejemplo, de aluminio), o si se han dejado otros objetos pequeños (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, unas llaves) sobre la placa de cocción, ésta pasará automáticamente al modo de espera durante 1 minuto. El ventilador mantendrá la placa de inducción al ralentí durante 1 minuto.

Desconexión automática

La desconexión automática es una función de protección para su cocina de inducción. El aparato se apagará automáticamente si se olvida de apagarlo. El tiempo de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia es limitado y se muestra en la siguiente tabla:

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

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



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

Uso del temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como temporizador. En este caso, el temporizador no apaga ninguno de los calentadores cuando se acaba el tiempo.
- Puedes programarlo para que apague la chimenea una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puedes programar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilizar el temporizador como un cronómetro

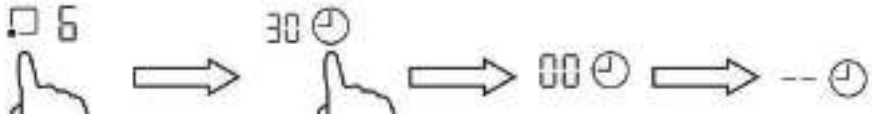
Zonas de cocción para esta función

1. Selección de la zona de cocción
2. Pulse el botón del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y se mostrará "30"
3. Ajuste el tiempo deseado pulsando los botones de control "+" o "-" del temporizador.



Consejo: Pulse el botón "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto, o manténgalos pulsados para establecer intervalos de 10 minutos.

4. Seleccione la zona de cocción y luego toque el control del temporizador. La función del temporizador se cancela, se mostrará con "---" en la pantalla del temporizador.



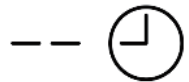
5. Cuando el temporizador se pone en marcha, comienza la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo junto al símbolo de la chimenea seleccionada se iluminará, indicando que la zona está afectada.



El indicador del temporizador mostrará "---" cuando haya transcurrido el tiempo establecido.

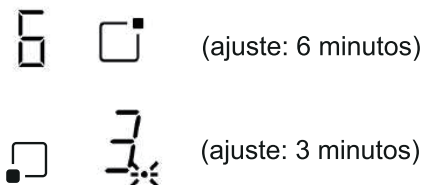


Cómo ajustar el temporizador para apagar varias chimeneas

Consulte los pasos 1 a 3 anteriores que deben repetirse para cada zona.

1. Si se utiliza esta función para varias zonas de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(Por ejemplo, si el ajuste del temporizador para la zona 1 es de 3 minutos, y para la zona 3 es de 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará "3").")



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadea.

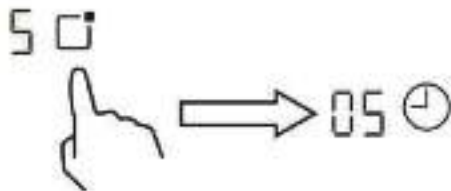
2.. Cuando el tiempo del temporizador haya terminado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



NOTA:

Si quiere cambiar la hora después de que el temporizador esté ajustado, tendrá que repetir el procedimiento desde el paso 1.

- ❖ Si desea comprobar el temporizador ajustado de otra zona de cocción, debe tocar la selección de la zona de cocción. El temporizador mostrará entonces la hora a la que fue ajustado.



Instrucciones de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto puede causar un riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca la potencia.
- Usar una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca el ajuste cuando se recalientan los alimentos.

Arroz de cocción a fuego lento

- La cocción a fuego lento se hace por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Esta es la clave para las sopas y guisos deliciosos y tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar las salsas a base de huevo y espesarlas por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente dentro del tiempo recomendado.

Dorar los filetes

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte ambos lados del bistec con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.

- Dé la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor del bistec y del grado de cocción que desee. El tiempo puede variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Toque el bistec para evaluar qué tan cocido está: cuanto más firme se vea, "bien hecho" estará.
- Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para los salteados

- Elija un wok de fondo plano compatible con inducción o un sartén.
- Prepare todos los ingredientes y el equipo. Saltee la comida rápidamente. Si necesita cocinar lotes grandes, cocine los alimentos en varios lotes.
- Pre caliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas a la sopa de aceite.
- Primero cocine todas las carnes, déjelas a un lado y manténgalas calientes.
- Sofreír las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un nivel más bajo, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
- Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén calientes por dentro.
- Sirva inmediatamente.

Configuraciones de energía

Los siguientes parámetros son solo pautas. El ajuste exacto depende de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Configuración energía	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que quemar rápidamente • hervir a fuego lento • calentamiento lento

3-4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • hervir a fuego lento • cocina de arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • soplar • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado • tomar • hierva la sopa • agua hervida

Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo? 'O que ?	¡Importante!
<p>Diario, suciedad en el vidrio (rastros de dedos, marcas, manchas dejadas por la comida o desborda no dulce en el vaso)</p> <p>Desbordes, derrames fondant y azúcares calientes en vidrio)</p>	<p>1. Cortar alimentando el bandeja para hornear.</p> <p>2. Aplicar un limpiador para fogones mientras el vaso sea todavía caliente (pero no incendio!)</p> <p>3. Enjuague y seque con un paño limpio o toallas de papel.</p> <p>Vuelva a encender el Cocinando. Quitarlos ensuciando inmediatamente con una rebanada de pan, un cuchillo o una navaja apta para placas de inducción de vidrio, pero cuidado con las superficies calientes en la zona de cocción:</p>	<p>•Cuándo comida plato electrico se corta la cocción, no habrá indicación "superficie caliente ", pero el área cocinar puede todavía itener calor! Fabricar extremadamente Advertencia.</p> <p>• Esponjas fregando, algunos paños de fregar</p> <p>El nailon y los agentes de limpieza abrasivos fuertes rayarán el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</p>

	<p>1. Apague la energía de la encimera</p> <p>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el líquido derramado sobre la superficie fría de la encimera.</p> <p>3. Limpie cualquier suciedad o derrame con una toalla de papel o de tela.</p> <p>4. Siga los pasos 2 a 4 "suciedad diaria en el vidrio" anteriores</p>	<ul style="list-style-type: none">• No deje ningún residuo de limpiador en la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.• Elimine las manchas del fondo y los alimentos azucarados o los derrames lo antes posible. Si los deja enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.• Reduzca el riesgo: cuando se retrae la tapa de seguridad, la hoja del raspador está afilada. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre en un seguro y fuera del alcance de niños.
--	---	---

<p>Desbordes en pedidos táctil</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía de la bandeja para hornear. 2. Absorbe el derramar. 3. Limpie la superficie del controles táctiles con un trapo o esponja limpio y húmedo. 4. Limpia el área completamente seco con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la zona de cocción. Cocinando. 	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja para hornear puede pitar y apagarse y las llaves de el pedido no puede no funciona en presencia de liquido sobre. Asegurarse para limpiar el superficie de controles táctiles antes de encender el bandeja para hornear.
------------------------------------	---	---

Consejos y trucos

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
<p>La placa de inducción no se puede encender.</p>	<p>Ninguna energía eléctrico.</p>	<p>Asegúrese de que el plato la inducción está conectada a comida y que es en. Compruebe si hay un falla de energía en tu casa o area. Si usted he comprobado todo y el el problema persiste, llame un técnico calificado.</p>

