

**Guide d'utilisation
de votre appareil de maintien au chaud à
induction**



Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de ce produit.

Celui-ci a été fabriqué selon les connaissances les plus récentes et avec des éléments électriques et électroniques modernes et sûrs.

Avant d'utiliser cet appareil, prenez le temps de lire ce guide d'utilisation. Nous vous remercions de votre confiance.

Sommaire

Informations techniques sur les produits Induc-Elegance	2
Déclaration de conformité et déchets et précautions d'installation	3
Guide d'utilisation de votre appareil à induction	4
Comment fonctionne votre appareil	5-6
Casserolierie recommandée	7
Comment préserver et entretenir votre appareil	8
Petites pannes et remèdes	9
Garantie	10

Tout au long de la notice,
Ce symbole:



vous signale les consignes de sécurité

Informations techniques

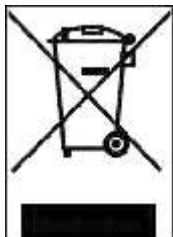
Modèle:	IE2 600
Nom:	Appareil de maintien au chaud induction posable
Puissance:	2 x 300 Watts
Réseau électrique:	220-240V mono (50 / 60 Hz)
Courant :	10 A
Commande :	Clavier à 3 touches capacitives, 12 niveaux de réglage.
Dimensions Produit:	L 620 x P 390 x H 96.3 mm
Dimension Vitrocéramique:	L 620 x P 390 x H4 mm
Diamètre de casserole mini autorisé:	200 mm (fond)

Déclaration de conformité et déchets



Ce produit est conforme aux directives actuelles de la CE. Nous certifions ce point dans la déclaration de conformité CE. Si nécessaire, nous pouvons vous faire parvenir la déclaration de conformité en question.

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en le déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



A la fin de vie utile, l'appareil mis au rebut doit être détruit conformément aux réglementations nationales en matière d'élimination et de recyclage des déchets en vigueur. Il est conseillé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets.

AVERTISSEMENT:

Pour éliminer tout risque lié à la destruction de l'appareil, débranchez-le du secteur et retirez le câble secteur de l'appareil.

NOTE!

Pour la destruction de l'appareil, respectez les arrêtés locaux et la réglementation applicable dans votre pays ou zone géographique.

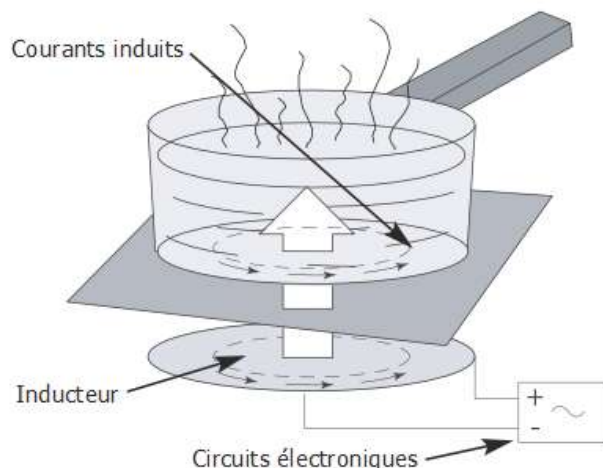
Précautions d'installation



Lors de l'installation de votre produit; Veillez à laisser une **zone de sécurité de 10 cm autour de votre appareil**, afin, que celui ci, soit correctement ventilé.

Utiliser votre appareil en toute sécurité

Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.



A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.



Si une fêlure apparaissait dans la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

Ne plus utiliser votre appareil avant le remplacement du verre vitrocéramique.

L'appareil ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché sur une prise de courant située à proximité de l'appareil n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Ne pas nettoyer votre appareil à grande eau. Utiliser un peu d'alcool ménager.

Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

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

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandés.

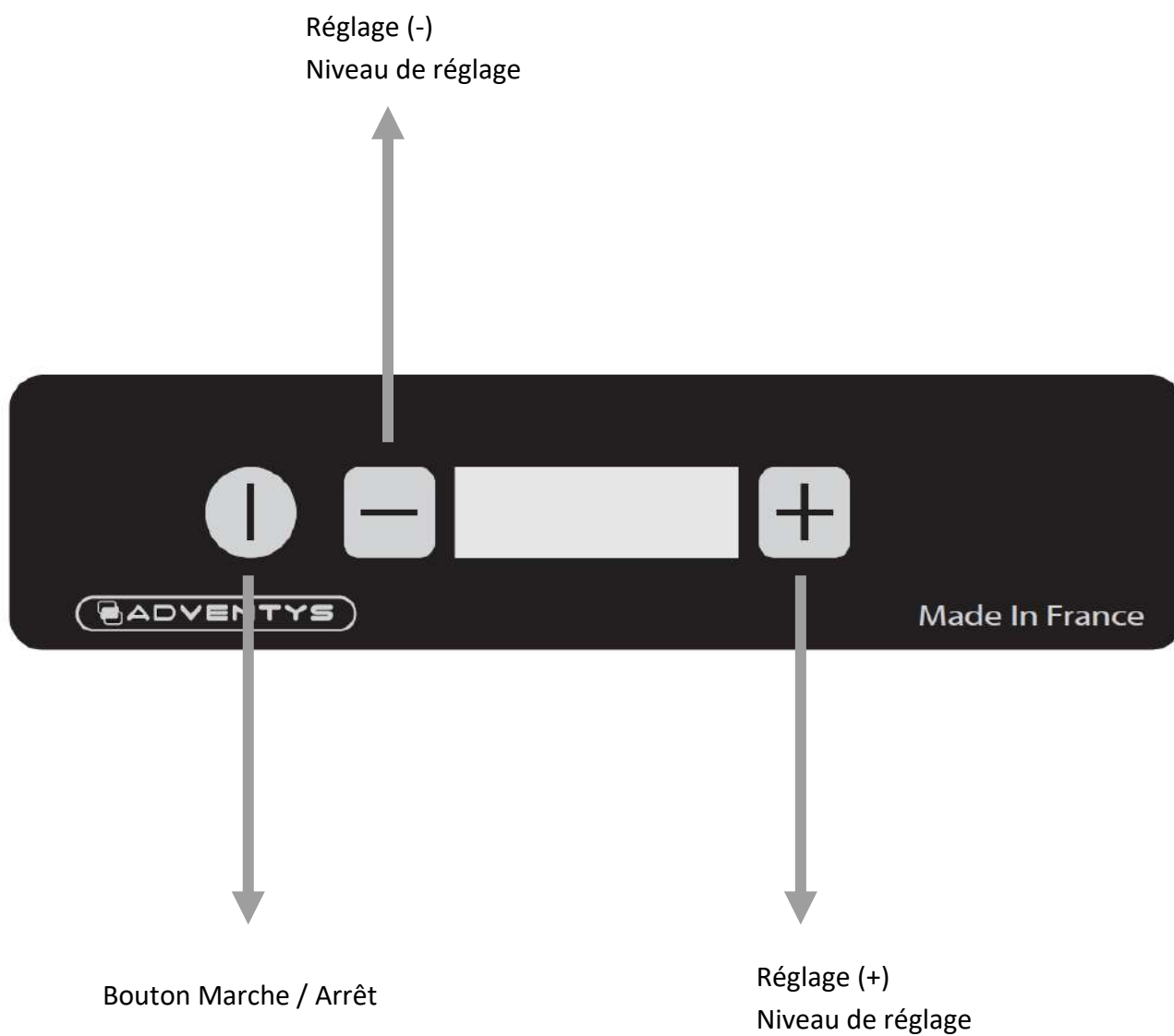
Toute réparation doit être effectuée uniquement par des personnes formées ou recommandées par le fabricant.

Prendre soin que le revêtement et les zones avoisinantes ne comportent pas de surfaces métalliques.

Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Commandes :



Comment fonctionne votre appareil

Utilisez votre appareil en toute simplicité

Réglage de niveau

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur affiche le niveau de réglage. L'appareil comporte 12 niveaux de réglage.

