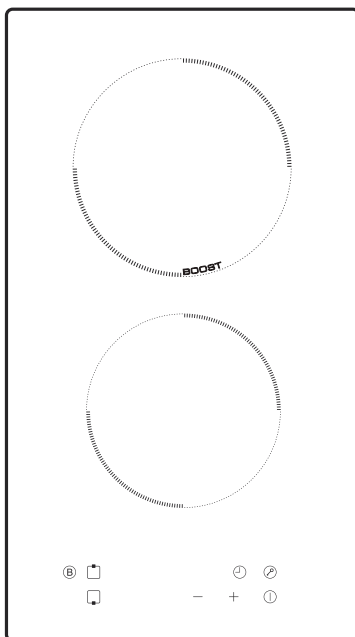




King d'Home®

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION INDUCTION HOB PLACA DE INDUCCION INDUCTIEKOOKPLAAT



KDPID3000

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 correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant utilisation et conservez ce mode d'emploi / manuel d'Installation pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type

chambres d'hôtes.

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 continue.

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 déclencher un incendie.

AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les

flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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.

Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour

nettoyer la surface 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

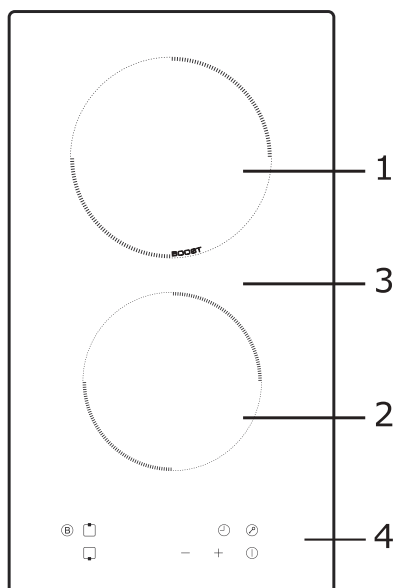
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- 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

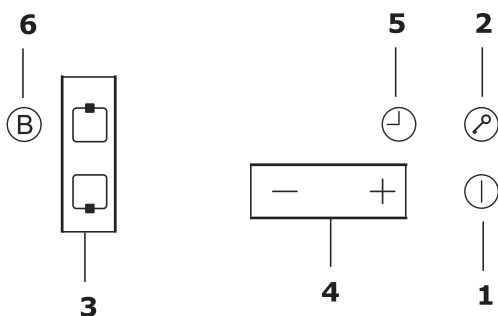
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone 1800 W, en booster 2000 W, en cuisson 180 mm,
2. Zone 1500 W / en cuisson 160 mm,
3. Dessus verre vitrocéramique
4. Panneau de contrôle

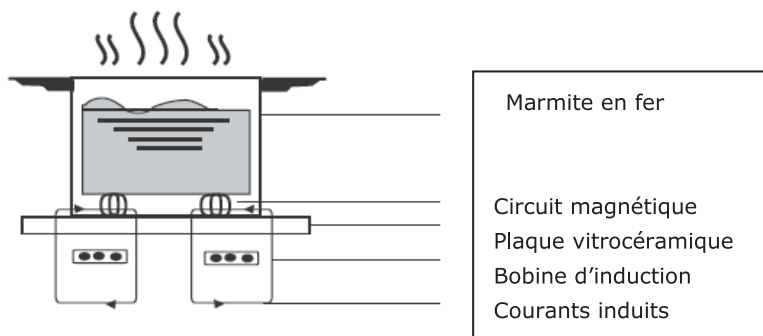
Panneau de contrôle



1. Contrôle marche/arrêt
2. Contrôle du verrouillage de l'enfant
3. Contrôles de sélection de la zone de chauffage
4. Commandes de régulation de puissance / minuterie
5. Contrôle de la minuterie
6. Touche 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 le biais du chauffage de la surface du verre. Le verre devient chaud seulement parce que la casserole finalement le réchauffe.

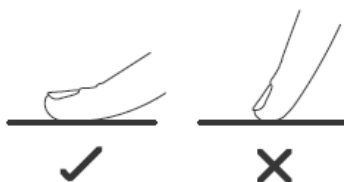


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- 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 touches de commande soient toujours propres et sèches, et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) les couvrant. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à s'activer



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 :

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

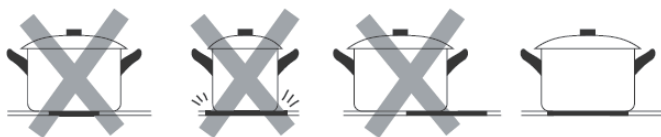
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



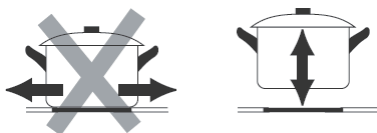
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité du pot pourrait être inférieure à celle attendue. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



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



Adapter vos ustensiles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement jusqu'à leur dimension limite au diamètre de l'ustensile utilisé. Cependant, le fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimal selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez toujours l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre mini du fond des ustensiles par rapport aux zones de cuisson :

Zone de cuisson (mm)	Fond ustensile minimum (mm)
1 (180)	140
2 (160)	120

Utilisation de votre plaque à induction

Pour démarrer la cuisson

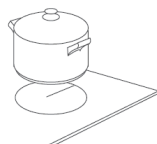
1. Appuyez sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT

Après avoir mis la plaque en marche, un bip sonore sera émis une fois, et " – " ou " – – ", s'affichera indiquant que la plaque à induction est en mode de veille.



2. Placez une casserole sur la zone de cuisson que vous désirez utiliser.

• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson sont propres et sèches.

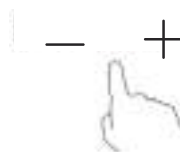


3. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera "0".



4. Sélectionnez un niveau de température avec les boutons de contrôle "–" ou "+", l'indicateur à côté de la zone clignote «5».

• Si vous ne choisissez pas un niveau de température avant 1 minute, la plaque à induction s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.



- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.

Si clignote alternativement avec le réglage de température

Cela signifie que:

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

La zone n'aura pas chauffé si un ustensile de cuisson non approprié est placé sur la plaque. L'affichage s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la plaque à induction.

Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous désirez éteindre.

2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler les réglages jusqu'à "0". Assurez-vous que l'affichage indique "0", puis "H".



« **H** » indique la zone de cuisson est encore chaude au toucher. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi jusqu'à une température sûre. Pour une utilisation éco énergétique, si vous voulez utiliser de nouveau la plaque de cuisson; utilisez plutôt la zone de cuisson qui est encore chaude.

3. Éteignez la plaque de cuisson entière en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.

Faites attention aux surfaces chaudes



Utilisation du mode Boost

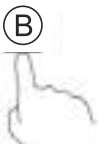


« Boost » est la fonction qui permet de chauffer une zone à puissance plus grande

pour une durée de 5 minutes (maximum). Ainsi, vous pouvez obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation de Boost pour une cuisson plus rapide.

Pour ce modèle, seul le grand foyer arrière peut fonctionner en mode Boost.

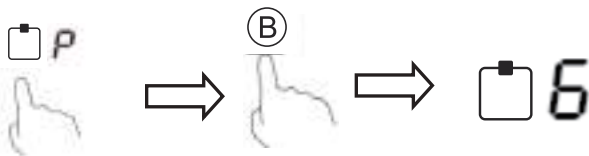
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, l'indicateur à côté de la touche clignote. 
2. Touchez le bouton « Boost », la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode « boost ». 



3. La puissance « Boost » est active pour une durée de 5 minutes, le foyer retourne ensuite à la puissance de niveau « 9 ». 



4. Si vous souhaitez annuler le mode Boost avant 5 minutes, appuyez à nouveau sur la touche de sélection de cette zone de cuisson. puis touchez le bouton « Boost ». La zone de cuisson revient au niveau de puissance réglé avant l'activation de Boost.



Verrouillage des touches de commande



- Vous pouvez verrouiller les touches afin d'empêcher une utilisation involontaire (par exemple des enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les touches sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande Marche/Arrêt sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches. « Lo » apparaît sur l'indicateur de minuterie.

Pour déverrouiller les commandes

- 1. Vérifiez que la plaque de cuisson est allumée.
- 2 Maintenez appuyée la touche de verrouillage pendant environ 3 secondes.
- 3. Le verrouillage est désactivé : vous pouvez maintenant utiliser à nouveau votre plaque de cuisson à induction.

 Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec la commande M/A en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque de cuisson en premier lors du redémarrage.

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 contrôlée, la plaque à induction arrête automatiquement l'opération.

Détection de petits objets

Lorsque vous mettez une casserole inadéquate ou une petite clé ou d'autres éléments, la plaque de cuisson affichera  pendant 1 minute, puis la plaque de cuisson affichera " - " pendant une minute, le ventilateur fonctionnera pendant 1 minute et arrêtera finalement l'appareil.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Le temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués 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

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

Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser la minuterie de cette manière :

- Vous pouvez le régler pour désactiver une zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
- Vous pouvez régler le minuteur de 00 à 99 minutes.

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

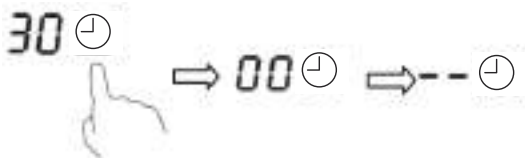
2. Appuyez sur le bouton de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et "30" s'affichera.

3. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons de contrôle "+" ou "-" du minuteur.

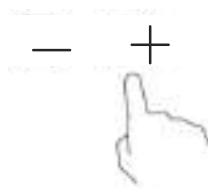
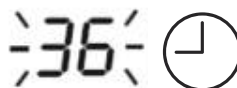
Conseil: Appuyez une fois sur le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.

Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

4. Pour annuler le minuteur en cours, sélectionnez la zone de chauffage actuelle, appuyez sur le bouton de la minuterie et «00» s'affichera.



5. Lorsque la durée est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



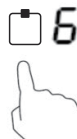
6. Le buzzer émet un bip pendant 1 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - » lorsque le temps de réglage est terminé.



Réglage du minuteur pour éteindre l'une des zones de cuisson

Réglage des zones de cuisson pour activer cette fonction :

1. Appuyez sur le bouton de contrôle de la zone de cuisson sur laquelle vous désirez régler le minuteur (par exemple, la zone 1).



2. Appuyez sur les boutons de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.



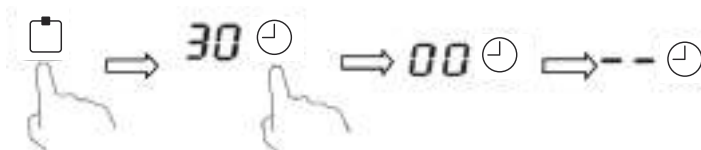
3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur

Conseil : Appuyez une fois sur le bouton de contrôle du minuteur "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'1 minute.



Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

4. Pour annuler le minuteur en cours, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson concernée puis la touche minuterie et "--" s'affichera.



5. Lorsque la durée est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera indiquant que la zone est sélectionnée



6. Lorsque la minuterie expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche H.



Toute autre zone de cuisson continuera de fonctionner si elle a été mise en marche précédemment.

Réglage du minuteur pour éteindre plus d'une zone de cuisson

Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs zones de chauffage, l'indicateur de minuterie affichera le temps le plus court.

Par exemple, si le minuteur de la zone 1 est réglé sur 6 minutes, et sur 3 minutes pour la zone 2, l'indicateur du minuteur affichera "3").

REMARQUE: Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de niveau de puissance signifie que l'indicateur de minuterie indique l'heure de la zone de chauffage.

 **6** (Minuteur réglé sur 6 minutes)

 **3**  (Minuteur réglé sur 3 minutes)

03 

Si vous souhaitez vérifier l'heure réglée d'une autre zone de chauffage, appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage. La minuterie indiquera son heure réglée.



Lorsque la minuterie est expirée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche «H».



REMARQUE: Si vous voulez changer le temps réglé du minuteur alors qu'il a démarré, vous devrez reprendre la procédure à partir de l'étape 1.