<p>Las claves de los comandos hacen no contestes.</p>	<p>Los comandos son bloqueado.</p>	<p>Desbloquea el pedidos. Mira la sección "Uso de tu plato cocina de inducción "para obtener instrucciones.</p>
<p>Las ordenes son táctiles difícil para usar.</p>	<p>Puede haber un ligero película de agua en ordenes o tu podría haber usado el señalar con el dedo cuando los tocas pedidos.</p>	<p>Asegúrese de que la superficie controles táctiles es seca y usa el extremo redondo dedo para tocar el pedidos.</p>
<p>El vaso es a rayas.</p>	<p>Utensilios de cocina en bordes ásperos. Estropajo no adecuado, abrasivo o limpiadores usó.</p>	<p>Utilice pilas de cocina con bases planas y suave. Ver cómo elige el utensilio adecuado Cocinando ". Ver "Mantenimiento y limpieza ".</p>
<p>Algunos sartenes hacen ruidos de chicharrones o sonidos de clic.</p>	<p>Esto puede ser causado por la construcción de tu herramientas de cocina (capas de diferentes metales vibrantes diferentemente).</p>	<p>Esto es normal para utensilios de cocina y no indica una falla.</p>

<p>El plato la inducción hace un bajo ruido de zumbido cuando ella es acostumbrado a un configuración temperatura elevado.</p>	<p>Esto es causado por el tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debería calmarse o desaparecer por completo cuando disminuyes el control de temperatura.</p>
<p>Ruido de ventilador procedente de plato en inducción.</p>	<p>Un ventilador de enfriamiento integrado en su placa de inducción se activó para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede seguir funcionando incluso si ha apagado la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no requiere ninguna acción. Nació no desenchufe el cocción por inducción tomacorriente de pared mientras el ventilador convertido.</p>
<p>Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar el cacerola porque ella no es adecuado para cocinando por inducción. La placa de inducción no puede detectar el cacerola porque es demasiado pequeño para el área cocinando o no correctamente centrado en la zona.</p>	<p>Utilice pilas de cocina para cocinar por inducción. Mira la sección " Elegir el utensilio adecuado Cocinando ". Centre la sartén y asegúrese de que su base corresponde al tamaño del zona de cocción.</p>

<p>El plato inducción o un zona de cocción apagado de ella misma de camino inesperadamente suena un pitido y un código de error se visualiza (por lo general alternativamente con uno o dos números en la pantalla de la Temporizador Cocinando)</p>	<p>Falta tecnica.</p>	<p>Tenga en cuenta el código el error de letras y números, desenchufe la placa calefactora inducción de corriente de pared y contacto un técnico calificado.</p>
--	-----------------------	--

Control y visualización de la avería

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entra automáticamente en modo de seguridad y muestra los códigos de error correspondientes:

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
F3 / F4	Sensor de temperatura falta de la bobina de inducción	Por favor contacte al proveedor.
FA / F9	Sensor de temperatura Fallo de un módulo IGBT.	Por favor contacte al proveedor.
E1 / E2	Voltaje de suministro anormal	Compruebe si el voltaje la fuente de alimentación es normal. Enciende después la fuente de alimentación es normal.
E3	Alta temperatura del temperatura de la bobina inducción	Por favor contacte al proveedor.
E5	Alta temperatura del temperatura de un módulo IGBT	Reiniciar cuando el plato la cocción se enfría.

Lo anterior se relaciona con la evaluación e inspección de fallas comunes. No desmonte el aparato usted mismo para evitar todos los peligros y daños a la placa de inducción.

Especificación técnica

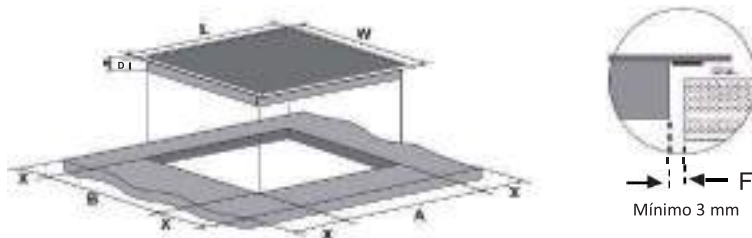
Plato de cocción	KDPI3Z4800
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~, 50 -60Hz
Energía eléctrica instalada	4800W
Dimensiones L x W x H (mm)	590 X 520 X 61
Dimensiones de instalación A x B (mm)	560X490

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

Instalación

Elección del material de instalación

Recorte la encimera de acuerdo con las dimensiones que se muestran en el diagrama. Para la instalación y el uso, debe dejarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del corte. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea superior a 30 mm. Seleccione materiales de encimera resistentes al calor para evitar la deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo :

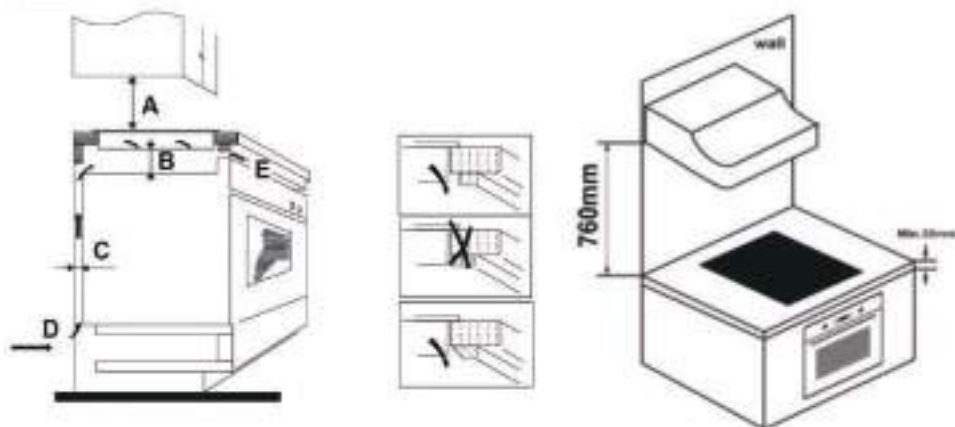


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	61	56	560	490	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buenas condiciones. Como se muestra abajo



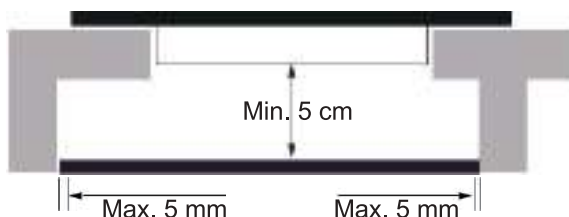
Nota: la distancia de seguridad entre la encimera y el armario sobre la encimera debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire de 5 mm

ADVERTENCIA: Asegúrese de que haya una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior de la encimera de sobrecalentamiento, o cualquier descarga eléctrica impredecible durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la encimera. Sigue las instrucciones de abajo.



- Los orificios de ventilación se encuentran en el exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera al colocar la placa de cocción.
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o madera al mueble debe soportar una temperatura no inferior a 150°C, para evitar la separación de los paneles.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

la encimera sea cuadrada y nivelada y que ninguno de los elementos estructurales interfiera con los espacios requeridos

la encimera está hecha de material resistente al calor

si la encimera está instalada encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado

La instalación cumple con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables.

un interruptor de desconexión adecuado que proporciona una desconexión completa de la fuente de alimentación está integrado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones de instalación locales. El interruptor de desconexión debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación en los requisitos) el cliente puede acceder fácilmente al seccionador una vez instalada la placa

Si tiene dudas sobre la instalación y las regulaciones, consulte con las autoridades locales.

utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la zona de cocción.

Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que

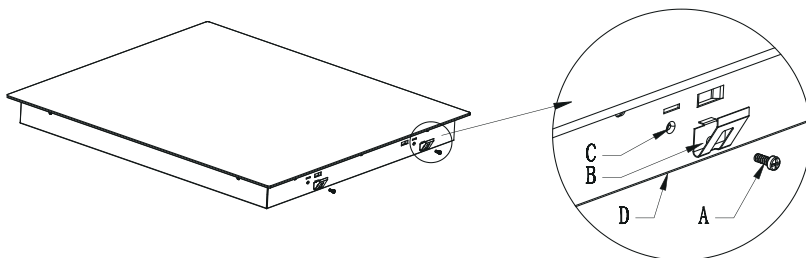
- el cable de alimentación no es accesible a través de las puertas del armario o de los cajones
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- si la placa se instala sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa
- el seccionador es de fácil acceso para el cliente

Antes de colocar los soportes

El dispositivo debe colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los mandos que sobresalen de la encimera.

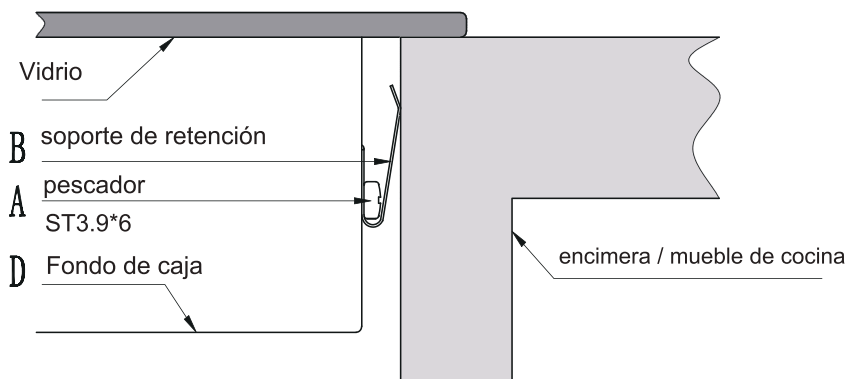
Ajuste de la posición del soporte

Después de la instalación, fije la encimera a la encimera atornillando 4 soportes en la parte inferior de la encimera (ver foto). Ajuste la posición de los soportes según el grosor de la encimera.



A	B	C	D
tornillo	soporte	Orificio del tornillo	base

Ajustar la posición de los soportes a las dimensiones de la encimera.



Advertencias

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado o un técnico. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación por tú mismo.

2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción debe estar instalada de modo que se pueda garantizar una mejor disipación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared sobre la superficie de la placa y los materiales de empotrar deben ser resistentes al calor.

Conecte la placa a la fuente de alimentación



Esta placa de cocción solo debe ser conectada a la fuente de alimentación por una persona calificada.

Antes de conectar la placa a la toma de corriente, compruebe que:

1. el sistema de cableado interno es adecuado para la potencia absorbida por la placa.
 2. la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
 3. las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de identificación.
- No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de enchufes para conectar la placa a la fuente de alimentación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

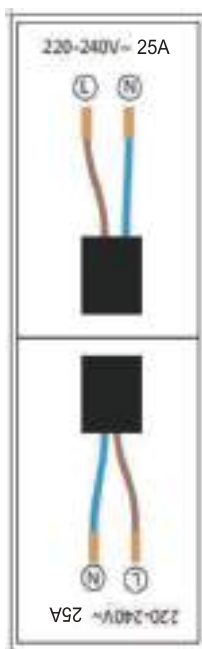
El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 ° C en ningún punto.



Consulte con un electricista si el sistema de cableado interior es adecuado sin modificaciones. Las modificaciones solo deben ser realizadas por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, o un interruptor de circuito unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.

Uso de la línea eléctrica 25 A, 2*2,5mm²



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

Información sobre las placas de cocción eléctricas para el hogar

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		KDPI3Z4800	
Tipo de placa		Inducción	
Número de zonas y/o áreas de cocción		3	
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción convencionales, placas eléctricas)		Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie utilizable por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos	∅	Zone1:18 Zone2:16 Zone3:21	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	Cocina eléctrica CE	Zone 1 : 184.22 Zone 2 : 188.99 Zone 3 : 188.53	Wh/kg
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	Placa eléctrica CE	187.25	Wh/kg

Calificación **CE** indica que el producto cumple con los principales requisitos de Directivas europeas 2014/35/EU (baja tensión), 2004/108/CE (Compatibilidad electromagnética), 2014/30/EU (Reducción del uso de determinadas sustancias peligrosas en AEE).

GARANTÍA

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

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


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


DISPOSICIÓN



La Directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los electrodomésticos usados no se tiren al flujo normal de residuos municipales. Los dispositivos usados deben recolectarse por separado para optimizar la tasa de recuperación y el reciclaje de los materiales de los que están hechos y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo de la papelera tachada se coloca en todos los productos para recordarle las obligaciones de la recogida selectiva. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o su distribuidor con respecto al procedimiento a seguir para la extracción de su dispositivo.

Información sobre el significado de la marca de conformidad 

La marca  indica que el producto cumple con los principales requisitos de las Directivas europeas 2014/35 / EU (Baja tensión), 2014/30 / UE (Compatibilidad electromagnética), 2011/65 / EU (Reducción del uso de determinadas sustancias peligrosas en AEE).

Servicio postventa

Para una intervención técnica debido a un mal funcionamiento, llame al 04 88 78 59 99.

Para obtener información sobre el producto o pedir piezas de repuesto, llame al 01 61 44 02 70 y elija la opción adecuada.

Importado por SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCIA

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe bord.

Inductie.

Wij raden u aan de tijd te nemen om deze mode. gebruiksaanwijzing / installatiehandleiding om volledig te begrijpen hoe het toestel correct te installeren en te gebruiken.

Voor de installatie, lees het hoofdstuk Installatie.

Lees vóór gebruik alle veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing / installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is bedoeld voor thuisgebruik.

WAARSCHUWING: Dit toestel en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Er moet op worden toegezien de

verwarmingselementen niet aan te raken. Het is raadzaam kinderen jonger dan 8 jaar op afstand te houden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen to vanaf 8 jaar en

door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis. To mits zij onder toezicht zijn geplaatst of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het toestel en zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

LET OP: Het onbeheerd achterlaten van voedsel op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en Ongeschikte beschermingsmiddelen kunnen tot ongevallen leiden.

Schakel na gebruik de kookplaat uit met behulp van het bedieningsmechanisme en vertrouw niet op de

pandetector. LET OP: Zorg ervoor dat de armatuur is losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u de lamp vervangt, om elk risico op elektrische schokken te voorkomen. Gebruik geen zeer schurende schoonmaakmiddelen of harde metalen schrapers om het glas van de kookplaat te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen versplinteren.

Het apparaat is niet bedoeld om in werking te worden gesteld door middel van een externe tijd klok of door een regelsysteem Om afstand te scheiden.

Het wordt aanbevolen om niet plaats metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, aangezien deze heet kunnen worden.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.

Een manier om los te komen van de elektriciteitsnet met contactopeningsafstand van alle palen moet in de vaste leiding worden voorzien overeenkomstig de voorschriften

installatie.

Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens dienst na verkoop of gelijksoortige gekwalificeerde personen, om gevaar te voorkomen.

LET OP: Risico brand: niet opslaan doe bjets op kookoppervlakken.