Induc-Elegance	
Niveaux	Température (°C)
1	40
2	45
3	50
4	55
5	60
6	65
7	70
8	75
9	80
10	85
11	90
12	95

Dès que l'accessoire est retiré du foyer, l'afficheur indique l'absence de récipient par un clignotement lumineux. Si l'afficheur clignote lorsque le produit recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau du récipient est incompatible avec la technologie induction.

Casserolerie

Votre appareil de maintien au chaud à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson avec le niveau de réglage réglé sur la position 4 : **si l'indicateur 4 reste fixe**, votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas reconnu et n'est pas utilisable**.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant : s'il "s'accroche" sur le fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

Les récipients compatibles induction sont :

- **Récipients en acier émaillé** avec ou sans revêtement anti-adhérent.

- **Récipients en fonte** avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre appareil.

- **Récipients en inox** adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient. (casserole, faitout,

poêle, friteuse..)

- **Récipients en aluminium à fond spécial.**

Les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat peuvent fonctionner dans la mesure où le fond n'est pas trop déformé.

- **NOTE**

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction.

L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.

Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui garantissent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).



Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes

Comment préserver et entretenir votre appareil



Avant toute intervention pour démonter le filtre il est IMPERATIF de débrancher l'alimentation du produit.

Eviter les chocs avec les récipients.

Le dessus en verre est très résistant, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil. Ils peuvent à la longue dégrader la sérigraphie de la vitrocéramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la vitrocéramique.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

Ne pas laisser un récipient vide sur le foyer de cuisson.

Ne pas faire réchauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Ne pas préchauffer des aliments sur le niveau **de puissance maximum réglé**, lorsque vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

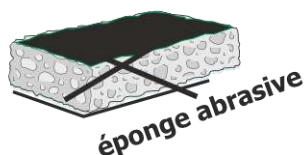
Tous ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



Petites pannes et remèdes

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Indication au clavier	Causes	Action
Hi. U	Mauvais branchement électrique tension > 275 V	Mettre en conformité le branchement de l'appareil (Tension supérieur ou égale à 230V +/- 10%)
ER 03	Surchauffe du dessus vitrocéramique	Faire refroidir le dessus de l'appareil pour acquitter l'erreur, sinon contactez le SAV
ER 15 ER 21	Sécurité de l'appareil lié à une casserole de mauvaise qualité	Eteindre le produit et changer de casserole pour acquitter le défaut
ER 09	Mauvais branchement électrique ou baisse de la tension d'alimentation < 207 V	Mettre en conformité le branchement de l'appareil (Tension supérieure ou égale à 230V +/- 10%)
Autre (ER XX)	Panne produit	Eteindre et rallumer le produit, si défaut persistant, contactez le SAV
Clavier éteint	Surchauffe du produit	Débrancher le produit et laisser refroidir 10 minutes. Rallumer le produit et vérifier l'état du filtre.
Ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Le fusible de sécurité est hors service.	Inspecter le fusible de l'appareil. Inspecter le fusible et le disjoncteur de l'installation électrique.

Garantie

Pour bénéficier de la garantie sur votre table, n'oubliez pas de garder une preuve de la date d'achat. Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc., n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques.

Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

- **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT.**
- **APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DERÉPARATION.**
- **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans ce "livret" ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

Pièces d'origine : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, uniquement des pièces certifiées d'origine soient utilisées.

IE2 600

User's guide for your induction buffet



Dear Customer,

We congratulate you for the purchase of this product.

This products has been manufactured according to the most recent knowledge and with modern and safe electrical and electronic components. Before using this appliance, please take time to read this user guide.

Thank you for your trust.

Contents

Technical information on the product Induc-Elegance	12	Throughout this guide:
Declaration of conformity and waste and precautions for installation	13	This symbol
User guide to your induction cooking appliance	14	
How does your appliance work	15-16	
Recommended cookware	17	
How to preserve and maintain your appliance	18	indicates important safety information
Minor problems and remedies	19	
Warranty	20	

Technical information

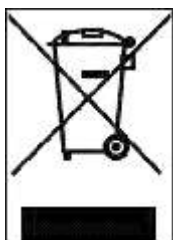
Model:	Induc-Elegance
Name:	Induction warming countertop
Power:	2x300 watts
Electrical mains:	220-240V mono (50/60 Hz)
Current:	10 A
Control:	Keyboard with 3 capacitive keys. 12 setting levels.
Product dimensions:	L 620 x P 390 x H 96.3 mm
Glass ceramic dimensions:	L 620 x P 390 x H4 mm
Min. allowed diameter of pan (bottom):	200 mm

Declaration of conformity and waste



This product complies with current EU directives. We certify this in the EU compliance statement. We can send you a copy of the compliance statement in question if required.

The packing materials in which this appliance is packed are recyclable. Please recycle them by disposing of them in the appropriate containers at your local facility. In so doing, you will be making a contribution to the protection of the environment.



At the end of its useful life, the appliance to be scrapped must be destroyed in accordance with the applicable national regulations that govern the elimination and recycling of waste. We recommend you contact a company that specialises in waste disposal.

WARNING :

To avoid all risks associated with the destruction of the appliance, ensure that it is disconnected from the mains and that the mains cable is removed.

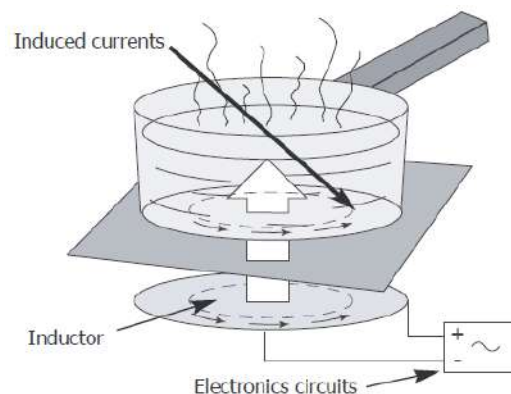
Installation precautions



When installing your product; be sure to leave a **safety area of 10 cm** around your appliance for it to be properly ventilated.

Using your hob safety

If this unit is to be placed in close proximity to a wall, partition, kitchen cabinet, decorative trim, etc., it is recommended that they be made of non-combustible materials. If this is not the case, they must be covered with a suitable material, thermal insulation and non-combustible, with particular attention being paid to fire prevention regulations.



If you have a heart pacemaker Or other active implant fitted :

The functioning of the hob complies with the currently applicable norms concerning electromagnetic disturbance. Your induction cooking hob therefore fully meets the legal requirements (89/336/CEE directives). It has been designed not to cause disturbance to other electric appliances insofar as they also meet the requirements of the same regulations. Your induction hob emits magnetic fields in its immediate surroundings.

To avoid the possibility of interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations that apply to it.

In this respect, we can therefore only guarantee the compliance of our own appliance. With regard to the compliance of a heart pacemaker or any eventual incompatibility, we recommend that you consult its manufacturer or your doctor.



If a crack appears in the surface of the glass, disconnect the appliance immediately from the mains supply to avoid the risk of electric shock. To do this, remove the fuses or operate the cut-off switch.

Do not use your appliance again until the vitroceramic glass has been replaced.

Only appropriate cookware should be placed on the hob. Do not put any other object on it, no matter what it is.

Ensure that the mains cable of any electric appliance that is plugged into a socket located in the immediate vicinity of the hob does not come into contact with the cooking zones.

When cooking, never use aluminium foil and never place products that are wrapped in aluminium or frozen products in aluminium trays, on the hob. The aluminium will melt and will permanently damage your appliance.

Do not clean your hob with huge amounts of water. Use a little bit of household alcohol.

Do not use a steam cleaner.

If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their After Sales Service or a person with similar qualifications to avoid risk.

This appliance is not intended for use by anyone (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or lacking experience or knowledge, unless they have been able to benefit from prior instructions as to the use of the appliance or supervision by a person who is responsible for their safety.

Supervise children to ensure that they do not play with the appliance.

Users should exercise caution if wearing items such as rings, watches or similar objects when using the appliance since these may heat up when positioned very close to the cooking surface.