Consignes de cuisson



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

Conseils pour la cuisson

- Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez le réglage de la température.
 - 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 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 fait ».
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 devraient être rapide. Si vous devez cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs lots plus petits.
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 chaleur

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 chaleur	Convient à
1-2	• 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	• réchauffage • mijotage rapide • cuisson du riz
5-6	• crêpes
7-8	• faire sauter • cuisson des pâtes
9	• sautés • saisir • porter la soupe à ébullition • bouillir de l’eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
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)	1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Rallumez la plaque de cuisson.	• 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 nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher.
Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le verre	Retirez-les immédiatement 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 : 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson au mur. 2. 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 pour « les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus.	• 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 une lame de rasoir 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	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.	• 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.
Les touches de commandes ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	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.	Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le ballon du bout du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récuser non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.	Ceci peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	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.	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.

Les casseroles ne chauffent pas et $\geq \leq$ s'affiche à l'écran.	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.	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.
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).	Défaut technique.	Veuillez 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.

Contrôle et affichage de défaut

Si une anomalie apparaît, la plaque à induction entre en état de protection automatique et affiche les codes de protection 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	KDPID3000
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	3500 W
Dimensions L× W × H (mm)	290 X 520 X 61
Dimensions d'encastrement A × B (mm)	270 X 490

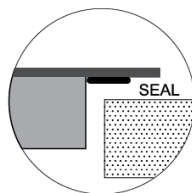
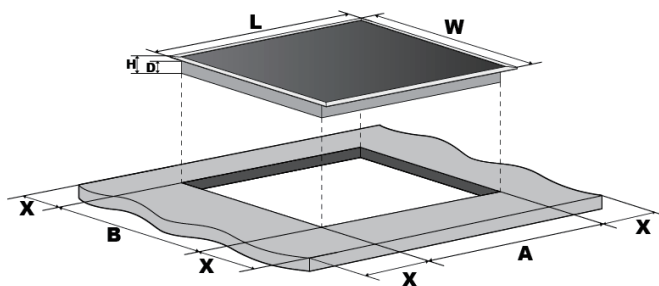
Les poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, aussi nous pouvons modifier les spécifications, dessins et modèles sans préavis.

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 préservé autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit au moins de 30 MM. Veuillez sélectionner des matériaux de surface de travail résistants à la chaleur pour éviter une grande déformation causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

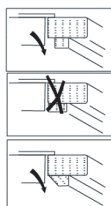
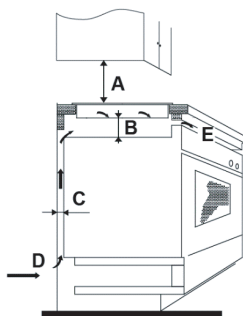


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	61	55	270	490	50 mini

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.



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	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

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

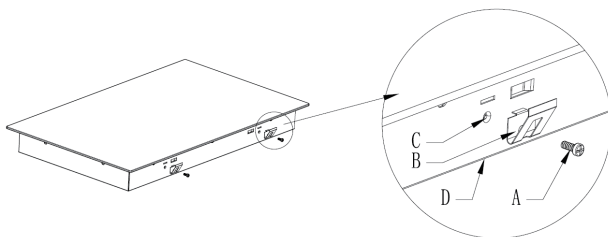
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique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

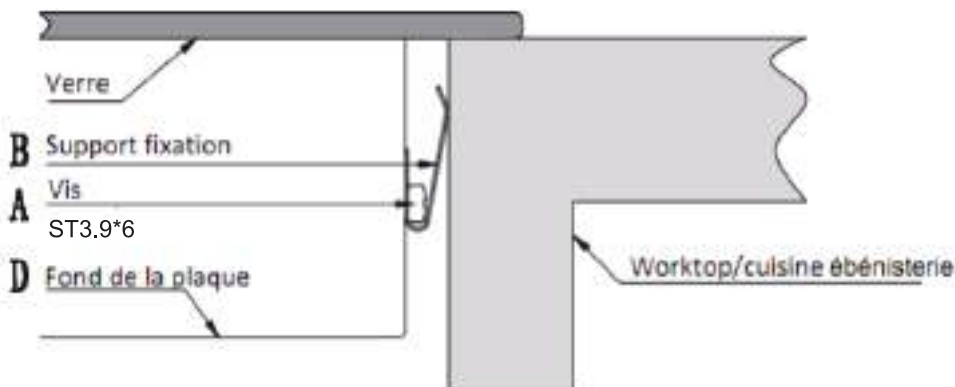
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur la surface de travail en vissant 4 supports au bas de la table de cuisson (voir image) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	support fixation	trou de fixation	fond de la plaque



Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou techniciens. 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 et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la plaque doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter des dégâts, la couche « sandwich » et la colle doivent être résistantes 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.

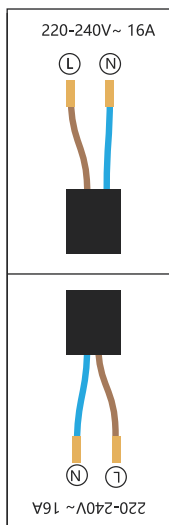
N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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.

Utilisation de la ligne électrique H07RN-F, 2 * 1,5 mm²



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

- 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 comprimé.
- 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		KDPID3000	
Type de plaque		Plaque de cuisson électrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
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	Ø	Zone 1 : 18 Zone 2 : 16	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone 1 : 185.76 Zone 2 : 190. 42	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	188.09	Wh/kg



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

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

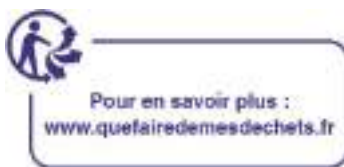
- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (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 constructeur.

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

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 Induction hob.
We recommend that you take the time to read this User Guide / Installation Manual in order to fully understand how to properly install and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all safety instructions carefully before use and save this Owner's Manual / Installation Manual for future reference.

Safety instructions

This device is intended for use in domestic and similar applications such as:

- kitchen areas reserved for staff in stores, offices and others professional environments;
- farms;
- guest use of hotels, motels and other residential environments;
- environments of the type

guest rooms.

CAUTION: This appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away, unless they are under continuous supervision.

This device 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 provided they have been placed under supervision or have received instructions regarding

safe use of the device and understand the dangers involved. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

CAUTION: Cooking food unattended on a hob using fat or oil can be dangerous and start a fire.

WARNING: The cooking process must be watched. A short cooking process should be monitored without interruption.

NEVER try to extinguish a fire with water, but stop the appliance and then cover the

flames eg with a cover or fire blanket.

CAUTION: If the surface is cracked, disconnect the device from the power supply to avoid risk of electric shock.

Do not use a steam cleaner.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or by a separate remote control system.

It is recommended not to place metallic 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 disconnection from the power supply network having an opening distance of the contacts of all poles must be provided in the fixed pipe in accordance with the installation rules.

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 the 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 into the device. The use of 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.

Do not use very abrasive cleaning products or hard metal scrapers to

clean the surface cooking, at the risk of scratching the surface and causing 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 can 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 safety standards electromagnetic.
- However, people with a pacemaker or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their physician or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants will not be affected by it. the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice

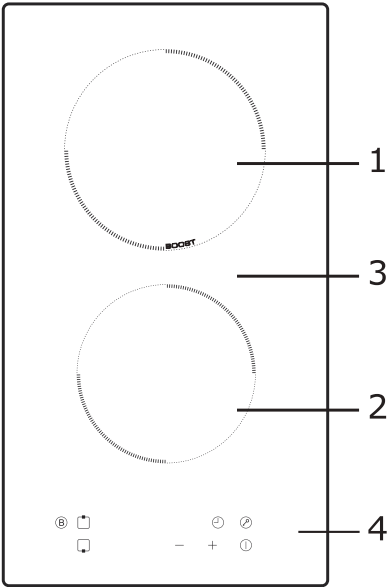
may result in a fatal accident.

Danger: Hot surface

- During use, the accessible parts of this appliance will become sufficiently hot 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. Make sure that the handles of the saucepans do not overhang other hotplates that are on. Keep handles out of the reach of children.
- Failure to follow this advice may result in burns.

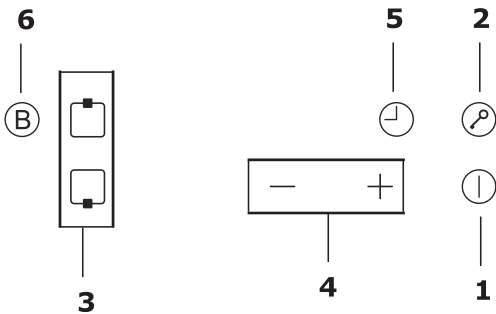
Presentation of the product

Top view



- 1. 1800 W zone, 2000 W booster, 180 mm cooking,
- 2. Zone 1500 W / cooking 160 mm,
- 3. Vitroceramic glass top
- 4. Control panel

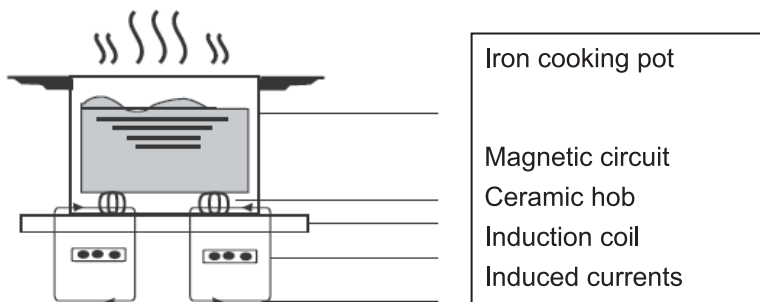
Control panel



- 1. On / off control
- 2. Child lock control
- 3. Heating zone selection controls
- 4. Orders power regulation / timer
- 5. Timer control
- 6. Boost button

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 only gets hot because the pan eventually heats it up.

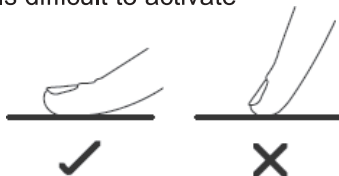


Before using your new induction hob

- Read this guide, paying particular attention to « Safety Instructions ».
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

Using the control keys

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



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.

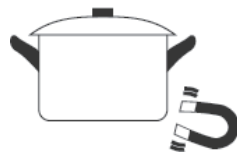
- You can check if your container is suitable by performing the magnet test. Move a magnet to the bottom of the pot. If attracted, the pan is suitable for induction.

- If you don't have a magnet:

1. Put some water in the pot, which you want to check.

2. If the light is not flashing and the water is heating up, the pan is suitable.

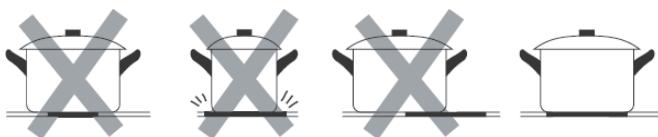
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.



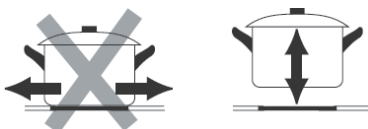
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the bottom of your pan is smooth, lies flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the selected area. By using a pot, slightly larger energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, the pot efficiency might be lower than expected. Always center your pan on the cooking zone.



Always put the pots on the induction hob - do not slide them or they may scratch the glass.



Adapt your utensils

The cooking zones adapt automatically up to their size limit to the diameter of the utensil used. However, the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To get the best performance from your hob, always place the cookware in the center of the cooking zone.

The minimum diameter of the bottom of the utensils in relation to the cooking zones:

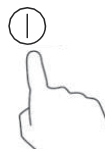
Cooking zone (mm)	Minimum utensil base (mm)
1 (180)	140
2 (160)	120

Using your induction hob

To start cooking

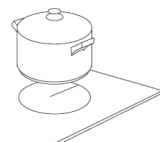
1. Press the ON / OFF switch

After switching on the hob, a beep will sound once, and “-“ or “- -“ will be displayed indicating that the induction hob is in standby mode.



2. Place a saucepan on the cooking zone you wish to use.

- Make sure the bottom of the pot and the cooking surface are clean and dry.

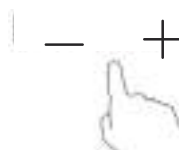


3. Press the cooking zone selection button and the indicator next to the corresponding zone will flash "0".



4. Select a temperature level with the control buttons “-“ or “+”, the indicator next to the zone flashes “5”.

- If you do not choose a temperature level within 1 minute, the induction hob will automatically turn off. You will have to start the procedure again from step 1.



- You can change adjusting the heat at any time during cooking.