LET OP: Gebruik uitsluitend de kookplaatbeveiligingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt of de kookplaatbeveiligingen zijn aangegeven. geïntegreerd Aan het toestel¹. Het gebruik

Ongeschikte beschermingsmiddelen kunnen tot ongevallen leiden. Schakel de kookplaat na gebruik uit met het bedieningsmechanisme en vertrouw niet op de pandetector. LET OP: Zorg ervoor dat de armatuur is losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u de lamp vervangt, om elk risico van elektrische schokken te voorkomen. Gebruik geen zeer schurende schoonmaakmiddelen of harde metalen schrapers om het glas van de kookplaat te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen versplinteren.

Voor de elektrische aansluiting, zie het hoofdstuk « ELEKTRISCHE AANSLUITING ».

in de folder

Voor onderhoud en reiniging van het toestel, zie het hoofdstuk « ONDERHOUD EN REINIGING »

Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud aan het apparaat uitvoert.
- Wijzigingen aan de bedrading van het huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

- Het niet opvolgen van dit advies kan resulteren in fatale elektrische schokken.

Gezondheidsrisico

Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Mensen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals een insulinepomp) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen alvorens dit toestel te gebruiken om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld. Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een dodelijk ongeval.

Gevaar: heet oppervlak

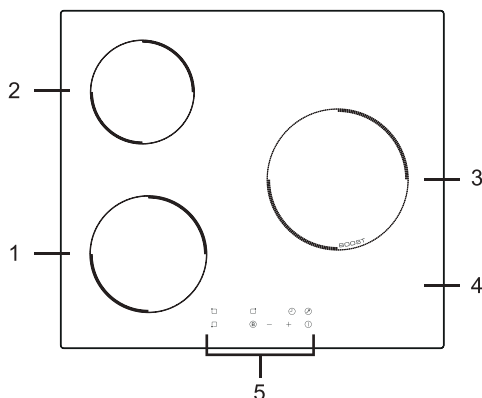
- Tijdens het gebruik kunnen toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan het geëigende kookgerei niet in contact komen met de inductie-glasplaat totdat het oppervlak is afgekoeld.
- De handgrepen van de pannen kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de steelpannen niet uitsteken over de andere kookplaten die aan staan. Houd

handvatten buiten het bereik van kinderen.

- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.

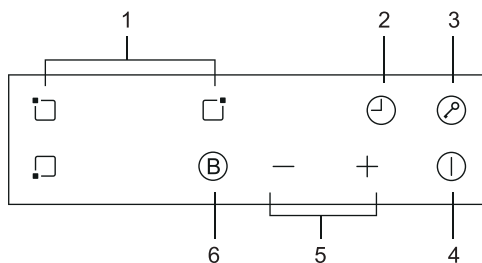
Presentatie van het product

Bovenaanzicht



1. 1800 W zone / koken 180 mm
2. Zone 1200 W / koken 160 mm
3. 1800 W zone, 2100 W booster, 210 mm koken
4. Glaskeramisch oppervlak
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Kiezen van de focus
2. Activeren van de timer
3. Vergrendelen van het bedieningspaneel
4. Aan / Uit knop
5. Aanraking voor het instellen van de temperatuur / timer
6. Boost functie

Iets over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die direct in de pan warmte produceren, in plaats van indirect door het oppervlak van het glas te verhitten. Het glas wordt heet omdat het door de pan wordt verwarmd.

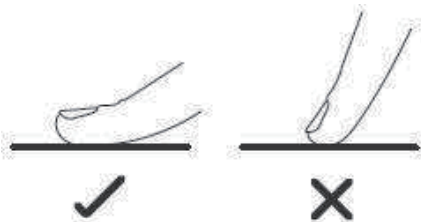


Voordat u uw nieuwe kookplaat gebruikt op inductie

- Lees deze handleiding en let vooral op de "Veiligheidsvoorschriften".
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw kookplaat zit Naar inductie.

Gebruik van de bedieningstoetsen

- De bediening reageert op aanraking, dus u hoeft niet te drukken.
- Gebruik het ronde topje van je vinger, niet het uiteinde.
- U hoort een piepton telkens wanneer een toets wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningsorganen altijd schoon en droog zijn, en dat er geen voorwerpen (bijv. keukengerei of lappen) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan het gebruik van de sensorregelaars bemoeilijken.



Het juiste kookgerei kiezen

Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie.

Kijk voor het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

U kunt controleren of uw recipiënt geschikt is door de magneettest uit te voeren. Plaats een magneet op de bodem van de pan. Als de pan wordt aangetrokken, is hij geschikt voor inductie. Als je geen magneet hebt: Doe een beetje water in de pan.



2. Ja knippert niet op het bedieningspaneel en het water warmt op, de pan is geschikt.

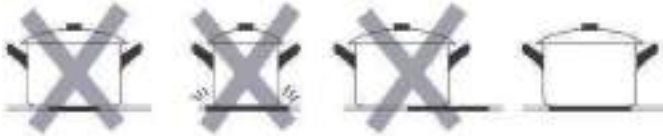
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, To vlak tegen het glas rust en dezelfde afmetingen heeft als de kookzone. Gebruik pannen met een diameter die groter is dan de zeefdruk van de gekozen zone.

Gebruik een kookpan van een iets hoger formaat dan de grootte van het huishouden zal het meest effectief zijn. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie afnemen. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.

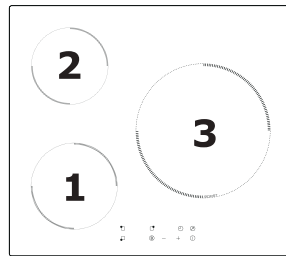


Til de pannen altijd van de plaat Om inductie te gebruiken - schuif ze er niet af, anders kunnen er krassen op het glas komen.



Potdiameter min (mm)

- | | |
|----------|--------------|
| 1 | 140mm |
| 2 | 120mm |
| 3 | 160mm |



Mogelijke werkingsgeluiden bij het koken met een inductiekookplaat:

- Kraken: veroorzaakt door keukengerei, het hangt af van hun materiaal / soort constructie
- Fluiten: veroorzaakt door langdurig gebruik van een of meer kookzones, alsmede door het gebruik van een pan van verschillende materialen.
- Zoemen: veroorzaakt door langdurig gebruik.
- Klikkende geluiden: veroorzaakt door elektronische schakelhandelingen.
- Sissen en snurken: veroorzaakt door de werking van de ventilator.

Deze geluiden zijn normaal en duiden in geen geval op een defect.

Sommige apparaten hebben een sterk ventilatiegeluid, dit geluid komt van de ventilatoren onder het apparaat die worden gebruikt om elektronische componenten zoals een computer te koelen, zonder deze ventilatie zou de printplaat het snel begeven. Het is normaal als geluid. Dit is een krachtige inductie in een klein volume en vereist daarom een goede koeling van de componenten.

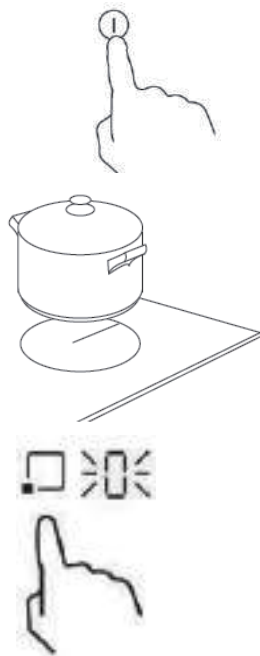
Gebruik van uw inductiekookplaat

Om te beginnen met koken

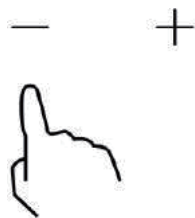
Raak de Aan / Uit knop gedurende drie seconden aan. Na het inschakelen piept de zoemer, op alle displays verschijnt "-" of "--", om aan te geven dat de inductiekookplaat in de stand-by-stand is gezet.

Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
- Wanneer u een kookzone selecteert door op de bijbehorende toets te drukken, gaat de bijbehorende indicator knipperen.
- Na het selecteren van de verwarmingszone en een controlelampje To naast de toets gaat "0" knipperen.



Selecteer een temperaturniveau met de "-" of "+" bedieningstoetsen.



❖ Als u niet binnen een minuut een warmtestand kiest, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen vanaf stap 1.

❖ U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Ja knippert afwisselend met de temperatuurinstelling

Het betekent dat :



- u de pan niet juist op de kookzone hebt geplaatst of,
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken of,
- de pan te klein is of niet goed gecentreerd is op de kookzone.

De kookplaat zal pas opwarmen wanneer een geschikte pan op de kookzone wordt gedetecteerd.



Het display schakelt na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikte pan op wordt geplaatst.

Bedieningslot

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningselementen vergrendeld zijn, kunnen alle bedieningselementen, to behalve het Aan / Uit commando, zijn uitgeschakeld.

Om de bediening te vergrendelen	
Houd de vergrendelknop  een paar seconden ingedrukt.	De timerindicator geeft "Lo" aan
Om de bediening te ontgrendelen	
Houd de vergrendeltoets  een paar seconden ingedrukt.	



Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelingsmodus bevindt, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld. Te behalve de Start / Stop . U kunt  in geval van nood altijd de kookplaat op inductie met Aan / Uit-bediening uitschakelen, maar u moet de kookstrip ontgrendelen voor het volgende gebruik.

Om het koken af te maken

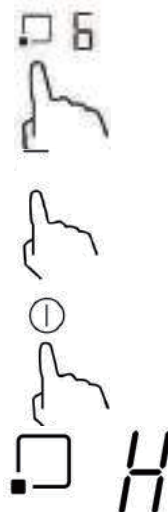
1. Raak de knop aan voor het selecteren van de kookzone die u wilt uitschakelen.

2. Schakel de kookzone uit door de - toets op "0" aan te raken, controleer of op het display "0" verschijnt.

3. Schakel de kookplaat uit door op de ON / OFF schakelaar te drukken.

4. Pas op voor hete oppervlakken **"H"** geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken.

Het zal verdwijnen wanneer het oppervlak wordt afgekoeld op een veilige temperatuur.



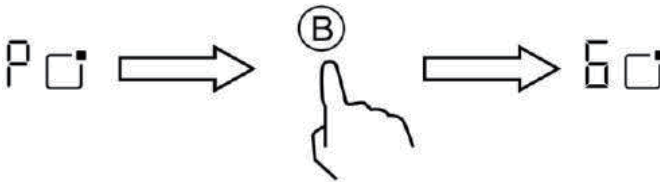
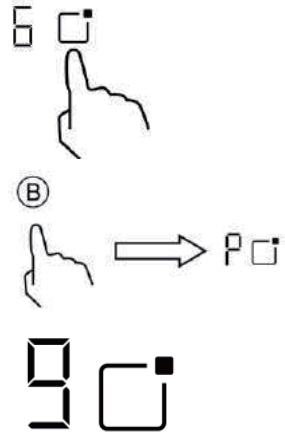
❖ Als u andere potten wilt verwarmen, gebruik dan het gedeelte dat nog heet is om energie te besparen.

Gebruik van de Boost-functie

De Boost-functie is een functie waarmee u een gebied op een hoger vermogen kunt verwarmen. Zo kunt u krachtiger en sneller koken.

Activering van de "boost" functie

1. Druk op de toets van het bedieningspaneel die overeenkomt met de kookplaat waarvoor u de Boost-functie wilt gebruiken, een indicator to naast de toets knippert.
2. Druk op de Boost functietoets, de haard zal beginnen te werken in de Boost modus. Het vermogen display toont " **P** " om aan te geven dat de zone in boost modus staat.
3. De "Boost" kracht zal 5 minuten duren, daarna zal de zone terugkeren naar niveau 9.
4. Als u de Boost-functie wilt annuleren, drukt u op de kookzonekeuze en vervolgens op de toets "Boost". De zone zal terugkeren naar het eerder ingestelde vermogen (vóór de Boostfunctie).



Oververhitting bescherming

Een ingebouwde temperatuursensor kan de temperatuur binnenin de inductiekookplaat controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, zal de inductiekookplaat automatisch stoppen met verwarmen.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer de grootte van een pan ongeschikt is of wanneer de pan niet magnetisch is (bijv. aluminium), of wanneer er andere kleine voorwerpen (bijv. mes, vork, sleutels) op de plaat zijn blijven liggen, gaat de kookplaat automatisch gedurende 1 minuut in de stand-by modus. De ventilator zal de inductiekookplaat weer gedurende 1 minuut stationair laten draaien.

Automatische uitschakeling

Automatische uitschakeling is een functiebeveiliging voor uw inductiekookplaat. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als u vergeet het uit te zetten. De standaardbedrijfsduur voor de verschillende vermogensniveaus is beperkt en wordt in de onderstaande tabel weergegeven:

Vermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tijd standaard bedrijfstijd (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer een pan wordt verwijderd, stopt de plaat to induction onmiddellijk met koken en schakelt na 2 minuten automatisch uit.



Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

Gebruik timer

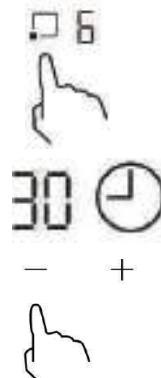
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als een timer. In dat geval schakelt de timer geen kookplaten uit wanneer de tijd verstreken is.
- U kunt instellen dat een kookplaat wordt uitgeschakeld nadat de geprogrammeerde tijd is verstreken.
- U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

De timer als timer gebruiken

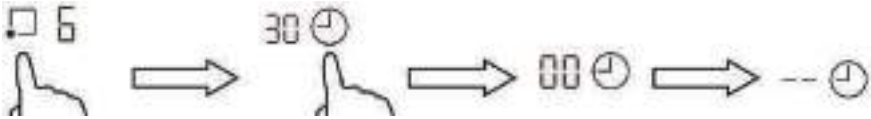
Kookzones voor deze functie

1. Selectie van de kookzone.
2. Druk op de timerknop, de timerindicator begint te knipperen en "30" wordt weergegeven.
3. Stel de gewenste tijdsduur in door op de bedieningsknoppen "+" of "-" van de timer te drukken.



Tip: Druk eenmaal op de toets "-" of "+" om de tijd in intervallen van 1 minuut te verlagen of te verhogen of houd ingedrukt om intervallen van 10 minuten in te stellen.

4. Selecteer de kookzone en raak vervolgens de timerregelaar aan. De timerfunctie wordt geannuleerd, deze wordt weergegeven met "-" op het timer-display.



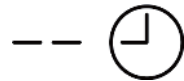
5. Wanneer de timer is ingesteld, begint hij onmiddellijk met aftellen. Het timerdisplay toont de resterende tijd en knippert gedurende 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip To naast het symbool van de geselecteerde kookplaat licht op en geeft aan dat de zone wordt beïnvloed



De timerindicator toont "-" wanneer de ingestelde tijd verstreken is.