Only use pans of the type and size recommended.

Repairs must only be carried out by a technician who has been trained or recommended by the manufacturer.

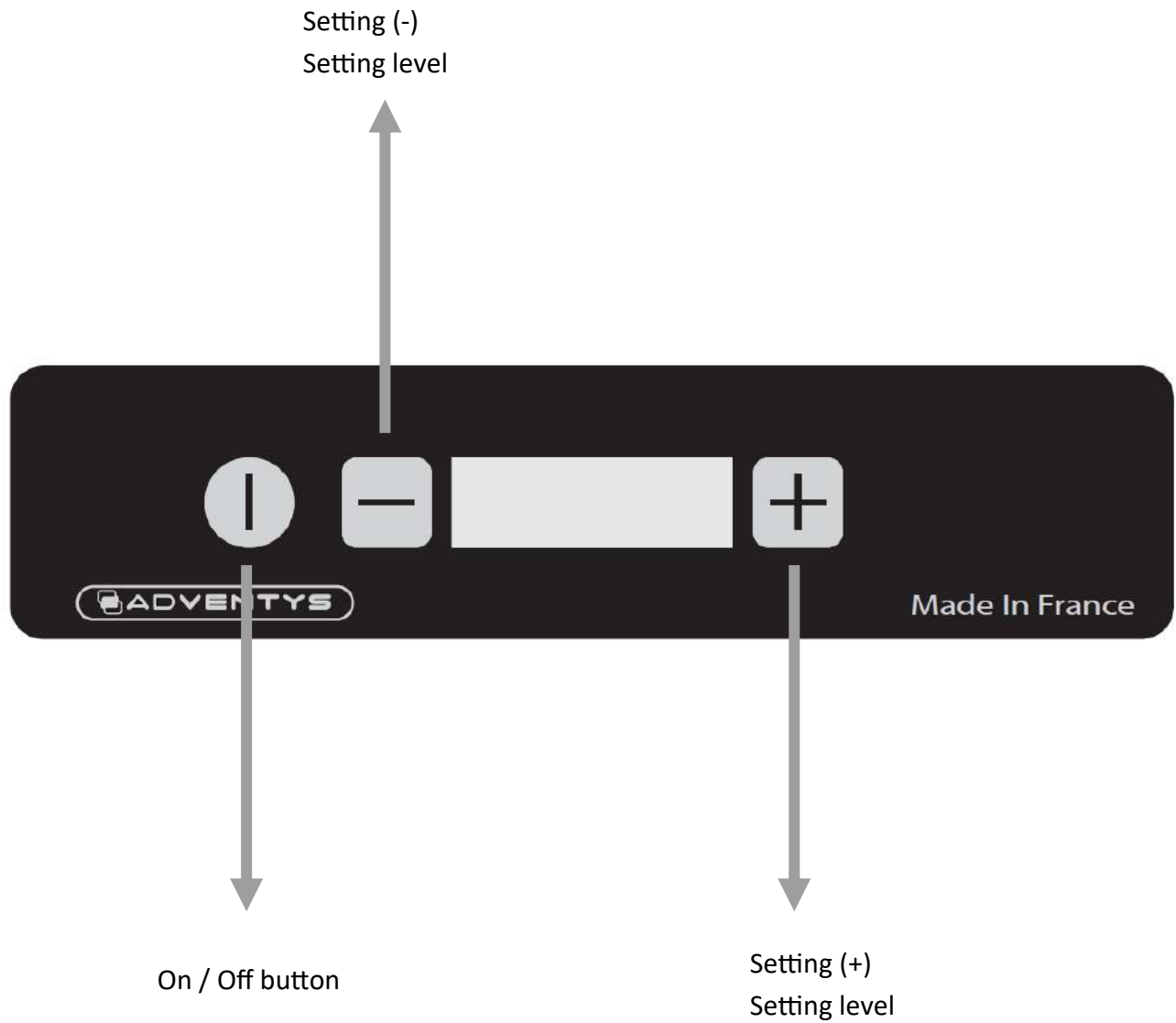
Take care that the coating and the surrounding areas do not contain metal surfaces.

Your induction cooking appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control.

How does your appliance work?

Use your appliance simply.

Controls :



How does your appliance work?

Use your appliance simply.

Setting level :

When a pan compatible with induction technology is placed on the cooking zone, the display shows the setting level. The appliance has 12 setting levels :

Induc-Elegance	
Settings	Temperature (°C)
1	40
2	45
3	50
4	55
5	60
6	65
7	70
8	75
9	80
10	85
11	90
12	95

As soon as the accessory is removed from the cooking zone, the display shows the absence of a dish by a flashing light. If the display flashes when the product covers the fireplace, this means that the material of the dish is incompatible with the induction technology.

Cookware

Your induction buffet is able to recognize most pans.

Cookware test : place your cookware on the warming hob with the setting level set on position 4. If the indicator 4 remains fixed, your cookware is compatible. If it flashes, your cookware is not recognized and cannot be used.

You can also use a magnet: if it sticks to the bottom of the cookingware, it is compatible with induction technology.

The induction-compatible containers are:

- **Containers in enamelled steel** with or without non-stick coating.
- **Containers in cast iron** with or without enamelled bottom. An enamelled bottom prevents the glass top of your appliance from being scratched.
- **Stainless steel containers** suitable for induction. Most stainless steel containers are suitable if they meet the container test. (saucepan, stockpan, frying pan, chip fryer, etc.)

- **Aluminium containers** with a special bottom.

Containers with a bottom that is not perfectly flat can work if the bottom is not too distorted.

• **NOTE**

Glass, ceramic or clay, aluminium (without special bottom), copper and some non-magnetic stainless steel containers are incompatible with induction cooking.

The level indicator of the selected power will flash to inform you.

You should choose pans with thick and flat bottoms, which guarantee more even cooking (the heat is better distributed).



Plastic containers must not be placed on hot surfaces.

How to preserve and maintain your appliance

Avoid hitting it with pans.

The glass top is very tough, but it is not unbreakable.

Avoid rubbing containers on the top of the appliance. They can in the long run degrade the printing on the ceramic glass.

Avoid using containers with rough or dented bottoms.

They can retain and transport materials which may cause stains or scratches on the ceramic glass.

Centre your container on the cooking area.

Do not leave an empty container on the cooking hob.

Do not heat a closed tin can. It may explode.

Do not preheat food on the maximum set power level when you use a container with a non-stick inside coating (type Teflon) without liquid or with very little fat.

The maximum power level (position 15) is reserved for boiling and frying.

All these faults which do not lead to non-functioning or inability to be used, do not fall within the framework of the warranty.



Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine, etc., ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

Your device is cleaned easily, to help you, here is some advice:

Type of spots	How to proceed	Use
Slight	Dilute well the zone to clean with hot water then wipe.	Sanitary sponges
Accumulation of recooked spots	Dilute well the zone to clean with hot water, use a special scraper for glass to rough-hew, finish with the scraper side of a sanitary sponge, then wipe.	Sanitary sponges special scraper for glass
Haloes and tracks of limestone	Apply some hot spirit vinegar to the spot, let act, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special vitroc ceramic glass dough
Inlays following the overflowing of sugar, aluminium or molten plastic	Apply to the surface a special product for vitroc ceramic glass, rather containing some silicone (protective effect).	Special vitroc ceramic glass product



Powder



Abrasive sponge



Cream



Sanitary sponge

special delicate dishes

FR

EN

DE

IT

PT

Small problems and their remedies

You doubt that your appliance is working properly. This does not necessarily mean that there is a problem. In all cases, check the following points:

ERROR CODE	What's happening	To do
Hi. U	Faulty electrical connection voltage > 275 V	Make the connection of the device compliant (Voltage greater than or equal to 230V +/- 10%)
ER 03	Overheating from below the glass ceramic	Cool the top of the unit to clear the error, otherwise contact customer service
ER 15 ER 21	Device safety linked to a poor quality of cookware	Turn off the product and change the cookware to clear the defect
ER 09	Incorrect electrical connection or drop in supply voltage < 207 V	Conform to the connection of the device (Higher tension than or equal to 230V +/- 10%)
Other (ER XX)	Product failure	Switch off and on the product, if persistent fault, contact customer service
Keyboard off	Overheating of the product	Unplug the product and let cool for 10 minutes. Turn on the product and check the condition of the filter.
Does not work	The appliance is not powered. The power supply or the connection is defective. The safety fuse is out of order.	Inspect the fuse on the unit. Inspect the fuse and breaker of the electrical installation

Warranty

To benefit from the warranty on your hob, do not forget to keep a proof of the date of purchase.