Yes flashes alternately with the temperature setting

It means that:

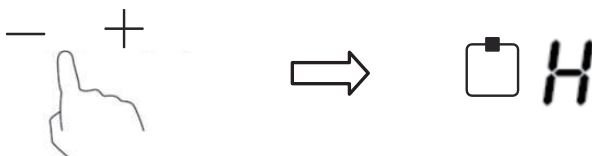
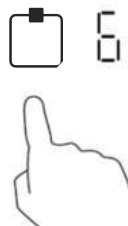
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

The area will not have heated if an unsuitable cookware is placed on the hotplate. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on the induction hob.

When cooking is finished

1. Press the selection button for the cooking zone you want to switch off.

2. Switch off the cooking zone by scrolling through the settings to "0". Make sure the display shows "0", then "H".



"H" indicates the cooking zone is still hot to the touch. This symbol will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. For energy efficient use, if you want to use the hob again; use the hot cooking zone instead.

3. Switch off the entire hob by pressing the ON / OFF button. Watch out for hot surfaces



Using Boost Mode

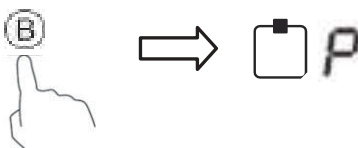
« Boost » is the function that allows you to heat an area with greater power

for a duration of 5 minutes (maximum). So you can get more powerful and faster cooking.

Using Boost for faster cooking.

For this model, only the large rear fireplace can operate in Boost mode.

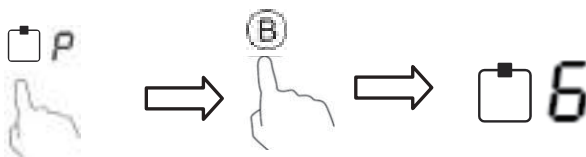
1. Press the cooking zone selection button, the indicator next to the button flashes.
2. Tap the "Boost »", The cooking zone will start to operate in Boost mode. The power display shows "P" to indicate that the zone is in "boost" mode.



3. The "Boost" power is active for a period of 5 minutes, the hotplate then returns to level "9" power.



4. If you want to cancel Boost mode before 5 minutes, press the selection button for this cooking zone again. then touch the button "Boost". The cooking zone returns to the power level set before the activation of Boost.



Locking the control buttons



- You can lock the buttons to prevent unintentional use (for example children who accidentally switch on the cooking zones).
- When the keys are locked, all controls except the On / Off control are disabled.

To lock the controls

Touch the lock control buttons. “Lo” appears on the timer indictor. **To unlock the controls**

- 1. Check that the hob is turned on.
- 2 Press and hold the lock button for about 3 seconds.
- 3. The lock is deactivated: you can now use your induction hob again.



When the hob is in lock mode all controls are disabled except the On / Off control, you can still turn off the hob with the on / off control in an emergency, but you must unlock the hob. cooking first when restarting.

Overheating protection

A built-in temperature sensor can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is controlled, the induction hob automatically stops the operation.

Detection of small objects

When you put an inadequate pan or a small wrench or others

elements, the hob display  1 minute, then the hob will display "-" for one minute, the fan will run for 1 minute and finally stop the appliance.

Automatic shutdown protection

The automatic shut-off is a safety protection function for your induction hob. It stops automatically if you ever forget to turn off your cooking. The default operating times for the different power levels are shown in the table below:

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



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

Using the timer

You can use the timer in this way:

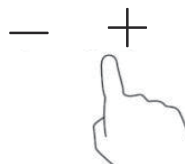
- You can set it to deactivate a cooking zone after the set time has elapsed.
- You can set the timer from 00 to 99 minutes.

1. Make sure the hob is turned on.

2. Press the timer control button, the reminder timer indicator will start blinking and "30" will be displayed.



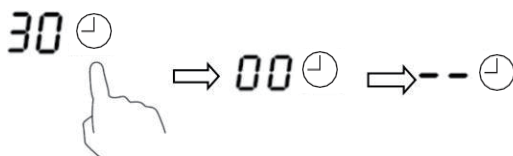
3. Set the hour by pressing the "+" or "-" timer control buttons.



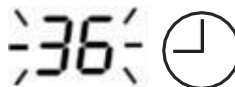
Tip: Press the timer control "+" or "-" button once to decrease or increase the setting in one minute intervals.

Press and hold the "+" or "-" timer control button to decrease or increase the setting in 10 minute intervals.

4. To cancel the current timer, select the current heating zone, press the timer button and "00" will be displayed.



5. When the time is set, the timer will immediately start counting down. The remaining time will be displayed and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. The buzzer emits a beep for 1 second and the timer indicator displays "-
-" when the setting time is over.



Setting the timer to switch off one of the cooking zones

Setting the cooking zones to activate this function:

1. Press on the control button of the cooking zone on which you want to set the timer (for example, zone 1).



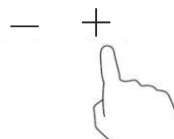
2. Press the timer control buttons, the timer indicator will start flashing and "30" will be displayed.



3. Set the desired time with the timer control buttons Tip: Press

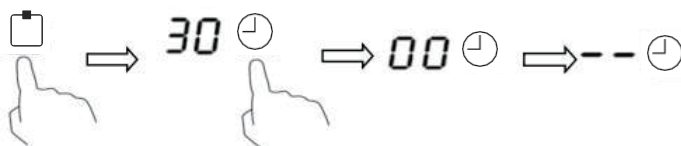
the timer control button once.

timer "-" or "+" to decrease or increase the setting in 1 minute intervals.



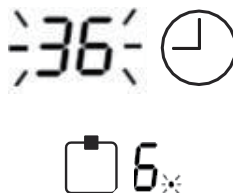
Hold the button control button "+" or "-" of the timer pressed to decrease or increase the setting in 10 minute intervals.

4. To cancel the timer in progress, press the relevant cooking zone selection button then the timer button and "-" will be displayed.



5. When the time is set, the timer will immediately start counting down. The remaining time will be displayed and the timer indicator will flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to the power level indicator will light up indicating the zone is selected



6. When the timer expires, the corresponding cooking zone switches off automatically and displays H.



Any other cooking zone will continue to operate if it has been switched on. walk previously.

Setting the timer to switch off more than one cooking zone

If you use this function for multiple heating zones, the timer indicator will show the shortest time.

For example, if the zone timer 1 is set to 6 minutes, and to 3 minutes for zone 2, the timer indicator will display "3").

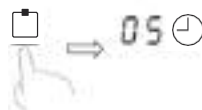
NOTE: The flashing red dot next to the power level indicator means that the timer indicator is showing the time of the heating zone.

 6 (Timer set for 6 minutes)

 3 (Timer set for 3 minutes)

03 

If you want to check the set time of another heating zone, press the heating zone selection control. The timer will show its set time.



When the timer has expired, the corresponding cooking zone switches off automatically and displays "H".



REMARK: If you want to change the set time of the timer after it has started, you will have to repeat the procedure from step 1.

Cooking instructions



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

Cooking tips

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

Low heat, rice cooking

- Simmer is done below the boiling point, around 85°C, bubbles just occasionally rise to the surface of the cooking liquid. This is the key to delicious, tender soups and stews because the flavors develop without over cooking the food.

You should also cook the egg-based sauces and thicken them below the boiling point.

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

Sear the steaks

To cook tasty juicy steaks:

1. Place the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy-bottomed frying pan.
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. The time may vary from about 2 to 8 minutes per side. Press down on the steak to gauge how cooked it is - the firmer it looks, the "nicer" it will be.
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 thoroughly dish compatible with induction or a large pan.
2. Prepare all ingredients and materials. Saut ing food should be quick. If you need to cook large batches, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook all meats first, set aside and keep warm.
5. Sauté the vegetables. When hot, but still crunchy, turn the cooking zone to a lower setting, turn the meat over to the pan and add your sauce.
6. Mix the ingredients gently to make sure they are heated inside.
7. Serve immediately.

Heat 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 heat	Suitable for
1-2	• reheating small amounts of delicate foods • melt chocolate, butter, and foods that burn quickly • slow simmer • slow warming
3-4	• reheating • quick simmer • cooking rice
5-6	• crepes
7-8	• blow • cooking pasta
9	• stir-fried • grab • bring the soup to a boil • boil water

Maintenance and cleaning

What ?	How? 'Or' What ?	Important!
Every day, soiling on the glass (fingerprints, marks, stains left by food or unsweetened spills on the glass)	1. Turn off the power to the hob. 2. Apply cooktop cleaner while the glass is still hot (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the hob back on.	• When the power supply to the hob is switched off, there will be no « hot surface » indication, but the cooking zone may still be hot! Be extremely careful. • Scouring sponges, some nylon scouring cloths, and harsh abrasive cleaning agents can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaner residue on the cooktop : glass may stain.
Overflows, fondant spills, and hot sugars on the glass	Remove them immediately with a slice of bread, a knife or a razor blade suitable for glass induction hobs, but beware of hot surfaces in the cooking zone: 1. Turn off the power to the wall hob. 2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape off any dirt or liquid spilled on the cold surface of the hob. 3. Clean up any dirt or spill with a paper or cloth towel. 4. Follow steps 2 to 4 to « Everyday soiling on glass » above.	• Remove bottom stains and sugary foods or spillovers as soon as possible. If you let them cool on the glass, they can be difficult to remove or even permanently damage the surface of the glass. • Reduce the risk: When the safety cap is retracted, the blade in the scraper is a sharp razor blade. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.
Overflows on touch controls	1. Turn off the power to the hob. 2. Absorb the 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.	• The hob may beep and turn itself off and the control buttons may not work if there is liquid on them. Make sure you have wiped down the surface of the touch controls before turning the cooktop back on.

Tips and tricks

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power supply.	Make sure the induction hob is plugged into power and is turned on. Check to see if there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
Command keys do not respond.	The controls are locked.	Unlock the controls. See the section "Using your induction hob" for instructions.
Touch controls are difficult to use.	There may be a slight film of water on the controls or you may have used your finger tip when you touch the controls.	Make sure the surface of the touch controls is dry and use the ball with your fingertip to touch the controls.
The glass is scratched.	Cookware with rough edges. Unsuitable scouring pad, abrasive or cleaning products used.	Use cookware with flat, smooth bases. See "How to choose the right cookware". See "Care and cleaning".
Some saucepans make crackling or clicking noises.	This can be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	this is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used at a setting of high temperature.	this is caused by induction cooking technology.	This is normal, but the noise should subside or disappear completely as you lower the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has kicked in to keep the electronics from overheating. It can continue to rotate even if you have turned off the hotplate induction.	This is normal and does not require any action. Do not unplug the induction hob from the wall outlet while the fan is running.

The pans do not heat up and is shown on the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on the area.	Use cookware for induction cooking. See “Choosing the Right Cookware” section. Center the pan and make sure its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned off by itself unexpectedly, a beep sounds and an error code is displayed (usually alternating with one or two digits in the display of the cooking timer).	Technical fault.	Please write down the error code letters and numbers, unplug the induction hob from the outlet current and contact a qualified technician.

Control and display of the fault

If an anomaly appears, the induction hob automatically enters the protection state and displays the corresponding protection 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 appliance yourself to avoid all dangers and damage to the induction hob.

Technical specification

Cooking plate	KDPID3000
Cooking zones	2 zones
Supply voltage	220-240V ~ 50-60Hz
Installed electrical power	3500 W
Dimensions L × W × H (mm)	290 X 520 X 61
Installation dimensions A × B (mm)	270 X 490

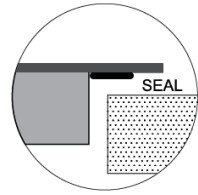
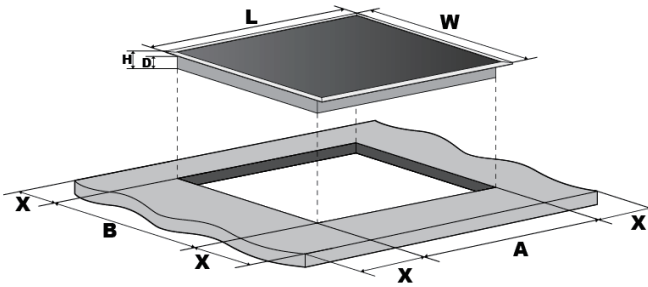
Weights and dimensions are approximate. We are continually striving to improve our products, so we may change specifications and designs without notice.