Instellen van de timer voor het uitschakelen van meerdere kookplaten

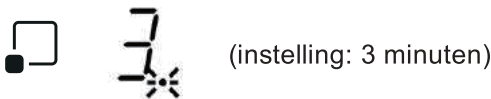
Zie stappen 1-3 hierboven Om te herhalen voor elke zone.

1. Als deze functie voor meer dan één kookzone wordt gebruikt, zal de timerindicator de kortste tijd aangeven.

(Bijvoorbeeld, als de timerinstelling voor zone 1, 3 minuten is, en 6 minuten voor zone 3, zal de timerindicator "3" weergeven).



(instelling: 6 minuten)



(instelling: 3 minuten)



OPMERKING: de rode stip aan de zijkant van de vermogensniveau-indicator knippert.

2. Als de timertijd is verstreken, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld en verschijnt "H" op het display.



REMARK:

Indien u de tijdsduur wenst te wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u de procedure To vanaf fase 1 herhalen.

- ❖ Als u de timer van een andere kookzone wilt controleren, moet u de kookzonekeuze aanraken. De timer zal dan de ingestelde tijd tonen.



Instructies koken



Wees voorzichtig bij het frituren, want de olie en het vet worden zeer snel heet, vooral als u de Boost-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden, en dit kan brandgevaar opleveren.

Kooktips

- Wanneer het voedsel aan de kook komt, verminder het vermogen.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Start het koken op hoge temperatuur en verlaag de instelling wanneer het voedsel wordt opgewarmd.

Laag vuur, rijst koken

• Sudderend gebeurt onder het kookpunt, tot ongeveer 85°C, wanneer de belletjes nog net af en toe naar de oppervlakte van het kookvocht stijgen. Dit is de sleutel tot heerlijke, malse soepen en stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder het voedsel te overgaar te maken.

Ook sauzen moeten op eibasis worden gekookt en onder het kookpunt worden ingedikt.

• Voor bepaalde taken, y waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, kan een hogere stand nodig zijn dan de laagste stand om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gaar wordt binnen de aanbevolen tijd.

Schroei de biefstukken dicht

Om sappige en smakelijke steaks te bereiden:

1. Laat het vlees op kamertemperatuur komen gedurende ongeveer 20 minuten alvorens het te bereiden.
2. Verhit een koekenpan om te bakken tot een dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Sprengel een beetje olie in de hete pan en leg het vlees dan in de hete pan.

4. Draai de biefstuk tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte bereidingstijd hangt af van de dikte van de biefstuk en de gewenste gaarheid. De tijd kan variëren met ongeveer 2 tot 8 minuten aan elke kant. Druk op de biefstuk om te beoordelen hoe gaar hij is -hoe steviger hij lijkt, hoe meer hij zal zijn. "doorbakken".

5. Laat de biefstuk enkele minuten op een hete plaat rusten zodat hij zich kan ontspannen en mals wordt alvorens op te dienen.

Voor de roerbakgerechten

1. Kies een wok met een platte bodem die geschikt is voor inductie of een grote koekenpan.

2. Maak alle ingrediënten en apparatuur klaar. Sauteer het voedsel snel. Als u grote porties moet koken, doe dat dan in meerdere porties.

3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee lepels To oliesoep.

4. Kook al het vlees eerst, zet apart en houd warm.

5. Sauteer de groenten. Wanneer ze heet zijn, maar nog knapperig, zet u de kookzone op een lagere stand, doet u het vlees terug in de pan en voegt u uw saus toe.

6. Meng de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze van binnen verhit worden.

7. Onmiddellijk opdienen.

Vermogen instellingen

De onderstaande parameters zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en hoeveel u kookt. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die voor u het beste werken.

Instelling kracht	Gaat akkoord met
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • het opnieuw opwarmen van kleine hoeveelheden delicaat voedsel • smelt chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt • langzaam sudderen • langzame opwarming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • opnieuw opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • blazen • pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • roergebakken • pak • breng de soep aan de kook • water koken

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe? 'Of' wat?	Belangrijk!
<p>Elke dag, vuil op de glas (sporen van vingers, tekens, vlekken achtergelaten door de voedsel of overflows geen zoet op het glas) Overlopen, morsingen fondant, en</p>	<ol style="list-style-type: none"> Cut het voeden van de bakplaat. Breng een reinigingsmiddel aan voor kookplaten zolang het glas nog heet (maar niet brandend!) Spoelen en drogen met een schone doek of papieren handdoeken. Steek de 	<p>-Wanneer voedsel elektrische plaat koken is gesneden, zal er geen aanduiding " gebied heet ", maar het gebied koken kan nog steeds heet zijn! Gedaan uiterst Waarschuwing.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sponzen om

hete suikers op glas)	koken. Verwijder ze onmiddellijk bevuild	schuren, sommige dweilen om te schrobben
	<p>met een sneetje brood, een mes of een kling scheermes geschikt voor kookplaten tot glasinductie, maar pas op voor oppervlakken heet van de koken:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluit de stroom af van de bakplaat 2. Houd het mes of het gebruiksvoorwerp tot een hoek van 30 ° en schraap het vuil of de vloeistof gemorst op de koude plaat oppervlak Koken. 3. Maak het vuil schoon of morsen met een papieren handdoek of weefsel. 4. Volg stappen 2 tot 4 " vuil van alle dagen op het glas " boven 	<p>nylon en middelen schurende reiniging hard zou riskeren het glas bekrassen. Lees altijd het label om te controleren of uw reiniger of schuurspons geschikt is.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ga nooit weg. reinigingsmiddelresten op het oppervlak van koken: glazen kan vies worden. • Vlekken verwijderen links door de bodem en suikerhoudende voedingsmiddelen of overvloed van als mogelijk is. Als u laat ze afkoelen op glas, kunnen ze moeilijk zijn om terug te trekken of zelfs definitief beschadigen de glasoppervlak. • Verminder het risico:

		wanneer de kap van beveiliging is ingetrokken, de mes in de schrapper is scherp. Gebruik het met een uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd in veilig en buiten het bereik van kinderen.
Overflows bij aanraakbediening	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Absorbeer het gemor. 3. Veeg het oppervlak van de aanraakbediening af met een schone, vochtige doek of spons. 4. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek. 5. Steek de koken. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen en de bedieningsknoppen werken mogelijk niet als er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het oppervlak van de aanraaktoetsen schoonveegt voordat u de stroom weer inschakelt. bakplaat.

Tips een trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen?
De inductie kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom elektrisch.	Zorg ervoor dat de plaat to inductie is verbonden met voedsel en wat is het aan. Controleer of er een stroomuitval in uw huis of gebied. Als u hebben alles gecontroleerd en de probleem aanhoudt, bel een gekwalificeerde technicus.