Any modification or intervention such as drilling, welding, crimping, clinching, etc., is not permitted and will result in the loss of the manufacturer's warranty.

Any intervention resulting from installation or use not in accordance with the requirements of these instructions will not be accepted under the manufacturer's warranty and the latter will be cancelled.

The manufacturer warranty is subject to the non-modification of the product and its mechanical and electrical characteristics.

Problems of appearance caused by the use of abrasive products or the friction of the containers on the glass ceramic hob which does not cause failure or inability to be used do not fall within the framework of the warranty.

All repairs should be performed by a qualified technician.

Only the distributors of our brand:

- **KNOW YOUR APPLIANCE AND ITS OPERATION PERFECTLY.**
- **FULLY APPLY OUR METHODS OF ADJUSTMENT, MAINTENANCE AND REPAIR.**
- **USE ONLY ORIGINAL PARTS.**

When making a claim or to order spare parts from your distributor, give him the full reference of your appliance (type of the device and the serial number). This information is contained on the data plate attached under the metal housing of the appliance.

The descriptions and characteristics in this "booklet" are given only for information purposes only and not for commitment. Indeed, concerned about the quality of our products, we reserve the right to make any necessary modification or improvement without notice.

Original parts: when maintenance work needs to be done, ask your dealer to use only certified original parts.

FR

EN

DE

IT

PT

Anleitung zur Verwendung Ihres Induktionskochfelds



Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Produkts.

Wie alle Produkte wurde dieses nach dem neuesten Kenntnisstand und mit modernen und sicheren elektronischen Bauteilen hergestellt. Bevor Sie dieses Gerät benutzen, nehmen Sie sich die Zeit, um diese Gebrauchsanleitung zu lesen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	22	
Konformitätserklärung, Entsorgung und Installationshinweise	23	<i>Im Verlauf der Anleitung steht dieses</i>
Gebrauchsanleitung	24	
Funktionsweise Ihres Geräts	25-26	
Empfohlenes Kochgeschirr	27	
Erhaltung und Reinigung Ihres Geräts	28	<i>Zeichen für</i>
Fehlerbehebung	29	<i>Sicherheitshinweise.</i>
Garantie	30	

Technische Daten

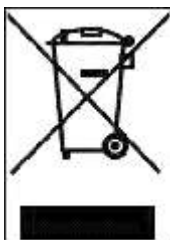
Modell:	Induc-Elegance
Name:	Buffet Induktionsaufstellmodell
Leistung:	2x300 Watt
Stromversorgungsnetz:	220-240V Einphasig (50 60 Hz)
Stromstärke:	10 A
Bedienung:	Tastatur mit 3 kapazitiven Tasten. 12 Einstellstufen.
Produktabmessungen:	B 620 x T 390 x H 96.3 mm
Abmessungen Glaskeramik:	B 620 x T 390 x H 4 mm
Min. zulässiger Topfdurchmesser (Boden):	200 mm

Konformitätserklärung und Entsorgung



Dieses Produkt erfüllt die derzeit geltenden EU-Richtlinien. Dies bestätigen wir in der CE-Konformitätserklärung. Bei Bedarf können wir Ihnen die jeweilige Konformitätserklärung zukommen lassen.

Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts sind recycelbar. Tragen Sie zum Recycling und damit zum Umweltschutz bei, indem sie diese in den dafür vorgesehenen Abfallbehältern entsorgen.



Am Ende seiner Lebensdauer muss das Altgerät gemäß den geltenden nationalen Vorschriften für die Entsorgung und Wiederverwertung von Abfällen entsorgt werden. Hierzu wird empfohlen, sich mit einem Fachunternehmen für Abfallentsorgung in Verbindung zu setzen.

WARNHINWEIS:

Um jedes Risiko im Zusammenhang mit der Zerstörung des Geräts auszuschließen, trennen Sie es vom Stromnetz und ziehen Sie das Netzkabel des Geräts ab.

HINWEIS!

Halten Sie zur Vernichtung des Geräts die in Ihrem Land oder in Ihrer Region geltenden örtlichen Verordnungen und Vorschriften ein.

Installationshinweise



Achten Sie bei der Installation Ihres Produkts darauf, einen **Sicherheitsabstand von 10 cm um Ihr Gerät herum** einzuhalten, damit eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist

FR

EN

DE

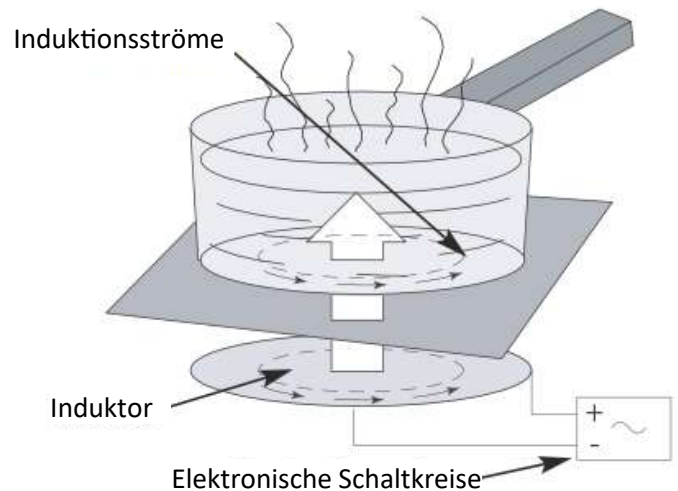
IT

PT

Sichere Benutzung Ihres Geräts

Wenn dieses Gerät in unmittelbarer Nähe einer Wand, Trennwand, Küchenzeile, Zierleiste usw. aufgestellt werden soll, wird empfohlen, dass diese nicht aus brennbarem Material besteht. Ist dies nicht der Fall, müssen sie mit einem geeigneten Material, wärmeisoliert und nicht brennbar abgedeckt werden, wobei die Brandschutzbestimmungen besonders zu beachten sind.

Für Träger von Herzschrittmachern und aktiven Implantaten



Die Funktionsweise des Geräts entspricht den geltenden Normen für elektromagnetische Störungen. Somit erfüllt Ihr Induktionskochgerät vollkommen die gesetzlichen Anforderungen (EMV-Richtlinien 89/336/EWG). Es ist so konstruiert, dass es die Funktion anderer elektrischer Geräte nicht beeinträchtigt, soweit diese dieselben Vorschriften erfüllen.

Ihr Induktionskochgerät erzeugt in seiner unmittelbaren Umgebung magnetische Felder. Damit es zu keinen Interferenzen zwischen Ihrem Kochgerät und einem Herzschrittmacher kommt, muss Letzterer in seiner Konstruktionsweise den diesbezüglichen Vorschriften entsprechen. Wir können Ihnen in dieser Hinsicht nur die Konformität unseres eigenen Produktes garantieren. Bezüglich der Konformität des Herzschrittmachers oder etwaiger Unverträglichkeiten können Sie sich bei dessen Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.



Sollte in der Glasoberfläche ein Sprung sichtbar sein, trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Entfernen Sie hierzu die Sicherungen oder betätigen Sie den Trennschalter.

Benutzen Sie Ihr Gerät vor Austausch der Glaskeramik nicht mehr

Das Gerät darf nicht zum Abstellen von Gegenständen jeglicher Art verwendet werden.

Stellen Sie sicher, dass das Stromversorgungskabel eines an einer Steckdose in der Nähe des Geräts angeschlossenen Elektrogeräts nicht mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Verwenden Sie zum Kochen niemals Alufolie und stellen Sie niemals mit Aluminium eingepackte Produkte oder tiefgefrorene Produkte in einer Aluschale direkt auf das Gerät.

Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät dauerhaft beschädigen.

Reinigen Sie Ihr Gerät nicht mit viel Wasser. Verwenden Sie etwas Haushaltsalkohol.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, so muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet; sie dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder vorherige Instruktion im Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Achten Sie bei der Benutzung des Geräts auf vom Benutzer getragene Gegenstände wie Ringe, Uhren oder ähnliche Gegenstände, die sich erwärmen können, wenn sie sich in unmittelbarer Nähe der Kochfläche befinden.

Verwenden Sie nur Kochgefäße des empfohlenen Typs und der angegebenen Größe.

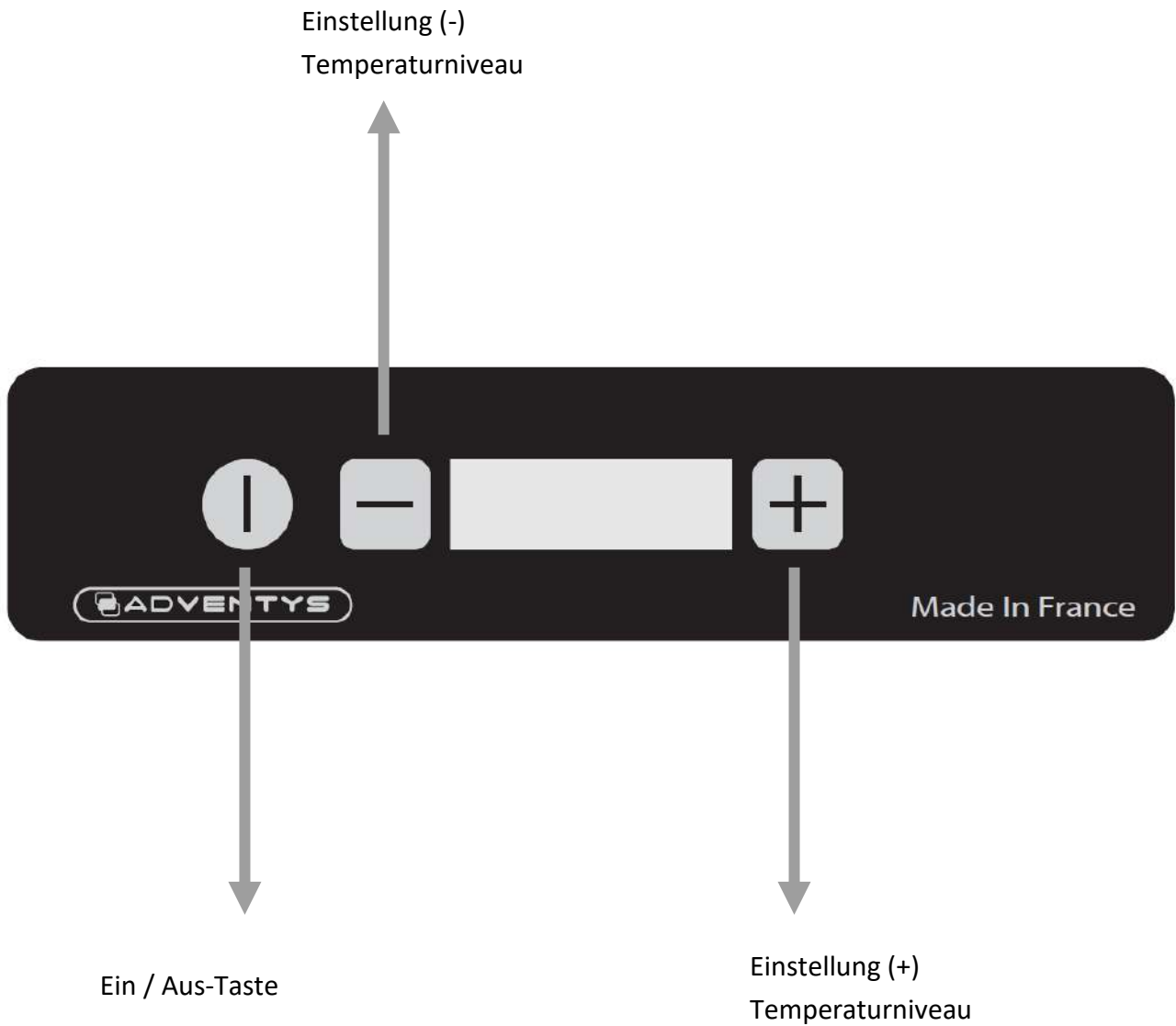
Reparaturen dürfen nur von geschulten oder vom Hersteller empfohlenen Personen vorgenommen werden.

Achten Sie darauf, dass die Beschichtung und die angrenzenden Bereiche keine Metalloberflächen aufweisen.

Funktionsweise Ihres Geräts

So bedienen Sie Ihr Gerät ganz einfach

Steuerung:



Funktionsweise Ihres Geräts

So bedienen Sie Ihr Gerät ganz einfach

Einstellung

Wenn eine mit Induktionstechnologie kompatibles Kochgeschirr auf die Induktionszone gestellt wird, zeigt das Display die Einstellungsstufe an. Das Gerät verfügt über 12 Einstellstufen.

Induc-Elegance	
Position	Temperatur (°C)
1	40
2	45
3	50
4	55
5	60
6	65
7	70
8	75
9	80
10	85
11	90
12	95

Sobald das Kochgeschirr von der Induktionszone entfernt wird, zeigt das Display durch ein Blinklicht an, dass kein Behälter vorhanden ist. Wenn die Anzeige blinkt während Kochgeschirr auf der Kochzone steht, bedeutet dies, dass das Material nicht Induktionstechnologie kompatibel ist.

Kochgeschirr

Ihre Induktions Buffet ist in der Lage die meisten der Behälter zu erkennen.

Kochgeschirrtest: Stellen Sie das Induktionsgrät auf Stufe 4: **Wenn die Display die Stufe 4 nicht blinkt**, ist Ihr Behälter **kompatibel**, wenn sie **blinkt**, wird Ihr Behälter **nicht erkannt und kann nicht verwendet werden**.

Sie können ebenso einen Magneten benutzen: Wenn er am Boden des Kochgefäßes „anhaftet“, ist dieses mit der Induktionstechnologie kompatibel.

Zu kompatiblen Induktionskochgeschirr zählen:

- **Gefäße aus emailliertem Stahl** mit oder ohne Antihafbeschichtung.

- **Gefäße aus Gusseisen** mit oder ohne emailliertem Boden.

Ein emaillierter Boden verhindert, dass die Glasoberfläche Ihres Geräts zerkratzt wird.

- Induktionsgeeignete **Gefäße aus Edelstahl**.

Die meisten Edelstahltöpfe sind geeignet, wenn sie den Topf-Test bestehen. (Kasserolle, Kochtopf, Bratpfanne, Frittierpfanne...)

- **Gefäße aus Aluminium mit Spezialboden**.

Kochgefäße, deren Boden nicht vollkommen flach ist, können funktionieren, sofern der Boden nicht zu verformt ist.

- **HINWEIS**

Gefäße aus Glas, Keramik oder Ton, aus Aluminium (ohne Spezialboden), aus Kupfer oder bestimmten nichtmagnetischen Edelstählen sind mit dem Induktionskochen nicht kompatibel.

Die Anzeige für die gewählte Leistungsstufe wird dann blinken, um Sie darauf hinzuweisen.

Sie sollten Produkte mit dickem und ebenem Boden wählen, die ein gleichmäßigeres Garen gewährleisten (die Hitze wird darin besser verteilt).



Kunststoffgefäße dürfen nicht auf heiße Flächen gestellt werden.

Erhaltung und Reinigung Ihres Geräts

Vermeiden Sie den Aufprall von Kochgefäßen. Die Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Vermeiden Sie das Reiben der Kochgefäße auf der Oberfläche des Geräts. Dadurch kann auf die Dauer der Aufdruck auf der Glaskeramik beschädigt werden.