Installation

Choice of installation material

Cut out the worktop according to the dimensions shown in the diagram. For installation and use, a minimum of 5cm of space should be kept around the hole.

Make sure that the thickness of the worktop is at least 30 MM. Please select heat-resistant work surface materials to avoid large deformation caused by heat radiation from the heating plate. As shown below :

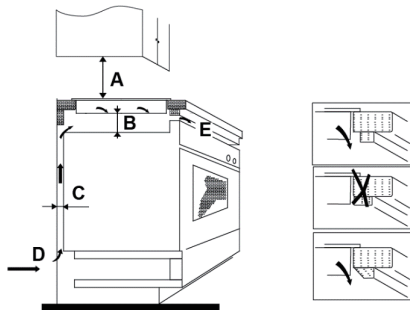


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	61	55	270	490	50 mini

In all cases, make sure that the Induction hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air inlet	5 mm air outlet

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 heat-resistant material
- if the plate is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- installation complies with 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 placed in order 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 disconnect once the hob is installed
- If in doubt about the installation and regulations, check with your local authorities.
- you use heat-resistant, easy-to-clean finishes (e.g. ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the cooking zone.

When you have installed the hob, make sure that

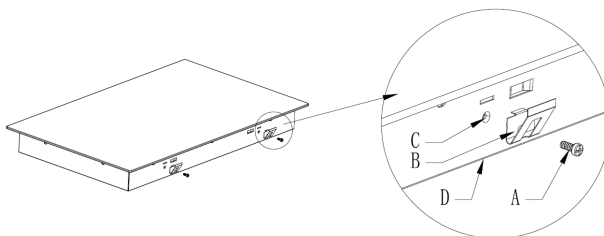
- the power cable is not accessible through cabinet or drawer doors
- there is an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or storage space, a thermal protection barrier is installed under the base of the hob
- the disconnecter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

Before placing the brackets

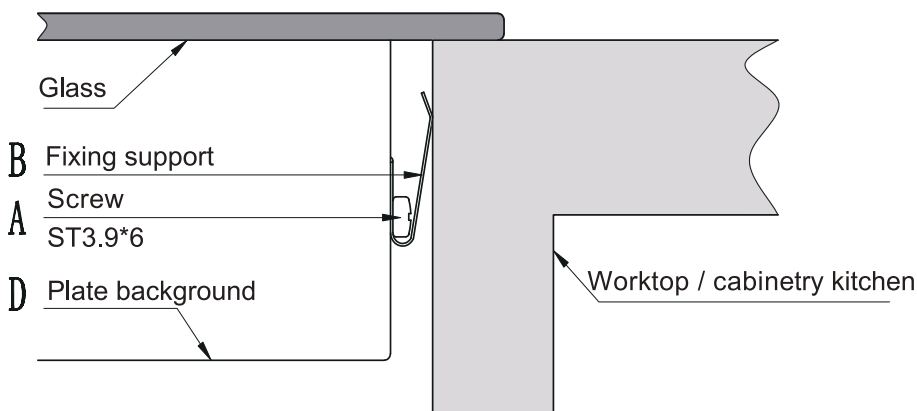
The device should be placed on a flat, smooth surface (use the packaging). Do not force the controls that protrude from the hob.

Adjusting the stand position

Secure the cooktop to the work surface by screwing 4 brackets to the bottom of the cooktop (see image) after installation.



A	B	C	D
Screw	mounting bracket	fixing hole	plate bottom



Warnings

1. The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Never perform the operation by yourself.
2. The hob will 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 should be installed in such a way that better heat dissipation can be guaranteed to improve its reliability.
4. The wall and the induced heating zone above the surface of the plate must withstand the heat.
5. To avoid damage, the sandwich layer and the glue must be heat resistant.

Connect the hob to the power supply



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

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

the nameplate.

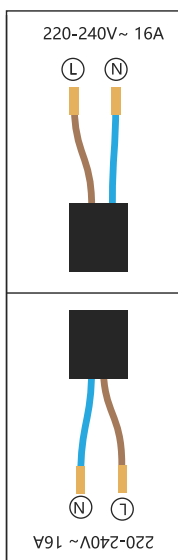
Do not use adapters, reducers or plugging devices to connect the hob to the power supply as they may cause overheating and fire.

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.

Using the H07RN-F power line, 2 * 1.5 mm²



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

- If the cable is damaged or needs to be replaced, the operation must 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		KDPID3000	
Plate type		Electric hob	
Number of cooking zones and / or areas		2	
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 relatives	0	Zone1: 18 Zone2: 16	cm
For non-circular cooking zones or areas: diameter of the useful surface per electric cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	-- --	cm
Energy consumption per cooking zone or area, calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1: 185.76 Zone 2: 190.42	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	EC electric plate	188.09	Wh/kg

This symbol on the product means that it is a device whose treatment as waste is subject to To the directive on waste electrical equipment and electronics (WEEE). This device can therefore under no circumstances be treated as household waste, and must be collected specifically for this type of waste.



Return and collection systems are made available to you by local authorities (recycling centers) and distributors. By directing your device at the end of its life to its recycling channel, you help protect the environment and prevent any harmful consequences for your health. Consumers should contact the local authorities or their

dealer regarding the procedure to follow for the removal of their old device.

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

- (1) superficial damage due to 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;
- (3) any unauthorized incident, abuse, misuse, modification, disassembly or repair;
- (4) any operation improper maintenance, use not in accordance with the instructions concerning the product or the connection to incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the nameplate and / or serial number of the product is removed.

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

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

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

Para la instalación, lea el capítulo Instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde esta guía de usuario / manual de instalación para referencia futura.

Las instrucciones de seguridad

Este dispositivo está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
- granjas;
- uso de huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos del tipo habitaciones de invitados.

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

Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento siempre que hayan sido puestos bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre uso seguro del dispositivo y comprenda los peligros involucrados. Los niños no

deben jugar con el dispositivo.
Los niños no deben realizar la
limpieza y el mantenimiento del
usuario sin supervisión.

PRECAUCIÓN: Cocinar alimentos sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

ADVERTENCIA: Se debe vigilar el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe monitorearse sin interrupción.

NUNCA intente apagar un fuego con agua, pero detenga el aparato y luego cubra las llamas, por ejemplo, con una cubierta o 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 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 de 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.

PRECAUCIÓN: Riesgo de 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. El uso de dispositivos de protección inadecuados puede provocar accidentes.

Después de su uso, apague la

encimera con su dispositivo de control y no confíe en el detector de cacerolas.

No utilice productos de limpieza muy abrasivos o raspadores de metal duro para limpiar la superficie cocinar, con el riesgo de rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.

Para la conexión eléctrica, consulte el capítulo
" CONEXIÓN ELÉCTRICA "

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 electromagnético.
- 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 el campo electromagnético.

- No seguir este consejo puede resultar en un accidente fatal.

Peligro: superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este dispositivo se volverán suficiente caliente 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.

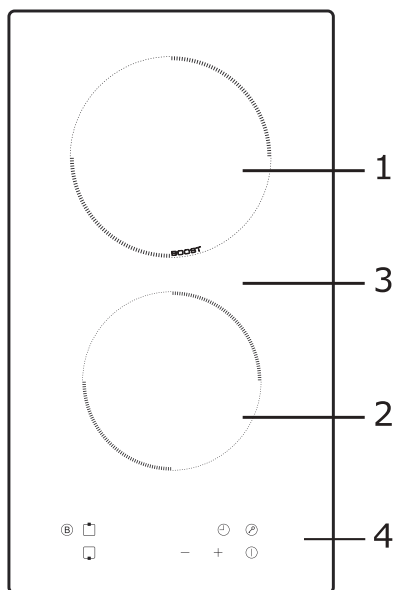
- Los mangos de las ollas pueden estar calientes al tacto.

Asegúrese de que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras placas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.

- No seguir este consejo puede provocar quemaduras.

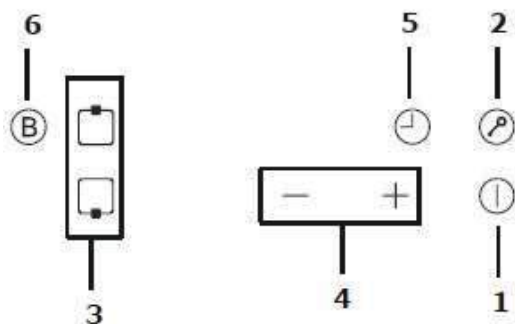
Presentación de producto

Vista superior



1. Zona de 1800 W, refuerzo de 2000 W, cocción de 180 mm,
2. Zona 1500 de cocción 160 mm,
3. Tapa de vidrio de vitrocerámica
4. Panel de control

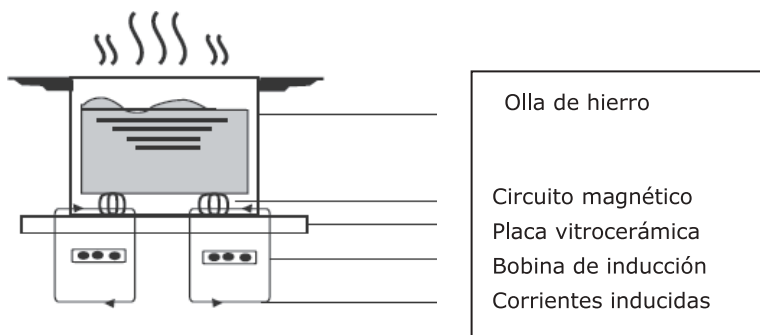
Panel de control



1. Control de encendido / apagado
2. Control de bloqueo para niños
3. Controles de selección de zona de calefacción
4. Controles de encendido / temporizador
5. Control de temporizador
6. Botón 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 vidrio solo se calienta porque la sartén eventualmente lo calienta.

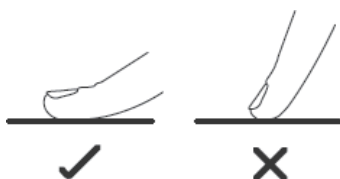


Antes de usar su nueva placa de inducción

- 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 botones de control estén siempre limpios y secos, y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar la activación de los controles.



Elegir los utensilios de cocina adecuados



- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base apta para inducción.

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



- Puede comprobar si su contenedor es adecuado realizan la prueba del imán. Mueve un imán al fondo de la olla. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.

- Si no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua en la olla, que quiere comprobar.

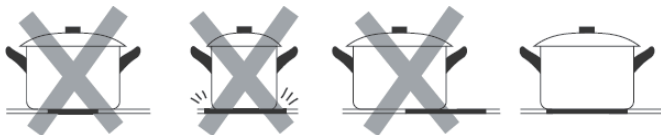
2. Si el  no parpadea y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

- 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.

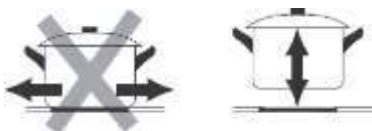
No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



Asegurárla fondo de la sartén es liso, está plano contra el vidrio y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico del área seleccionada. Al usar una olla, se utilizará energía un poco más grande con su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia de la olla puede ser menor de lo esperado. Siempre galope su sartén en la zona de cocción.



Levante las ollas de la placa de inducción, no las deslice o pueden rayar el vidrio.



Adapta tus utensilios

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente hasta su límite de tamaño al diámetro del utensilio utilizado. Sin embargo, el fondo de la sartén debe tener un diámetro mínimo acorde a la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa, coloque siempre los utensilios de cocina en el medio galope de la zona de cocción.

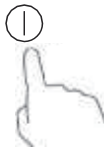
El diámetro mínimo del fondo de los utensilios en relación con las zonas de cocción:

Zona de cocción (mm)	Base mínima del utensilio (mm)
1 (180)	140
2 (160)	120

Uso de su placa de inducción

Para empezar a cocinar

1. Presione el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO
Después de encender la placa, sonará un pitido y se mostrará "-" o "- -" indicando que la placa de inducción está en modo de espera.



2. Coloque una cacerola en la zona de cocción que desee utilizar.
• Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de cocción estén limpias y secas.



3. Presione el botón de selección de la zona de cocción y el indicador junto a la zona correspondiente parpadeará "0".



4. Seleccione un nivel de temperatura con los botones de control "-" o "+", el indicador junto a la zona parpadea "5".
• Si no elige un nivel de temperatura en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que volver a iniciar el procedimiento desde el paso 1.



- Puedes modificar ajustando el calor en cualquier momento durante la cocción.