<p>Commandotoetsen reageren niet.</p>	<p>De bediening is vergrendeld.</p>	<p>Ontgrendel de bediening. Zie sectie "Gebruik van uw kookplaat Op inductie" voor Krijg instructies.</p>
<p>De orders tactiel zijn moeilijk te gebruiken.</p>	<p>Er kan een lichte waterfilm op de bedieningselementen zitten of u hebt uw vingertop gebruikt bij het aanraken van de bedieningselementen. bestellingen.</p>	<p>Zorg ervoor dat het oppervlak van de aanraakbediening droog is en gebruik de ronde punt van uw vinger om de bediening aan te raken.</p>
<p>Het glas is bekrast.</p>	<p>Kookgerei Naarruweranden. BufferTegen het gebruik van ongeschikte schuur-, slijp- of reinigingsmiddelen.</p>	<p>Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde bodem. Zie "Het juiste kookgerei kiezen". Zie "Onderhoud en reiniging".</p>
<p>Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.</p>	<p>Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende trillende metalen anders).</p>	<p>Dit is normaal voor keukengerei en wijst niet op een defect.</p>

<p>Inductiekookplaat maakt een zacht zoemend geluid bij gebruik Op een temperatuur instellen hoog.</p>	<p>Dit wordt veroorzaakt door de technologie van inductiekoken.</p>	<p>Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of helemaal verdwijnen als u de warmte-instelling verlaagt.</p>
<p>Lawaai van ventilator die uit de plaquette aan inductie.</p>	<p>Een koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Het kan blijven werken, zelfs als u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.</p>	<p>Dit is normaal en niet geen actie vereist. Haal de stekker niet uit het stopcontact. koken tot inductie van stopcontact terwijl de ventilator gedraaid.</p>
<p>De pannen worden niet warm en wordt weergegeven op het display.</p>	<p>De plaque Aan inductie doen kan het niet detecteren steelpan omdat ze is niet geschikt voor koken door inductie. De plaque To inductie kan de steelpan omdat het te klein voor het gebied koken of niet correct gecentreerd op het gebied.</p>	<p>Gebruik batterijen van keuken om te koken door Inductie. Zie sectie" Kies het juiste keukengerei koken ". Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.</p>

<p>Inductiekookplaat of een kookzone uitges chakeld van haarzelf van manier onverwacht, een pieptoon klinkt en een foutcode wordt weergegeven (in het algemeen afwisselend met één of twee nummers in de weergave van de timer koken)</p>	<p>Technische fout.</p>	<p>Let op de code de letters en cijfers fout, de plaat loskoppelen om inductie van muurstroom en contact een gekwalificeerde technicus.</p>
---	-------------------------	---

Besturing en weergave van de storing

Als er een storing optreedt, gaat de inductiekookplaat automatisch naar de veiligheidsmodus en worden de bijbehorende foutcodes weergegeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen?
F3 / F4	Temperatuursensor defect aan de inductiespoel	Neem contact op met de provider.
FA / F9	Temperatuursensor falen van een IGBT module.	Neem contact op met de leverancier.
E1 / E2	Voedingsspanning abnormaal	Controleer of de voedingsspanning normaal is. Schakel in nadat de voeding is normaal.
E3	Hoge temperatuur van de inductiespoel temperatuur	Neem contact op met de leverancier.
E5	Hoge temperatuur van de temperatuur van een IGBT-module	Herstart wanneer de plaat koken is afgekoeld.

Het bovenstaande heeft betrekking op de beoordeling en inspectie van veel voorkomende defecten.

Demonteer het apparaat niet zelf om gevaar en schade te voorkomen. de bakplaat op inductie.

Technische specificatie

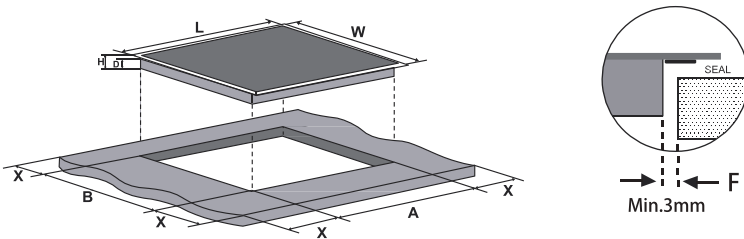
Kookplaat	KDPI3Z4800
Kookzones	3 zones
Spanning stroomvoorziening	220-240V~, 50 - 60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	4800W
Afmetingen L x W x H (mm)	590X520X61
Inbouwmaten A x B (mm)	560X490

Gewichten en afmetingen zijn bij benadering. Wij streven er voortdurend naar onze producten te verbeteren, dus wij kunnen specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

Installatie

Keuze van installatiemateriaal

Snijd het werkblad uit volgens de afmetingen op de tekening. Voor de installatie en het gebruik moet een minimum van 5 cm ruimte rond de uitsnijding worden vrijgelaten. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad groter is dan 30 mm. Selecteer het materiaal van het werkblad bestand tegen hitte om vervorming door straling van warmte van de kookplaat. Zoals hieronder te zien is :

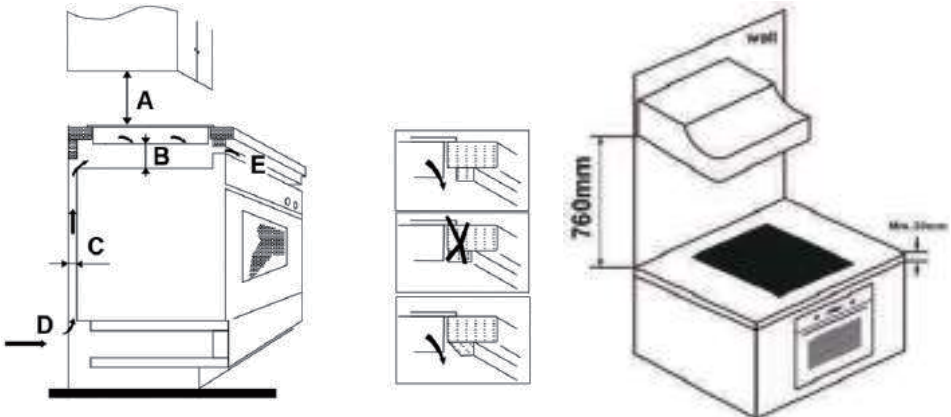


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	61	56	560	490	50 mini

Zorg er in ieder geval voor dat de kookplaat goed geventileerd is en de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de bakplaat in goede staat is. Zoals hieronder aangegeven



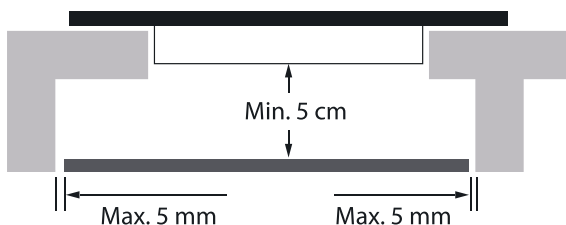
Opmerking: de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet ten minste 760 mm bedragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Luchtinlaat	Uitgang lucht 5 mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de kookplaat To induction goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om onbedoeld contact met de bodem van de oververhitte kookplaat, of een onvoorspelbare elektrische schok tijdens het werk te voorkomen, is het noodzakelijk een houten inzetstuk, bevestigd met schroeven, te plaatsen op een minimale afstand van 50 mm van de bodem van de kookplaat. Volg de onderstaande instructies.



- De ventilatiegaten bevinden zich aan de buitenkant van de kookplaat. U MOET ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het aanrecht wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.
- Let erop dat de lijm waarmee de kunststof of het hout aan het meubel wordt bevestigd, bestand moet zijn tegen een temperatuur van ten minste 150°C, om te voorkomen dat de bekleding loslaat.
- De achterwand, de aangrenzende en de omringende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C

Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat

het werkblad vierkant en vlak is en dat geen van de structurele elementen de vereiste ruimten belemmert

het werkblad is gemaakt van een bestendig materiaal tegen de hitte als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator

de installatie voldoet aan alle eisen inzake vrije ruimte en aan de toepasselijke normen en voorschriften

een geschikte uitschakelaar die de stroomtoevoer volledig onderbreekt, wordt geïntegreerd in de permanente bedrading en zodanig gemonteerd en geplaatst dat aan de plaatselijke installatievoorschriften en -bepalingen wordt voldaan.