Verwenden Sie keine Gefäße mit rauen oder verbeulten Böden.

An diesen können Materialien anhaften und mitgetragen werden, die Flecken oder Kratzer auf der Glaskeramik verursachen.

Platzieren Sie Ihr Kochgefäß **mittig** auf dem Kochfeld.

Lassen Sie kein leeres Kochgefäß auf dem Kochfeld stehen.

Wärmen Sie keine geschlossene Konservendose auf, da diese platzen könnte.

Erhitzen Sie Speisen nicht auf der **höchsten Leistungsstufe**, wenn Sie ein Kochgefäß mit Antihafbeschichtung innen (Teflon) ohne Zugabe von oder mit sehr wenig Fett verwenden.

Die höchste Leistungsstufe (Position 15) ist nur zum Sieden und Braten vorgesehen.

All diese Fehler, die nicht zu einem Funktionsversagen oder einer Nichtbenutzbarkeit führen, fallen nicht unter die Garantie.



Metallgegenstände wie Besteck, Küchenutensilien usw. dürfen nicht auf der Kochfläche in Kochbereichen von Wohnmobilen abgelegt werden

Ihr Gerät lässt sich einfach reinigen, hierfür geben wir Ihnen ein paar Tipps:

ART DER VERUNREINIGUNG	VORGEHENSWEISE	BENUTZEN SIE
Leichte	Den zu säubernden Bereich gut mit warmem Wasser befeuchten, danach abwischen	Sanitärschwämme
Eingebrannte Schmutzanhäufungen	Den zu säubernden Bereich gut mit warmem Wasser befeuchten, zum Lösen der Verunreinigungen einen speziellen Glasschaber verwenden, mit der Scheuerseite eines Putzschwamms nachreiben, anschließend abwischen.	Sanitärschwämme spezieller Glasschaber
Kalkspuren und -rückstände	Heißen Branntweinessig auf die verschmutzte Stelle geben, einwirken lassen, mit einem weichen Tuch abwischen. Ein handelsübliches Produkt verwenden	Paste speziell für Glas Glaskeramik
Verkrustungen durch übergelaufenen Zucker, Aluminium oder geschmolzenes Plastik	Auf die Oberfläche ein spezielles Glas-/Glaskeramikmittel auftragen, möglichst silikonhaltig (Schutzwirkung)	Spezielles Glas-/Glaskeramikprodukt



Pulver



Kratzschwamm



Creme



Putzschwamm speziell für empfindliches Geschirr

Kleinere Funktionsstörungen und Fehlerbehebung

Sie sind sich nicht sicher, ob Ihr Gerät richtig funktioniert das muss nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. **Überprüfen Sie folgende Punkte:**

Fehlercode	Ursachen	Aktion
Hi. U	Fehlerhafte elektrische Verbindung, Spannung > 275 V	Stellen Sie sicher, dass der Anschluss des Geräts konform ist (Spannung größer oder gleich 230V +/- 10%)
ER 03	Überhitzung unter der Kochzone	Kühlen Sie die Oberseite des Geräts ab, um den Fehler zu beheben, andernfalls wenden Sie sich an den Kundendienst
ER 15 ER 21	Sicherheit des Geräts in Verbindung mit schlechter Qualität von Kochgeschirr	Schalten Sie das Produkt aus und tauschen Sie das Kochgeschirr aus, um den Defekt zu beseitigen
ER 09	Fehlerhafter elektrischer Anschluss oder Spannungsabfall <207 V	Stellen Sie sicher, dass der Anschluss des Geräts konform ist (Spannung größer oder gleich 230V +/- 10%)
Andere (ER XX)	Produktfehler	Schalten Sie das Produkt aus und wieder ein. Wenden Sie sich bei anhaltenden Fehlern an den Kundendienst
Display ohne Anzeige	Überhitzung des Produkts	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt 10 Minuten abkühlen. Schalten Sie das Produkt ein und überprüfen Sie den Zustand des Filters.
Gerät lässt sich nicht einschalten	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Stromversorgung oder der Anschluss ist defekt. Die Sicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Sicherung des Geräts. Überprüfen Sie die Sicherung und den Leistungsschalter der elektrischen Installation.

Garantie

Damit Sie die Garantie für Ihre Induktiongerät in Anspruch nehmen können, vergessen Sie nicht, einen Beleg über das Kaufdatum aufzubewahren.

Änderungen oder Eingriffe in Form von Bohren, Löten, Bördeln, Clinchen, usw. sind nicht gestattet und führen zum Verlust der Herstellergarantie.

Jeder Eingriff, der auf eine nicht den Anweisungen dieser Anleitung entsprechende Installation oder Benutzung zurückgeht, wird nicht als Garantieleistung akzeptiert und zieht die endgültige Aufhebung der Garantie nach sich.

Die Herstellergarantie ist an die Nichtveränderung des Produkts und seiner mechanischen und elektrischen Eigenschaften gebunden.

Mängel in der äußeren Erscheinung, welche durch den Gebrauch scheuernder Produkte oder das Reiben der Kochgefäße auf der Glaskeramikoberfläche verursacht wurden, die kein Funktionsversagen oder die Nichtbenutzbarkeit zur Folge haben, fallen nicht unter die Garantie.

Störungsbehebungen sind von einem qualifizierten Techniker durchzuführen.

Nur die Fachhändler unserer Marke:

- **SIND VOLLKOMMEN MIT IHREM GERÄT UND SEINER FUNKTIONSWEISE VERTRAUT.**
- **WENDEN UNEINGESCHRÄNKT UNSERE EINSTELLUNGS-, WARTUNGS- UND REPARATURMETHODEN AN.**
- **VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH DIE ORIGINALTEILE.**

Im Falle einer Reklamation oder zur Bestellung von Ersatzteilen bei Ihrem Fachhändler teilen Sie ihm die vollständige Artikelbezeichnung Ihres Geräts mit (Gerätetyp und Seriennummer). Diese Angaben sind auf dem Typenschild zu finden, welche an der Unterseite des Metallgehäuses des Geräts angebracht ist.

Die in diesem Heft enthaltenen Beschreibungen und angegebenen Kenndaten haben nur informativen Charakter und sind nicht verbindlich. Da wir auf die Qualität unserer Produkte bedacht sind, behalten wir uns das Recht vor, notwendige Änderungen oder Verbesserungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Originalteile: Bitten Sie Ihren Verkäufer, bei einem Wartungseingriff ausschließlich zertifizierte Originalteile zu verwenden.

IE2 600

Manuale d'uso *del tuo buffet a induzione*



Cara cliente, caro cliente,

Vi ringraziamo per l'acquisto del presente prodotto.

Anche quello che avete appena acquistato è stato fabbricato utilizzando le ultime conoscenze tecnologiche assieme ad elementi elettrici ed elettronici moderni e sicuri. Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere attentamente questo manuale d'uso. Vi ringraziamo per la vostra fiducia.

Sommario

Informazioni tecniche sui prodotti Induc-Elegance	32
Dichiarazione di conformità, smaltimento e precauzioni d'installazione	33
Manuale d'uso del vostro piano di cottura a induzione	34
Come funziona il vostro apparecchio	35-36
Pentolame consigliato	37
Cura e manutenzione del vostro apparecchio	38
Piccoli guasti e soluzioni	39
Garanzia	40



Nel corso del presente manuale, verranno segnalate le varie istruzioni in merito alla sicurezza

Informazioni tecniche

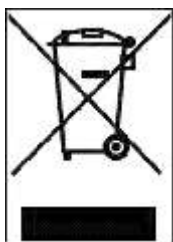
Modello:	Induc-Elegance
Nome:	Buffet di induzione posabile
Potenza:	2x300 Watts
Rete elettrica:	Monophasé 220-240V (50/60 Hz)
Corrente:	10 A
Comando:	Tastiera con 3 tasti capacitivi. 12 livelli di regolazione.
Dimensioni prodotto:	L 620 x P 390 x H 96.3 mm
Dimensioni vetroceramica:	L 620 x P 390 x H4 mm
Diametro minimo della pentola consentito	200 mm

Dichiarazione di conformità e smaltimento



Questo prodotto è conforme alle direttive attuali della CE. Certifichiamo questo punto nella dichiarazione di conformità CE. Se necessario, è possibile inviare la dichiarazione di conformità in questione.

I materiali utilizzati per l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Partecipate al loro riciclaggio e contribuite in tal modo alla tutela dell'ambiente gettandoli negli appositi contenitori previsti a tale scopo.



Al termine del suo ciclo di vita, l'apparecchio deve essere smaltito seguendo le norme nazionali vigenti relative allo smaltimento dei rifiuti. Si consiglia di contattare un'azienda specializzata nello smaltimento dei rifiuti.

AVVERTENZA :

Per eliminare ogni rischio dovuto allo smaltimento dell'apparecchio, staccarlo dalla presa di corrente e ripiegare il cavo.

NOTA BENE:

Per lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare le norme locali vigenti del proprio paese o zona geografica.

PRECAUZIONI D'INSTALLAZIONE



Durante l'installazione del prodotto; Lasciare una **zona di sicurezza di 10 cm attorno all'apparecchio**, affinché goda di una buona aerazione.

FR

EN

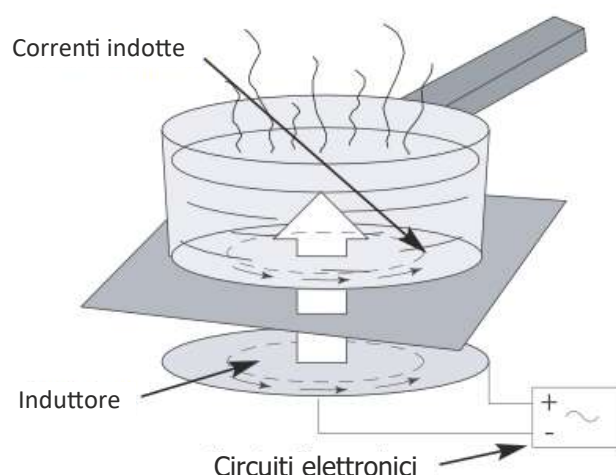
DE

IT

PT

Utilizzare l'apparecchio nella massima sicurezza

Se questo apparecchio deve essere collocato in prossimità di pareti, divisori, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., Si consiglia di utilizzare l'apparecchio in materiale non combustibile; se questo non è il caso, devono essere coperti con materiale idoneo, isolamento termico e non combustibile, con particolare attenzione alle normative antincendio.



Per i portatori di stimolatori cardiaci e impianti attivi

Il funzionamento del piano di cottura è conforme alle normative sulle perturbazioni elettromagnetiche in vigore. Il piano di cottura ad induzione soddisfa pertanto perfettamente i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). Esso è stato progettato con l'intento di non disturbare il funzionamento degli altri apparecchi elettrici, sempre che questi rispettino la medesima normativa.

Il piano di cottura ad induzione genera campi magnetici nelle immediate vicinanze. Al fine di evitare interferenze tra il piano di cottura ed uno stimolatore cardiaco, è necessario che quest'ultimo sia conforme alle norme corrispondenti. A questo proposito, possiamo garantire soltanto la conformità del nostro prodotto. Per quanto riguarda la conformità dello stimolatore cardiaco o eventuali incompatibilità, è consigliabile contattare il fabbricante od il proprio medico curante.



Se è presente una crepa sulla superficie del vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.

A tale scopo, rimuovere i fusibili o azionare il salvavita

Non utilizzare l'apparecchio prima della sostituzione della vetroceramica.

L'apparecchio non deve essere utilizzato come base di appoggio.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato ad una presa di corrente situata in prossimità dell'apparecchio non venga a contatto con le zone di cottura.

Per la cottura, non utilizzare mai un foglio di carta d'alluminio, mai poggiare direttamente sull'apparecchio prodotti avvolti da contenitori di alluminio o prodotti congelati in vaschette d'alluminio. L'alluminio fonderebbe provocando la rottura definitiva dell'apparecchio.

Non pulire l'apparecchio con grandi quantità di acqua. Utilizzare una piccola quantità di alcool per la casa.

Non utilizzare pulitori a vapore.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, al fine di evitare qualsiasi rischio o pericolo, procedere alla sua sostituzione contattando il produttore, il suo Servizio Assistenza o personale qualificato.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.

E' opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Fare attenzione durante l'utilizzo dell'apparecchio agli oggetti indossati dall'utente. Anelli, orologi o altri oggetti simili potrebbero riscaldarsi se si trovano in prossimità del piano di cottura. Non utilizzare recipienti di tipo e dimensioni differenti da quelli raccomandati.

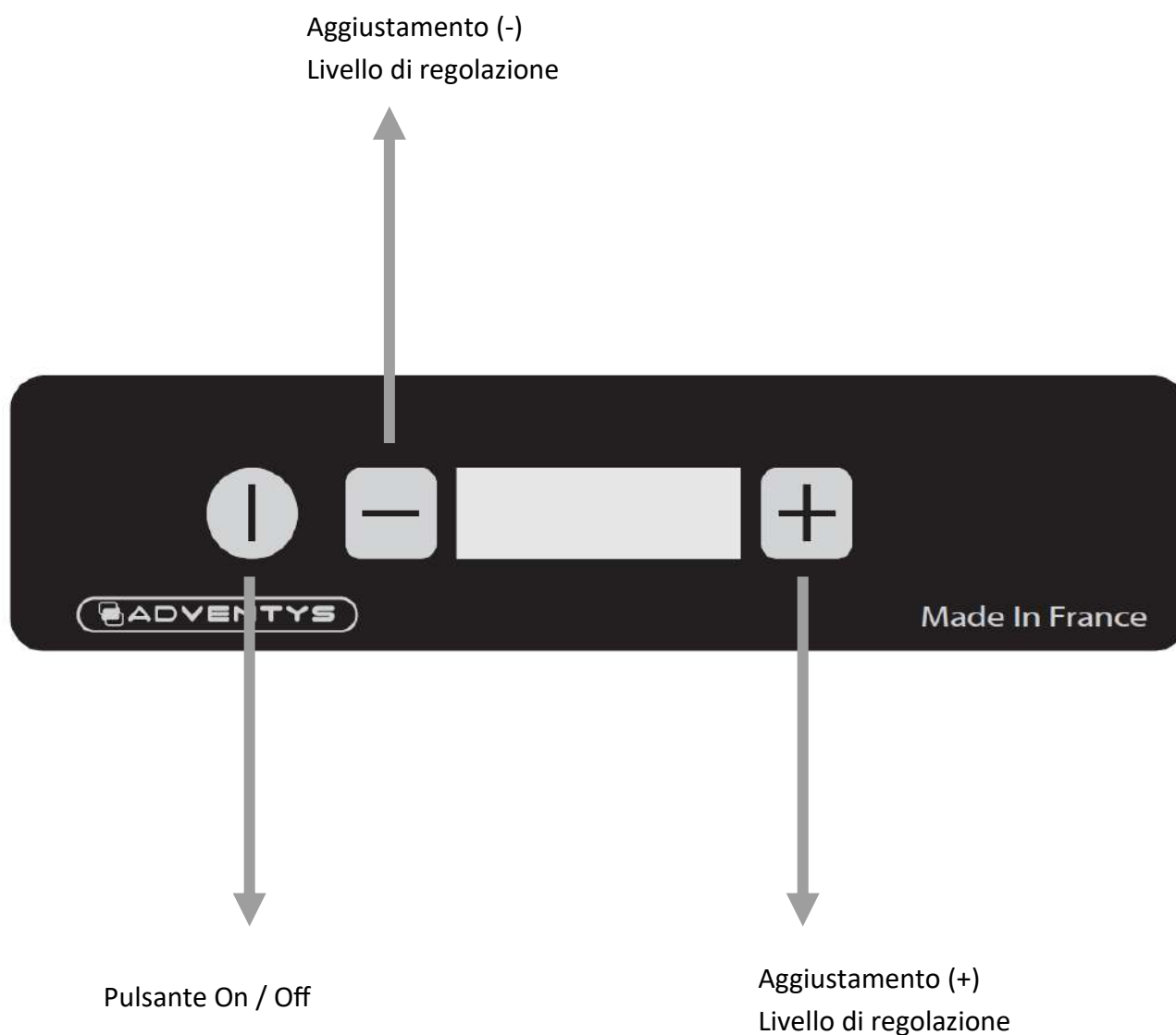
Ogni riparazione deve essere effettuata esclusivamente da personale formato o consigliato dal produttore dell'apparecchio.