Si   parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura. Esto significa que:

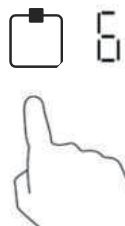
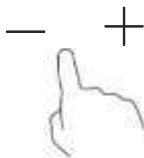
- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es apta para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

La zona no se habrá calentado si se coloca un recipiente inadecuado sobre la encimera. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca un recipiente adecuado en la placa de inducción.

Cuando termine de cocinar

1. Presione el botón de selección de la zona de cocción que desea apagar.

2. Apague la zona de cocción desplazándose por los ajustes hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0", luego "H".



"H" indica que la zona de cocción aún está caliente al tacto. Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

Para un uso eficiente de la energía, si desea volver a utilizar la encimera; en su lugar, utilice la zona de cocción caliente.

3. Apague toda la encimera pulsando el botón ON / OFF . Cuidado con las superficies calientes



Usando el modo Boost

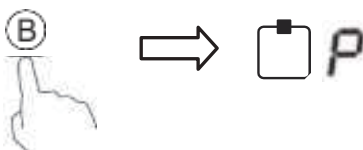
"Boost" es la función que te permite calentar una zona con mayor potencia

por una duración de 5 minutos (máximo). Para que puedas cocinar de forma más potente y rápida.

Usando Boost para cocinar más rápido.

Para este modelo, solo la chimenea trasera grande puede funcionar en modo Boost.

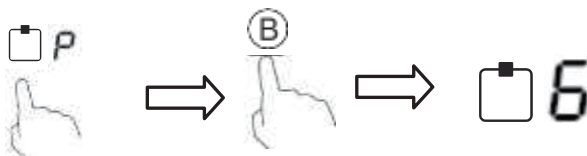
1. Presione el botón de selección de la zona de cocción , el indicador junto al botón parpadea.
2. Toca "Impulsar", La zona de cocción comenzará a funcionar en modo Boost. La pantalla de potencia muestra "P" para indicar que la zona está en modo "boost".



3. La potencia "Boost" está activa durante un período de 5 minutos, luego la zona de cocción vuelve al nivel "9" de potencia.



4. Si tú desea cancelar el modo Boost antes de 5 minutos, presione nuevamente el botón de selección para esta zona de cocción. luego toca el botón " Boost ". La zona de cocción vuelve al nivel de potencia establecido antes de la activación de Aumentar.



Bloquear los botones de control



- Puede bloquear los botones para evitar un uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando las teclas están bloqueadas, todos los controles, excepto el de encendido / apagado, están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo botones. Aparece “Lo” en el indicador del temporizador.

Para desbloquear los controles

- 1. Compruebe que la placa esté encendida.
- 2. Mantenga pulsado el botón de bloqueo durante unos 3 segundos.
- 3. El bloqueo está desactivado: ahora puede volver a utilizar su placa de inducción.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto el control de encendido / apagado, aún puede apagar la placa con el control de encendido / apagado en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa. cocinar primero al reiniciar.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura incorporado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción detiene automáticamente el funcionamiento.

Detección de pequeños objetos.

Cuando pones una sartén inadecuada o una llave pequeña u otras elementos, la placa mostrará  durante 1 minuto, entonces el encimera mostrará "-" durante un minuto, el ventilador funcionará durante 1 minuto y finalmente parará el aparato.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se detiene automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocción. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar esta placa.

Usando el temporizador

Puede usar el temporizador de esta manera:

- Puede configurarlo para desactivar una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador de 00 a 99 minutos.

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.



2. Presione el botón de control del temporizador, el indicador del temporizador de recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará "30".



3. Configure la hora presionando los botones de control del temporizador "+" o "-".

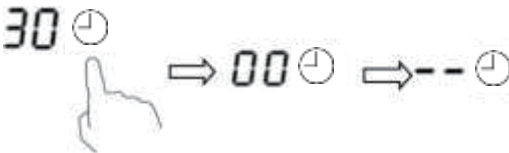


Consejo: Presione el botón de control del temporizador "+" o "-" una vez para disminuir o aumentar la configuración en intervalos de un minuto.

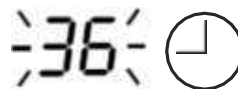


Mantenga presionado el botón de control del temporizador "+" o "-" para disminuir o aumentar la configuración en intervalos de 10 minutos.

4. Para cancelar el temporizador actual, seleccione la zona de calefacción actual, presione el botón del temporizador y se mostrará "00".



5. Cuando se establece el tiempo, el temporizador comenzará inmediatamente la cuenta regresiva. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. El zumbador emite un pitido durante 1 segundo y se muestra el indicador del temporizador

"-" cuando finaliza el tiempo de fraguado.



Programación del temporizador para apagar una de las zonas de cocción

Configuración de las zonas de cocción para activar esta función:

1. prensa en el botón de control de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador (por ejemplo, zona 1).



2. Presione los botones de control del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y se mostrará "30".



3. Configure el tiempo deseado con los botones de control del temporizador Consejo: Presione el botón de control del temporizador una vez.

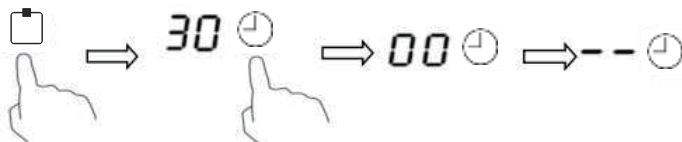


temporizador "-" o "+" para disminuir o aumentar el ajuste en intervalos de 1 minuto.

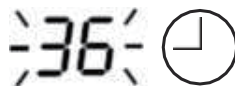


Mantén pulsado el botón de control "+" o "-" del temporizador presionado para disminuir o aumentar el ajuste en intervalos de 10 minutos.

4. Para cancelar el temporizador en curso, presione el botón de selección de la zona de cocción correspondiente, luego el botón del temporizador y se mostrará "--".



5. Cuando se establece el tiempo, el temporizador comenzará inmediatamente la cuenta regresiva. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



6. Cuando el temporizador expira, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente y muestra H.



Cualquier otra zona de cocción seguirá funcionando si se ha encendido, caminar previamente.

Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

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

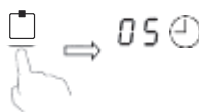
Por ejemplo, si el temporizador de zona1 se establece en 6 minutos, y en 3 minutos para la zona 2, el indicador del temporizador mostrará "3").

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la hora de la zona de calefacción.

 (Temporizador programado para 6 minutos)

 (Temporizador programado para 3 minutos)

Si desea verificar el tiempo establecido de otra zona de calefacción, presione el control de selección de zona de calefacción. El temporizador mostrará su tiempo establecido.



Cuando finaliza el temporizador, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente y muestra "H".



OBSERVACIÓN: Si desea cambiar la hora establecida del temporizador después de que se haya iniciado, deberá repetir el procedimiento desde el paso 1.

Instrucciones de cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está utilizando la función *Power Boost*. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto representa un grave peligro de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura.
- Usando una cobertura reducida tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a alta temperatura y reduzca el ajuste cuando la comida se recaliente.

Cocción de arroz a fuego lento

- La cocción a fuego lento se hace 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 sabrosos filetes jugosos:

1. Coloca la carnea temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
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.
4. Dale 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. Presione el bistec hacia abajo para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se vea, más "agradable" quedará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para los salteados

1. Elija un wok de fondo plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Prepara todo ingredientes y materiales. Los alimentos salteados deben ser rápidos. Si necesita cocinar lotes grandes, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine todas las carnes, déjelas a un lado y manténgalas calientes.
5. Sofreír las verduras. Cuando esté caliente, pero aún crujiente, gire la zona de cocción a un nivel más bajo, voltee la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén calientes por dentro.
7. Servir 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 calor	Adecuado para
1-2	• recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. • hervir a fuego lento • calentamiento lento
3-4	• recalentando • hervir a fuego lento • cocinando arroz
5-6	• crepes
7-8	• soplar • cocinar pasta
9	• salteado • tomar • hierve la sopa • agua hervida

Mantenimiento y limpieza

Qué ?	¿Cómo? 'O que ?	iImportante!
Todos los días, suciedad en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar en el vidrio)	1.Apague la energía de la encimera. 2.Aplique el limpiador para superficies de cocción mientras el vidrio aún está caliente (ipero no caliente!) 3.Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4.Vuelva a encender la placa.	• Cuando se apaga la fuente de alimentación de la placa de cocción, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ipero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Las esponjas para fregar, algunos paños de nailon para fregar y los agentes de limpieza abrasivos fuertes pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o fuente es adecuado. • Nunca deje residuos de limpiadores en la estufa. : el vidrio puede manchar.
Desbordamientos, derrames de fondant y azúcares calientes en el vaso	Retírelos inmediatamente con una rebanada de pan, un cuchillo o una navaja apta para placas de inducción de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes en la zona de cocción: 1.Apague la energía de la placa de pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y	• Quite las manchas del fondo y los alimentos azucarados o los derrames lo antes posible. Si los dejas 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 es una hoja de afeitar afilada. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y

	raspe la suciedad o el líquido derramado sobre la superficie fría de la encimera. 3.Limpie cualquier suciedad o derrame con una toalla de papel o de tela. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Todos los días ensuciando el vidrio" arriba.	fuera del alcance de los niños.
Se desborda en los controles táctiles	1.Apague la energía de la encimera. 2. Absorber el derrame 3.Limpie la superficie de los controles táctiles con un paño o una esponja limpia y húmeda. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender el Cocinando.	• La placa puede emitir un pitido y apagarse y los botones de control pueden no funcionar si tienen líquido. Asegúrese de haber limpiado la superficie de los controles táctiles antes de volver a encender la estufa.

Consejos y trucos

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender.	Sin fuente de alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.

Las teclas de comando no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección "Uso de su placa de inducción" para instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Puede haber una ligera película de agua en los controles o es posible que haya usado la punta del dedo cuando tocas los controles.	Asegúrese de que la superficie de los controles táctiles esté seca y use la pelota con la punta del dedo para tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Estropajo inadecuado, abrasivo o productos de limpieza utilizados.	Use utensilios de cocina con bases lisas y planas. Ver "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando diferentemente).	Esta es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza en un ajuste de alta temperatura.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo a medida que baja la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha activado un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la placa de inducción del tomacorriente de pared mientras el ventilador esté funcionando.

	seguir girando incluso si ha apagado la zona de cocción. inducción.	
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no es adecuada centro en el área.	Utilice utensilios de cocina para cocinar por inducción. Consulte la sección "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente por sí sola, suena un pitido y se muestra un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Falta técnica.	Anote las letras y números del código de error, desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Visualización de control y avería

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entra automáticamente en estado de protección y muestra los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
F3 / F4	Sensor de temperatura falla 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	KDPID3000
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Energía eléctrica instalada	3500 W
Dimensiones L × W × H (mm)	290 X 520 X 61
Dimensiones de instalación A × B (mm)	270 X 490

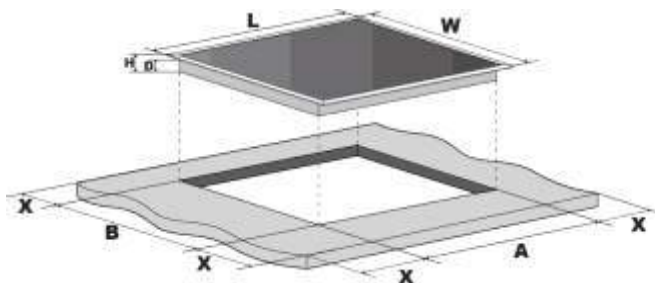
Los pesos y dimensiones son aproximados. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo que podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

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 orificio.

Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 MM. Seleccione materiales de superficie de trabajo resistentes al calor para evitar una gran deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo :

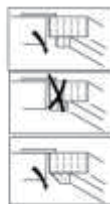
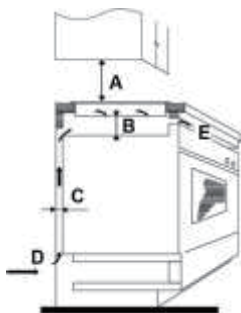


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	61	55	270	490	50 mini

En todos los casos, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.



Nota: la distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de 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

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 placa está instalada encima de un horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento 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 colocado 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, asegúrese de que

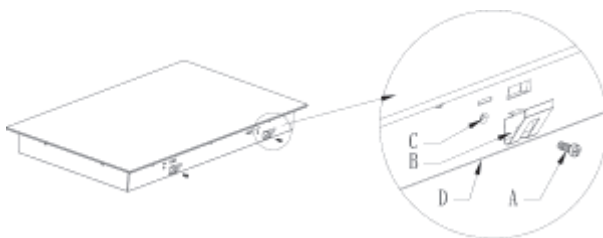
- no se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas del armario o de los cajones
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- si la placa se instala sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una barrera de protección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

Antes de colocar los soportes

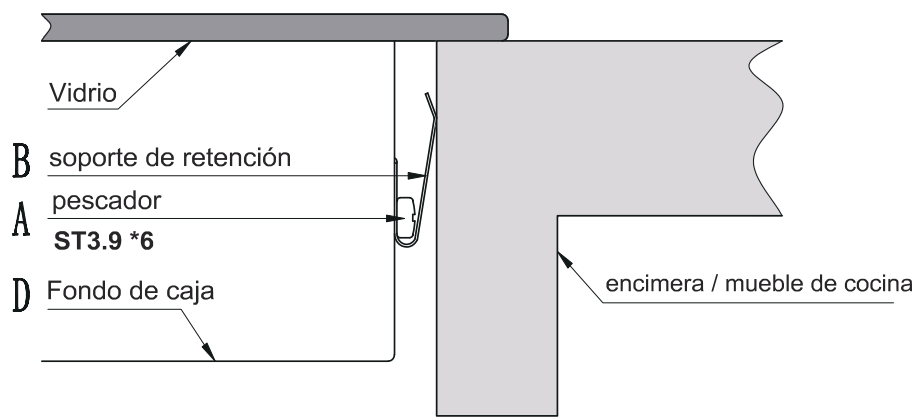
El dispositivo debe colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los mandos que sobresalen de la encimera.

Ajuste de la posición del soporte

Asegure la estufa a la superficie de trabajo atornillando 4 soportes a la parte inferior de la estufa (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	soporte de montaje	agujero de fijación	fondo de la encimera



Advertencias

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará 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 instalarse de tal manera que se pueda garantizar una mejor disipación del calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la placa deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el pegamento deben ser resistentes al calor.

Conecte la placa a la fuente de alimentación



Esta bandeja para hornear solo debe ser conectado 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. la fuente de alimentación de las secciones de cable puede soportar la carga especificada en

la placa de identificación.

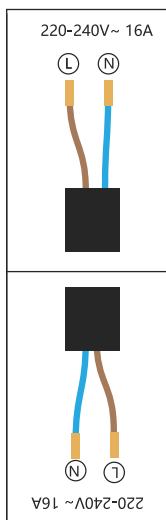
No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de enchufes para conectar la placa a la fuente de alimentación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

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.

Utilizando la línea de alimentación H07RN-F, 2 * 1,5 mm²



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.

- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el agente de servicio postventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- si el dispositivo está conectado directamente a la red, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- el instalador debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- el cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado por electricistas autorizados.

Información sobre placas eléctricas domésticas

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		KDPID3000	
Tipo de plato		Placa de inducción	
Número de zonas y / o áreas de cocción		2	
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	Ø	Zone 1 : 18 Zone 2 : 16	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: diámetro de la superficie útil por zona o zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más próximos	L W	-- --	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	EC cocina eléctrica	Zone 1 : 185.76 Zone 2 : 190.42	Wh/kg
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	EC placa eléctrica	188.09	Wh/kg



Este símbolo en el producto significa que se trata de un dispositivo cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la directiva sobre residuos de aparatos eléctricos.

y electrónica (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no puede en ningún caso tratarse como residuo doméstico y debe recogerse específicamente para este tipo de residuos. Los sistemas de devolución y recogida están a su disposición a través de las autoridades locales (centros de reciclaje) y los distribuidores. Al dirigir su dispositivo al final de su vida útil a su canal de reciclaje,

ayudar a proteger el medio ambiente y prevenir cualquier consecuencia nociva para su salud. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o su distribuidor con respecto al procedimiento a seguir para retirar su dispositivo antiguo.

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

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

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

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 inductiekookplaat.

We raden u aan de tijd te nemen om deze gebruikershandleiding / installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u deze correct installeert en bedient. Lees voor installatie het gedeelte over installatie.

Lees voor gebruik alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar deze gebruikershandleiding/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- boerderijen;
- gastgebruik van hotels, motels en andere woonomgevingen;
- omgevingen van het type

gastenkamers.

LET OP: Dit apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze jonger zijn dan 8 jaar continu toezicht.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht zijn geplaatst of instructies hebben gekregen over

veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruiker onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

LET OP: Zonder toezicht voedsel bereiden op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

WAARSCHUWING: Het kookproces moet in de gaten worden gehouden. Een kort kookproces moet zonder onderbreking worden gecontroleerd. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen, maar stop het apparaat en dek de

vlammen bijv. met een hoes of blusdeken.

LET OP: Als het oppervlak gebarsten is, koppelt u het apparaat los van de voeding om het risico op elektrische schok.

Gebruik geen stoomreiniger.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Het wordt aanbevolen om geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te plaatsen, omdat deze heet kunnen worden.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

In de vaste leiding moet in overeenstemming met de installatievoorschriften een ontkoppelingsmiddel van het elektriciteitsnet worden aangebracht met een openingsafstand van de contacten van alle polen.

Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijkaardig gekwalificeerde personen om elk gevaar te vermijden.

LET OP: Risico vuur: bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.

LET OP: Gebruik alleen de kookplaatbeschermingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of de kookplaatbeschermingen.

geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kan tot ongevallen leiden.

Schakel na gebruik de kookplaat uit met behulp van het bedieningsapparaat en vertrouw niet op de pandetector.

Gebruik geen zeer schurende schoonmaakmiddelen of hardmetalen schrapers om

reinig het oppervlak bij het koken, met het risico dat het oppervlak wordt bekrast en het glas breekt. Voor de elektrische aansluiting, raadpleeg het hoofdstuk

« ELEKTRISCHE AANSLUITING »

in de folder Voor onderhoud en reiniging van het apparaat, zie het hoofdstuk « ONDERHOUD EN SCHOONMAAK »

Installatie

Risico op elektrische schok

- Haal de stekker van de machine uit het stopcontact stopcontact voordat u werkzaamheden uitvoert of onderhoud eraan.
- Aanpassingen aan de huisbedrading systeem kan alleen worden uitgevoerd door een

gediplomeerd elektricien.

- Het niet opvolgen van dit advies kan dodelijke elektrische schokken tot gevolg hebben.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de veiligheidseisen normen elektromagnetisch.
- Echter, mensen met een pace-maker of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) dienen hun arts of de implantaatfabrikant te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken om ervoor te zorgen dat hun implantaten er niet door worden aangetast. de elektromagnetisch veld.
- Het niet opvolgen van dit advies

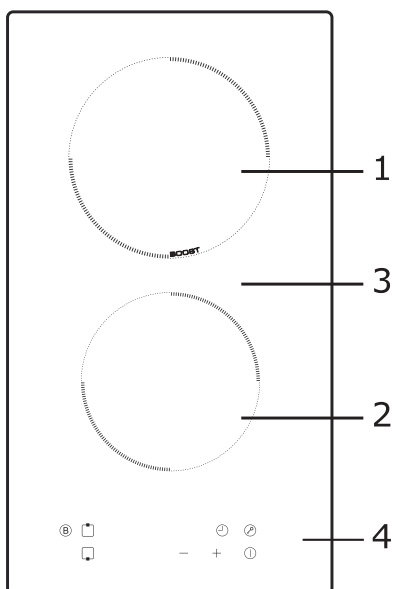
kan leiden tot een dodelijk ongeval.

Gevaar: Heet oppervlak

- Tijdens gebruik, de toegankelijke delen van dit apparaat voldoende heet worden om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan het juiste kookgerei in contact met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Potgrepen kunnen heet zijn tot de aanraken. Zorg ervoor dat de handvatten van de pannen niet over andere kookplaten hangen die erop staan. Houden handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan: brandwonden tot gevolg hebben.

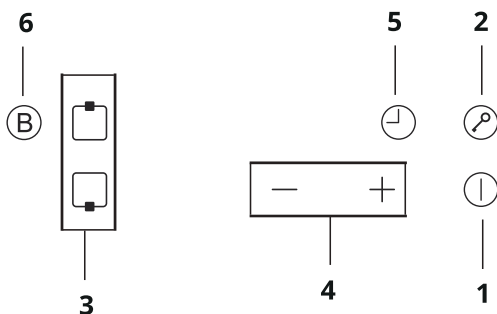
Presentatie van het product

Bovenaanzicht



1. 1800 W zone, 2000 W booster, 180 mm koken,
2. Zone 1500 W / koken 160 mm,
3. Vitroc ceramic glazen blad
4. Bedieningspaneel

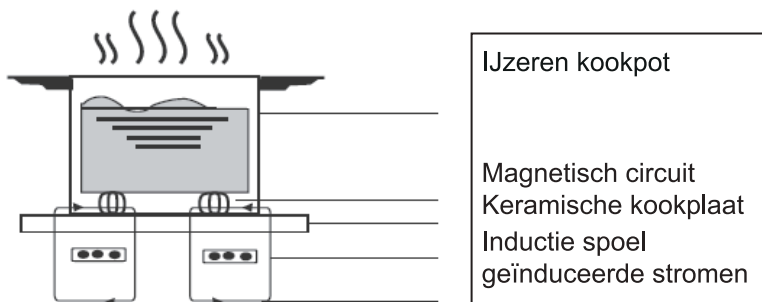
Controlepaneel



1. Aan / uit-bediening
2. Kinderslotbediening
3. Bedieningselementen voor selectie van verwarmingszones
4. Bestellingen power regeling / timer
5. Timerbediening
6. Boost-knop

Een woord over inductiekoken

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

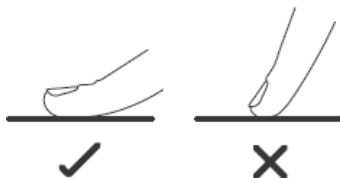


Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding en let vooral op de « Veiligheidsinstructies ».
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductiekookplaat zit.

De bedieningstoetsen gebruiken

- De bedieningselementen reageren op aanraking, zodat u niet hoeft te drukken.
- Gebruik het ronde uiteinde van uw vinger, niet het uiteinde ervan.
- U hoort elke keer dat een toets wordt geregistreerd een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijv. keukengerei of een doek) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan ervoor zorgen dat de bedieningselementen moeilijk te activeren zijn



Het juiste kookgerei kiezen



- Gebruik **alleen** kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie. Zoek het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

- U kunt controleren of uw container geschikt is door het uitvoeren van de magneettest. Verplaats een magneet naar de bodem van de pot. Indien aangetrokken is de pan geschikt voor inductie.



- Als je geen magneet hebt:

1. Doe wat water in de pot, die je wilt controleren.

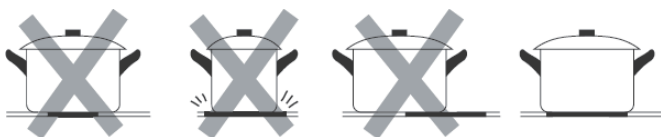
2. Als  de i niet knippert en het water warmt op, dan is de pan geschikt.

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

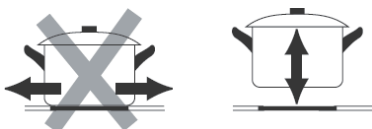
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van je pan glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter even groot is als de afbeelding van het geselecteerde gebied. Door een pot te gebruiken, wordt er iets meer energie gebruikt op zijn maximale efficiëntie. Als je een kleinere pot gebruikt, kan het potrendement lager zijn dan verwacht. Centreer je pan altijd op de kookzone.



Verhoog de pannen altijd op de inductiekookplaat - verschuif ze niet, anders kunnen er krassen op het glas ontstaan.



Pas je keukengerei aan

De kookzones passen zich automatisch tot hun maximale grootte aan de diameter van het gebruikte keukengerei aan. Wel moet de bodem van de pan een minimale diameter hebben volgens de bijbehorende kookzone. Om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen, plaatst u het kookgerei altijd in het midden van de kookzone.