De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een luchtspleet van 3 mm hebben in alle polen (of alle stroomvoerende [fase] geleiders indien de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie in vereisten toestaan)

de klant kan gemakkelijk bij de stroomonderbreker wanneer de kookplaat geïnstalleerd is neem bij twijfel over de installatie en de voorschriften contact op met de plaatselijke autoriteiten.

u gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen oppervlakken (bijv. keramische tegels) voor de wanden rond de kookzone.

Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat

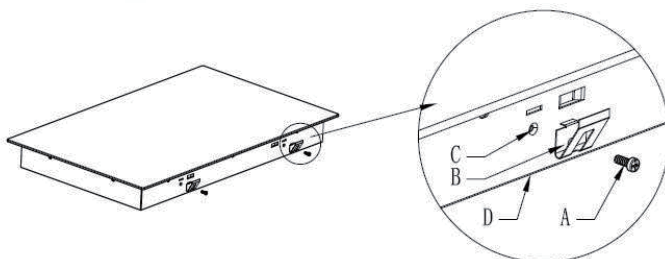
- de stroomkabel is niet toegankelijk via deuren van kasten of lades
- er een voldoende toevoer van verse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat is
- indien de kookplaat boven een lade of bergruimte is geïnstalleerd, wordt een thermische beveiligingsbarrière onder de voet van de kookplaat geïnstalleerd
- de uitschakelaar gemakkelijk bereikbaar is voor de klant

Alvorens de beugels te plaatsen

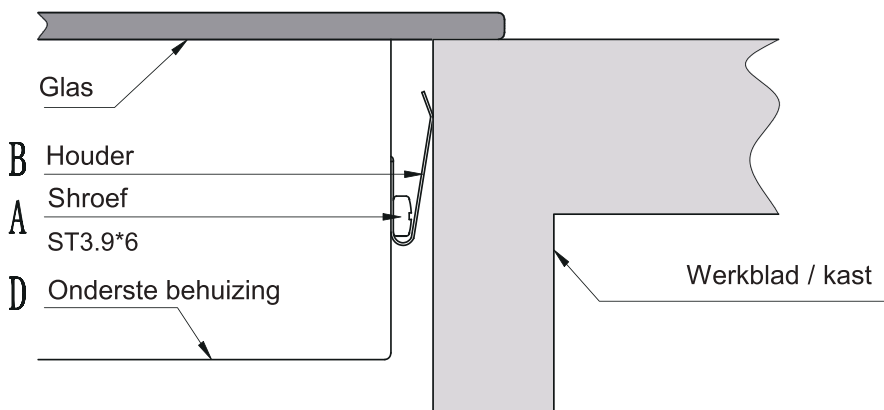
Het apparaat moet op een vlakke, gladde ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Forceer de bedieningsorganen die uit de kookplaat steken niet.

Instellen van de stand

Na de installatie bevestigt u de kookplaat op het werkblad door 4 steunen op het onderste deel van de kookplaat te schroeven (zie foto). Pas de positie van de steunen aan aan de dikte van het werkblad.



A	B	C	D
schroef	steun	Schroefgat	gebaseerd



Waarschuwingen

1. De plaquette to induction moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of een technicus. Wij hebben professionals tot uw dienst. Voer de handeling nooit uit door

jezelf.

2. De kookplaat mag niet direct boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.

3. De plaquette Aan inductie moet worden geïnstalleerd op zodanige wijze dat een betere warmteafvoer kan worden gewaarborgd om de betrouwbaarheid te verbeteren.

4. De wand boven het plaatoppervlak en de inbeddingsmaterialen moeten bestand zijn tegen de warmte.

Sluit de kookplaat aan op de stroomvoorziening



Deze kookplaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op het stroomnet worden aangesloten.

Voordat u de stekker van de kookplaat in het stopcontact steekt, moet u controleren of:

1. het interne bedradingsstelsel geschikt is voor het door de kookplaat geabsorbeerde vermogen.
2. de spanning overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven waarde
3. de kabelsecties van de voeding bestand zijn tegen de op het typeplaatje aangegeven belasting.

Gebruik geen adapters, verloopstukken of verbindingstukken om de kookplaat aan te sluiten op de stroomvoorziening, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

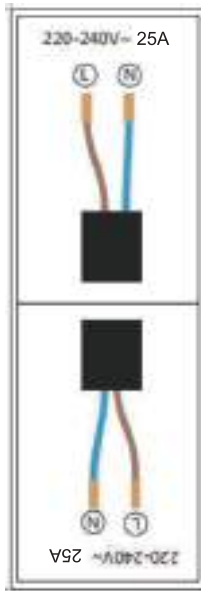
De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete onderdelen en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75°C.



Controleer samen met een elektricien of de binnenbekabeling zonder wijzigingen geschikt is. Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de desbetreffende norm, of een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt hieronder getoond.

Met behulp van 25A, 2 * 2.5 mm² power line.



- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet de handeling worden uitgevoerd door de dienst na verkoop met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- indien het toestel rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimumopening van 3 mm tussen de contacten.
- de installateur moet zich ervan vergewissen dat een juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- de kabel mag niet geknikt of samengedrukt zijn.
- de kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en vervangen door een erkende elektricien.

Informatie over elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		KDPI3Z4800	
Type plaat		Inductie	
Aantal kookzones en/of -zones		3	
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en -zones, conventionele kookzones, elektrische kookplaten)		Inductie kookzones	
Voor ronde kookzones of kookzones: diameter van het nuttige oppervlak per elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	0	Zone1: 18 Zone2: 16 Zone3: 21	cm
Energieverbruik per kookzone of -zone, berekend per kg	EC elektrisch koken	Zone 1: 184.22 Zone 2: 188.99 Zone 3: 188.53	Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC elektrische kookplaat	187.25	Wh / kg

GARANTIE

De garantie dekt geen slijtageonderdelen van het product, noch problemen of schade die het gevolg zijn van:

- (1) aantasting van het oppervlak als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) defecten of aantasting als gevolg van contact van het product met vloeistoffen en als gevolg van aan corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) elk incident, misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, ongeoorloofde demontage of reparatie;
- (4) onjuist onderhoud, gebruik dat niet in overeenstemming is met de instructies betreffende het product of de aansluiting op verkeerde spanning;
- (5) het gebruik van toebehoren dat niet door de fabrikant is geleverd of goedgekeurd.

De garantie vervalt indien het typeplaatje eU of het serienummer van het product is verwijderd.

DISPOSAL



De Europese Richtlijn 2012/19 / EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) vereist dat gebruikte huishoudelijke apparaten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen worden gegooid. Gebruikte apparaten moeten afzonderlijk worden ingezameld om het terugwinningspercentage en de recycling van de materialen waarvan ze zijn gemaakt te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te beperken.

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak is op alle producten aangebracht om u te herinneren aan de verplichtingen van gescheiden inzameling. Consumenten dienen contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of hun dealer over de te volgen procedure voor het verwijderen van hun apparaat.

Informatie over de betekenis van het conformiteitsmerkteken **CE**

Markering **CE** geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste eisen van de Europese Richtlijnen 2014/35/EU (Laagspanning), 2014/30/EU (Elektromagnetische compatibiliteit), 2011/65/EU (Beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in EEA).

Dienst na verkoop

Voor een technische interventie wegens een defect, gelieve te bellen naar 04 88 78 59 99.

Voor productinformatie of het bestellen van onderdelen belt u 01 61 44 02 70 en kiest u de juiste optie.

Geïmporteerd door SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKRIJK