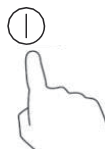
De minimale diameter van de bodem van het keukengerei in verhouding tot de kookzones:

Kookzone (mm)	Minimale gebruiksvoorwerpbasis (mm)
1 (180)	140
2 (160)	120

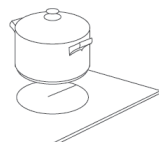
Uw inductiekookplaat gebruiken

Beginnen met koken

1. Druk op de AAN / UIT-schakelaar Na het inschakelen van de kookplaat klinkt er eenmaal een pieptoon en "-" of "-" wordt weergegeven om aan te geven dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus staat.



2. Zet een pan op de kookzone die je wilt gebruiken.
• Zorg ervoor dat de bodem van de pot en de kook oppervlak schoon en droog zijn.

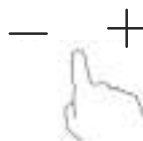


3. Druk op de kookzoneselectieknop en de indicator naast de betreffende zone zal "0" gaan knipperen.



4. Selecteer een temperatuurniveau met de bedieningsknoppen "-" of "+", de indicator naast de zone knippert "5".

• Als u niet binnen 1 minuut een temperatuurniveau kiest, de inductiekookplaat wordt automatisch uitgeschakeld. U moet de procedure opnieuw starten vanaf stap 1.



- U kunt de warmteafstelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Ja knippert afwisselend met de temperatuurinstelling

Het betekent dat:

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

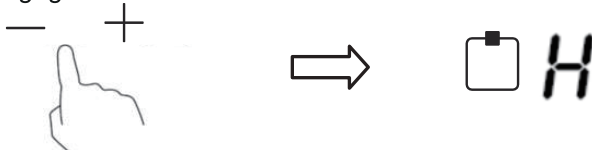
Het gebied wordt niet verwarmd als er een ongeschikt kookgerei op de kookplaat wordt geplaatst. Het display gaat automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan op de inductiekookplaat wordt geplaatst.

Als het koken klaar is

1. Druk op de keuzetoets van de kookzone die je wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door de instellingen naar "0" te scrollen. Zorg ervoor dat op het display "0" en vervolgens "H" wordt weergegeven.



"H" geeft aan dat de kookzone nog heet is om aan te raken. Dit symbool zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Voor energiezuinig gebruik, als u de kookplaat opnieuw wilt gebruiken; gebruik de hete kookzone in plaats daarvan.

3. Schakel de gehele kookplaat uit door op de AAN / UIT-knop te drukken. Pas op voor hete oppervlakken



Boost-modus gebruiken

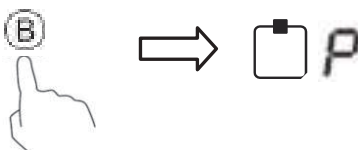
« Boost » is de functie waarmee u een ruimte met meer vermogen kunt verwarmen

voor een duur van 5 minuten (maximaal). U kunt dus krachtiger en sneller koken.

Boost gebruiken voor sneller koken.

Voor dit model kan alleen de grote achterhaard in de Boost-modus werken.

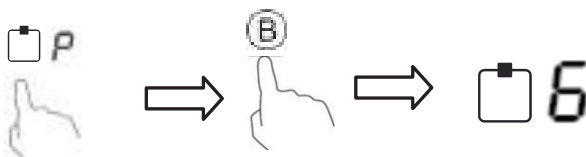
1. Druk op de kookzonekeuzetoets, de indicator naast de toets knippert.
2. Tik op "Boost », De kookzone begint te werken in de Boost-modus. Het vermogensdisplay toont "P" om aan te geven dat de zone in de "boost"-modus staat.



3. Het vermogen "Boost" is 5 minuten actief, de kookplaat keert dan terug naar vermogen "9".



4. Als u de Boost-modus voor 5 minuten wilt annuleren, drukt u nogmaals op de selectieknop voor deze kookzone. raak vervolgens de knop "Boost" aan. De kookzone keert terug naar het vermogensniveau dat voor de activering van Boost was ingesteld.



De bedieningsknoppen vergrendelen

- U kunt de knoppen vergrendelen om onbedoeld gebruik (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen) te voorkomen.
- Als de toetsen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningselementen behalve de aan/uit-bediening uitgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen

Raak de vergrendelknoppen aan. « Lo » verschijnt op de timer-indicator.

De bedieningselementen ontgrendelen

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.
- 2 Houd de vergrendelknop ongeveer 3 seconden ingedrukt.
3. De vergrendeling is gedeactiveerd: u kunt uw inductiekookplaat nu weer gebruiken.



Als de kookplaat in de vergrendelde modus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de Aan/Uit-knop, je kunt de kookplaat in geval van nood nog steeds uitschakelen met de aan/uit-knop, maar je moet de kookplaat ontgrendelen. bij het herstarten eerst koken.

Oververhittingsbeveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor kan de temperatuur in de inductiekookplaat bewaken. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gecontroleerd, stopt de inductiekookplaat automatisch de werking.

Detectie van kleine objecten

Wanneer u een onvoldoende pan of een kleine moersleutel of anderen plaatst

elementen, het kookplaatdisplay  1 minuut, dan geeft de kookplaat "-" weer voor een minuut, zal de ventilator 1 minuut draaien en uiteindelijk het apparaat stoppen.

Automatische uitschakelbeveiliging

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het stopt automatisch als je ooit vergeet het koken uit te zetten. De standaard bedrijfstijden voor de verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Kracht niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard bedrijfstijd (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken.

De timer gebruiken

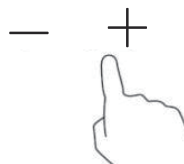
U kunt de timer op deze manier gebruiken:

- U kunt deze instellen om een kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt de timer instellen van 00 tot 99 minuten.

1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.
2. Druk op de timer-bedieningsknop, de herinneringstimer-indicator begint te knipperen en "30" wordt weergegeven.



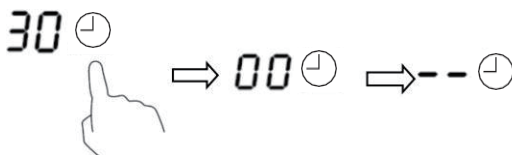
3. Stel het uur in door op de timerknoppen "+" of "-" te drukken.



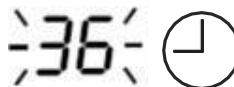
Tip: Druk eenmaal op de timerknop "+" of "-" om de instelling in stappen van één minuut te verlagen of te verhogen.

Houd de timerknop "+" of "-" ingedrukt om de instelling in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.

4. Om de huidige timer te annuleren, selecteert u de huidige verwarmingszone, drukt u op de timerknop en "00" wordt weergegeven.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert 5 seconden.



6. De zoemer laat gedurende 1 seconde een pieptoon horen en de timerindicator geeft "--" wanneer de uithardingstijd voorbij is.



De timer instellen om een van de kookzones uit te schakelen

De kookzones instellen om deze functie te activeren:

1. Druk op de bedieningsknop van de kookzone waarop u de timer wilt instellen (bijvoorbeeld zone 1).

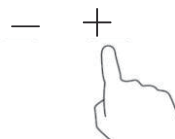


2. Druk op de timer-bedieningsknoppen, de timer-indicator begint te knipperen en "30" wordt weergegeven.



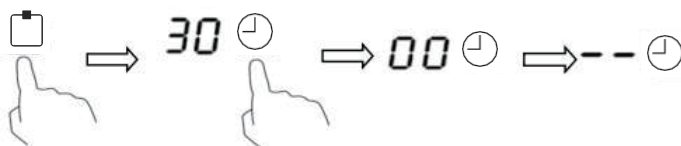
3. Stel de gewenste duur in met de timerbedieningsknoppen

Tip: Druk eenmaal op de bedieningsknop op de timer "-" of "+" om de instelling te verlagen of te verhogen met Interval van 1 minuut.



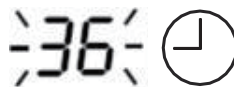
Houd de bedieningsknop "+" of "-" van de timer ingedrukt om de instelling in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.

4. Om de lopende timer te annuleren, drukt u op de relevante kookzoneselectieknop, waarna de timerknop en "-" worden weergegeven.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert 5 seconden.

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



6. Wanneer de timer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt H weergegeven.



Elke andere kookzone blijft werken als deze is ingeschakeld. eerder lopen.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

Als u deze functie voor meerdere kookzones gebruikt, geeft de timer-indicator de kortste tijd aan.

Als de zonetimer 1 bijvoorbeeld is ingesteld op 6 minuten en op 3 minuten voor zone 2, zal de timerindicator "3" weergegeven.

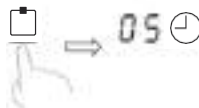
OPMERKING: De knipperende rode stip naast de indicator van het vermogensniveau betekent dat de timerindicator de tijd van de verwarmingszone aangeeft.

 6 (Timer ingesteld op 6 minuten)

 3 ✖ (Timer ingesteld op 3 minuten)

03 

Als u de ingestelde tijd van een andere kookzone wilt controleren, drukt u op de keuzeknop voor de kookzone. De timer toont de ingestelde tijd.



Wanneer de timer is afgelopen, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt "H" weergegeven.



OPMERKING: Als u de ingestelde tijd van de timer wilt wijzigen nadat deze is gestart, moet u zal de procedure vanaf stap 1 moeten herhalen.

Kook instructies



Wees voorzichtig bij het frituren, aangezien de olie en het vet zeer snel opwarmen, vooral als u de Power Boost-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

Kooktips

- Als het voedsel kookt, verlaagt u de temperatuurinstelling.
- Gebruik een kortere kooktijd met deksel en bespaar energie door warmte vast te houden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op hoge temperatuur en verlaag de instelling wanneer het voedsel wordt opgewarmd.

Laag vuur, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, ongeveer 85°C, er komen af en toe belletjes naar de oppervlakte van het kookvocht. Dit is de sleutel tot heerlijke, malse soepen en stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder het voedsel te lang te koken.
Je moet ook de sauzen op basis van eieren koken en indikken tot onder het kookpunt.
- Voor sommige taken, waaronder het koken van rijst met de absorptiemethode, kan een instelling hoger dan de laagste instelling nodig zijn om ervoor te zorgen dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd goed gaar is.

Schroei de steaks dicht

Om smakelijke sappige steaks te bereiden:

1. Plaats het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur voordat u het kookt.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Sprenkel een beetje olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de steak slechts één keer tijdens het koken. De exacte kooktijd is afhankelijk van de dikte van de steak en de gaarheid die je wilt. De tijd kan variëren van ongeveer 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te meten hoe gaar hij is - hoe steviger hij eruit ziet, hoe "lekker" hij zal zijn.
5. Laat de steak een paar minuten op een hete plaat liggen, zodat hij kan ontspannen en mals kan worden voordat je hem serveert.

Voor de roerbakgerechten

1. Kies een wokgerecht dat geschikt is voor inductie of een grote pan.
2. Bereid alle ingrediënten en materialen voor. Sauteren van voedsel moet snel zijn. als jij grote porties moet koken, kook het voedsel dan in meerdere kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst al het vlees, zet apart en houd warm.
5. Fruit de groenten. Als het heet, maar nog knapperig is, zet je de kookzone op een lagere stand, draai je het vlees om in de pan en voeg je je saus toe.
6. Meng de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze van binnen worden verwarmd.
7. Serveer onmiddellijk.

Warmte-instellingen

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

Warmte instellen	Geschikt voor
1-2	• kleine hoeveelheden delicaat voedsel opwarmen • smelt chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt • langzaam sudderen • langzame opwarming
3-4	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5-6	• pannenkoeken
7-8	• blazen • pasta koken
9	• roergebakken • grijpen • breng de soep aan de kook • water koken

Onderhoud en reiniging

Wat ?	Hoe? 'Of wat ?	Belangrijk!
Elke dag, vervuiling op het glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken links door eten of ongezoete morserijen op het glas)	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Breng kookplaatreiniger aan terwijl het glas nog heet is (maar niet heet!) 3. Afspoelen en droogwrijven met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in.	• Wanneer de voeding naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen « heet oppervlakte » indicatie, maar de kookzone kan nog heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes, wat nylon schuurdoeken en agressieve schuurmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. • Laat nooit schoonmaakmiddelresten op de kookplaat : glas kan vlekken maken.
Overlopen, fondant morsen, en heet suikers op de glas	Verwijder ze onmiddellijk met een sneetje brood, een mes of een scheermesje dat geschikt is voor glazen inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone: 1. Schakel de stroom naar de wandkookplaat uit. 2. Houd het mes of het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of de vloeistof die op het koude oppervlak van de kookplaat is gemorst, weg. 3. Verwijder vuil of gemorst materiaal met een papieren of stoffen handdoek. 4. Volg stappen 2 t/m 4 om « Dagelijkse vervuiling op glas » bovenstaand.	• Verwijder bodemvlekken en suikerhoudende voedsel of overloop zo snel mogelijk. Als u ze op het glas laat afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het oppervlak van het glas permanent beschadigen. • Verminder het risico: wanneer de veiligheid kap is ingetrokken, het mes in de schraper is een scherp scheermesje. Gebruik het met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Overloop bij aanraking controles	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Absorbeer de lekkage 3. Veeg het oppervlak van de aanraakbedieningen schoon met een schone, vochtige doek of spons. 4. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek. 5. Steek het kookproces weer aan.	• De kookplaat kan piepen en zichzelf draaien uitgeschakeld en de bedieningsknoppen werken mogelijk niet als er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het oppervlak van de aanraakbedieningen hebt afgeveegd voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroomvoorziening.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is aangesloten op het stopcontact en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of gebied. Als u alles heeft gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
Command-toetsen doen: niet antwoorden.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie het hoofdstuk "Uw inductiekookplaat gebruiken" voor instructies.
Aanraakbedieningen zijn: moeilijk te gebruiken.	Er kan een klein laagje water op de bedieningselementen zitten of u hebt mogelijk uw vingertop gebruikt bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat het oppervlak van de aanraakbedieningen droog is en gebruik de bal met uw vingertop om de bedieningselementen aan te raken.
Het glas is gekrast.	Kookgerei met ruwe randen. Gebruikt ongeschikt schuursponsje, schuurmiddel of schoonmaakmiddel.	Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde bodem. Zie "Hoe kies je het juiste kookgerei". Zie "Onderhoud en reiniging".
Sommige pannen maak knetteren of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van je kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders trillen).	dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een storing.
De inductiekookplaat maakt een laag brommend geluid bij gebruik bij een hoge temperatuur.	dit wordt veroorzaakt door inductiekooktechnologie.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten verdwijnen of helemaal verdwijnen als u de kookstand lager zet.
Ventilatorgeluid komt eraan van de inductie kookplaat.	Er is een koelventilator ingebouwd in uw inductiekookplaat om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Het kan blijven draaien, zelfs als je dat hebt gedaan de kookplaat uit. inductie.	Dit is normaal en vereist geen actie. Haal de inductiekookplaat niet uit het stopcontact terwijl de ventilator draait.

De pannen niet opwarmen en is getoond op de Scherm.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd op het gebied.	Gebruik kookgerei voor inductiekoken. Zie het gedeelte "Het juiste kookgerei kiezen". Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwachts vanzelf uitgeschakeld, a pieptoon klinkt en een foutcode is weergegeven (meestal afgewisseld met één of twee cijfers op het display van de kookwekker).	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de foutcode, haal de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact stroom en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Controle en weergave van de storing

Als er een storing optreedt, gaat de inductiekookplaat automatisch in de beveiligingsstatus en worden de bijbehorende beveiligingscodes 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 veelvoorkomende storingen. Demonteer het apparaat niet zelf om alle gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Technische specificatie:

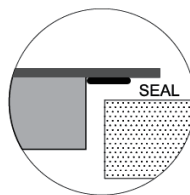
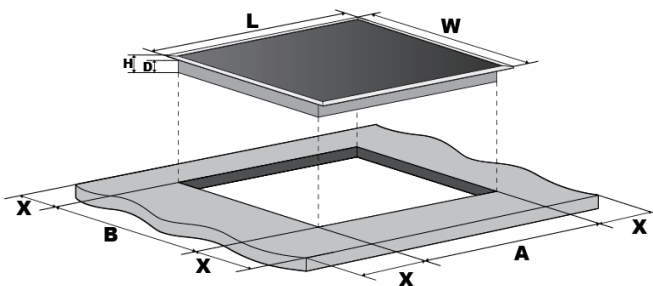
Kookplaat	KDPID3000
Kookzones	2 zones
Voedingsspanning:	220-240V ~ 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	3500 W
Afmetingen L × W × H (mm)	290X520X61
Installatie-afmetingen A × B (mm)	270 X 490

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

Installatie

Keuze van installatiemateriaal

Knip het werkblad uit volgens de afmetingen in het diagram. Voor installatie en gebruik moet er minimaal 5 cm ruimte rond het gat worden gehouden. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 MM is. Selecteer alstublieft hittebestendige materialen voor werkbladen om grote vervormingen door warmtestraling van de verwarmingsplaat te voorkomen. Zoals hieronder getoond:

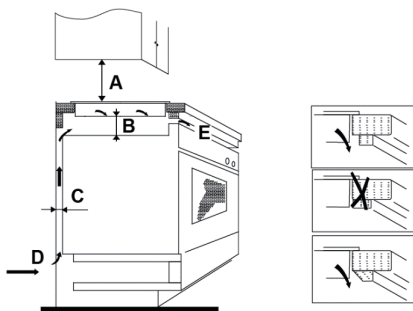


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
290	520	61	55	270	490	50 mini

Zorg er in alle gevallen voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet worden geblokkeerd.



Let op: de veiligheidsafstand tussen de plaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	5 mm luchtuitlaat

Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat:

- het werkblad vierkant en vlak is en dat geen van de constructieve elementen de vereiste ruimtes hindert
- het werkblad is gemaakt van hittebestendig materiaal
- als de plaat boven een oven wordt geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator
- installatie voldoet aan alle eisen inzake vrije ruimte en geldende normen en voorschriften
- een geschikte hoofdschakelaar die de stroomtoevoer volledig loskoppelt, is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale installatieregels en voorschriften.

De hoofdschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een contactscheiding van 3 mm bieden in alle polen (of alle stroomvoerende [fase] geleiders als lokale bedradingsregels deze variatie in vereisten toestaan)

- de klant heeft gemakkelijk toegang tot de scheider zodra de kookplaat is geïnstalleerd
- Neem bij twijfel over de installatie en regelgeving contact op met uw plaatselijke autoriteiten.
- voor de wandoppervlakken rondom de kookzone gebruik je hittebestendige, gemakkelijk te reinigen afwerkingen (bijv. keramische tegels).

Als u de kookplaat heeft geïnstalleerd, zorg er dan voor dat:

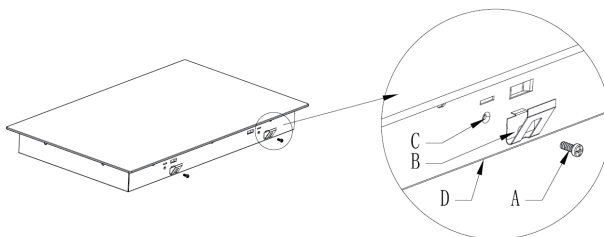
- de stroomkabel is niet toegankelijk via kast- of ladendeuren
- er is voldoende verse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat
- als de kookplaat boven een lade of opbergruimte wordt geïnstalleerd, wordt een thermische beschermingsbarrière onder de basis van de kookplaat geïnstalleerd
- de scheider is gemakkelijk toegankelijk voor de klant

Voordat u de beugels plaatst

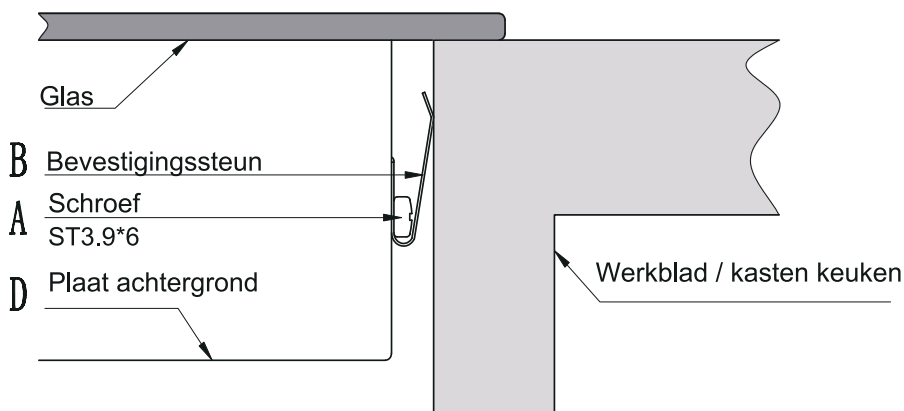
Het apparaat moet op een vlakke, gladde ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Forceer de bedieningselementen die uit de kookplaat steken niet.

De standpositie aanpassen

Bevestig de kookplaat aan het werkblad door na installatie 4 beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding).



A	B	C	D
Schroef	montagebeugel	bevestigingsgat	plaat bodem



Waarschuwingen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben professionals tot uw dienst. Voer de handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat wordt niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger geïnstalleerd, omdat vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
4. De muur en de geïnduceerde verwarmingszone boven het oppervlak van de plaat moeten bestand zijn tegen de hitte.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig zijn.

Sluit de kookplaat aan op het stopcontact



Deze bakplaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Voordat u de kookplaat op het stopcontact aansluit, moet u controleren of:

1. het interne bedradingssysteem is geschikt voor het door de kookplaat opgenomen vermogen.
2. de spanning komt overeen met de waarde aangegeven op het typeplaatje
3. de voeding van kabelsecties is bestand tegen de belasting die is gespecificeerd op:

het naambord.

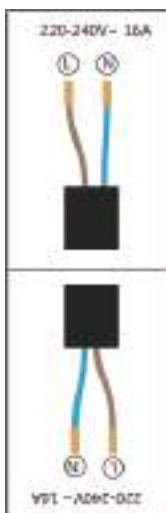
Gebruik geen adapters, verloopstukken of stekkers om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

De voedingskabel mag hete delen niet raken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger is dan 75 ° C.



Controleer bij een elektricien of de binnenbekabeling geschikt is zonder aanpassingen. Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

Gebruik van de H07RN-F voedingskabel, 2 * 1,5 mm²



De voeding moet worden aangesloten volgens de betreffende norm, of een enkelpolige stroomonderbreker. De verbindingmethode wordt hieronder weergegeven.

- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet de handeling worden uitgevoerd door de klantenservice met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- als het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- de installateur moet ervoor zorgen dat er een correcte 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 bevoegde elektriciens.

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbol	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie		KDPID3000	
Plaattype:		Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of zones		2	
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en kookzones, conventionele kookzones, elektrische kookplaten)		Inductie Koken zones	
Voor ronde kookzones of -gebieden: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm-relaties	0	Zone1: 18 Zone2: 16	cm
Voor niet-ronde kookzones of - gebieden: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrische kookzone of -gebied, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	L W	-- --	cm
Energieverbruik per kookzone of oppervlakte, berekend per kg	EC elektrisch koken	Zone 1: 185.76 Zone 2: 190.42	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC elektrische plaat	188.09	Wh/kg

Dit symbool op het product betekent dat het een apparaat is waarvan de verwerking als afval onderworpen is aan de richtlijn betreffende afgedankte elektrische apparatuur



en elektronica (AEEA). Dit apparaat mag daarom in geen geval als huishoudelijk afval worden behandeld en moet speciaal voor dit soort afval worden ingezameld.

Retour- en ophaalsystemen worden u ter beschikking gesteld door lokale autoriteiten (recyclingcentra) en distributeurs. Door uw apparaat aan het einde van zijn levensduur naar het recyclingkanaal te sturen, helpt u het milieu te beschermen en eventuele schadelijke gevolgen voor uw gezondheid te voorkomen.

Consumenten moeten contact opnemen met de plaatselijke autoriteiten of hun dealer over de te volgen procedure voor het verwijderen van hun oude apparaat.

De garantie dekt geen slijtende onderdelen van het product, noch problemen of schade als gevolg van:

- (1) oppervlakkige schade als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) defecten of verslechtering door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest;
- (3) elk ongeoorloofd incident, misbruik, misbruik, wijziging, demontage of reparatie;
- (4) elke operatie onjuist onderhoud, gebruik niet in overeenstemming met de instructies met betrekking tot het product of de aansluiting op verkeerde spanning;
- (5) elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

De garantie vervalt als het naamplaatje en/of serienummer van het product wordt verwijderd.

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.