Fare in modo che il rivestimento e le zone circostanti non contengano superfici metalliche.

Come funziona il vostro apparecchio

Utilizzare l'apparecchio in assoluta facilità

Comandi :



Come funziona il vostro apparecchio

Utilizzare l'apparecchio in assoluta facilità

Regolazione del livello

Quando una padella compatibile con la tecnologia a induzione viene posizionata sul caminetto, il display mostra il livello di regolazione. Il dispositivo ha 12 livelli di regolazione.

Induc-Elegance	
Livelli	Temperatura (°C)
1	40
2	45
3	50
4	55
5	60
6	65
7	70
8	75
9	80
10	85
11	90
12	95

Non appena l'accessorio viene rimosso dal caminetto, il display indica l'assenza di un contenitore da parte di una luce lampeggiante. Se il display lampeggia quando il prodotto copre il caminetto, significa che il materiale del contenitore è incompatibile con la tecnologia di induzione.

FR

EN

DE

IT

PT

Il piano cottura a induzione è in grado di riconoscere la maggior parte dei contenitori.

Test recipiente : posizionare il contenitore sulla zona di cottura con il livello impostato sulla posizione 4: **se il numero 4 resta fisso sul display**, il vostro recipiente è **compatibile**. **Se lampeggia** il recipiente non è stato riconosciuto e dunque **non è adatto per una cottura a induzione**.

Potete servirvi anche di un magnete: se si attacca al fondo del recipiente esso è allora compatibile con la tecnologia a induzione.

I recipienti compatibili con la tecnologia a induzione sono:

- **Recipienti in acciaio smaltato** con o senza rivestimento antiaderente.
- **Recipienti di ghisa** con o senza fondo smaltato
Onde evitare di graffiare la superficie in vetro del piano di cottura, scegliere un recipiente con fondo smaltato.
- **Recipienti in acciaio** inossidabile adatti all'induzione.
La maggior parte dei recipienti d'acciaio inossidabile è indicata per la cottura ad induzione

(casseruole, pentole universali, tegami, friggitrice)

- **Recipienti in alluminio** con fondo speciale.

Sono indicati anche i recipienti il cui fondo non sia perfettamente piano, a condizione però che quest'ultimo non sia eccessivamente deformato.

• **NOTA**

I recipienti in vetro, in ceramica o terracotta, in alluminio (senza fondo speciale), in rame, in alcuni acciai inossidabili non magnetici sono incompatibili con la cottura a induzione.

L'indicatore del livello di potenza selezionato lampeggerà per segnalarvelo.

Scegliete articoli a fondo spesso e piatto, capaci di garantire una cottura più omogenea (il calore viene meglio ripartito).



Mai porre sulle superfici calde recipienti in plastica.

Cura e manutenzione del vostro apparecchio

Evitare gli urti con i recipienti.

La parte superiore in vetro è molto resistente, tuttavia non indistruttibile.

Evitare di far scivolare i recipienti sulla parte superiore dell'apparecchio. Con il tempo, la serigrafia della vetroceramica potrebbe rovinarsi.

Evitare i recipienti con fondo sagomato o scanalato.

Rischiano di trattenere e trasportare materie che causeranno macchie o scalfitture sul piano di cottura.

Centrare il vostro recipiente sulla zona di cottura.

Mai lasciare un recipiente vuoto sul fuoco di cottura.

Non riscaldare scatole di conserva chiuse, rischiano di esplodere.

Non preriscaldare gli alimenti impostando sul livello di **potenza massimo**, quando utilizzate un recipiente

con rivestimento interno antiaderente (tipo teflon) con o senza l'uso di olio.

Il livello di potenza massimo (posizione 15) è riservato all'ebollizione e alle frittute.

Questi difetti che non comportano disservizi o impossibilità di utilizzo, non sono contemplati dalla garanzia.



Oggetti metallici come coperchi, utensili da cucina, ecc. non devono essere poggiati sull'apparecchio in corrispondenza delle zone di cottura dato che

Il vostro apparecchio si pulisce facilmente, ecco qualche consiglio utile:

TIPI DI SPORCO	COME PROCEDERE	UTILIZZARE
Leggero	Lavare bene la zona con acqua calda, quindi asciugare.	Spugne sanitarie
Accumulo di sporco cotto	Lavare bene la zona con acqua calda, utilizzare un raschietto speciale per vetro per togliere il più grosso, finire con il lato abrasivo di una spugna, quindi asciugare.	Spugne sanitarie abrasive specifiche per il vetro
Aloni e tracce di calcare	Applicare aceto di alcool bianco caldo sullo sporco, lasciare agire, asciugare con un panno morbido.	Pasta specifica vetroceramica
Incrostazioni dovute alle fuoriuscite di zucchero, alluminio o plastica fusa	Applicare sulla superficie un prodotto speciale per vetroceramica, contenente preferibilmente silicone (effetto protettivo).	Prodotto specifico vetroceramica



Polvere



Spugna abrasiva



Crema



**Spugna per apparecchi sanitari
Special per stoviglie delicate**

Piccoli guasti e soluzioni

Avete qualche dubbio sul corretto funzionamento del vostro apparecchio..... ciò non significa che siamo necessariamente in presenza di un guasto. In ogni caso, verificare i punti seguenti:

INDICAZIONE DELLA TASTIERA	Cause	Azione
Hi. U	Cattiva connessione elettrica tensione > 275 V	Rispettare la connessione dell'apparecchio (Tensione maggiore o uguale a 230V +/- 10%)
ER 03	Surriscaldamento del piano di cottura in vetroceramica	Raffreddare la parte superiore dell'unità per eliminare l'errore, altrimenti contattare l'assistenza clienti
ER 15 ER 21	Sicurezza dell'apparecchio collegata a una casseruola di scarsa qualità	Spegnere il prodotto e cambia pan per cancellare il difetto
ER 09	Cattiva connessione elettrica o caduta della tensione di alimentazione <207 V	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato (Tensione maggiore o uguale a 230V +/- 10%)
Altro (ER XX)	Guasto del prodotto	Spegnere e riaccendere il prodotto, se l'errore persiste, contattare l'assistenza clienti
Tastiera spenta	Surriscaldamento del prodotto	Scollegare il prodotto e lasciare raffreddare per 10 minuti. Accendere il prodotto e controllare le condizioni del filtro.
Non funziona	Il dispositivo non è alimentato. L'alimentazione o la connessione è difettosa. Il fusibile di sicurezza è fuori uso.	Ispezionare il fusibile del dispositivo. Ispezionare il fusibile e l'interruttore automatico dell'impianto elettrico.

Garanzia

Per poter beneficiare della garanzia sul vostro piano di cottura, non dimenticate di conservare una prova o la data d'acquisto. Modifiche o interventi come forature, saldature, crimpature, aggraffature, eccc., non sono autorizzate e provocheranno la perdita della garanzia.

Qualsiasi operazione proveniente da un impianto o un utilizzo non conforme con i requisiti della presente comunicazione non saranno accettati a titolo della garanzia provocando la sua sospensione definitiva.

La garanzia costruttore è soggetta alla non-modifica del prodotto e delle sue caratteristiche meccaniche ed elettriche.

Questi difetti che non comportano disservizi o impossibilità di utilizzo, dovuti all'utilizzo di prodotti abrasivi o dallo sfregamento dei recipienti sulla vetroceramica, non rientrano nella garanzia.

Ogni riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.

Solo i distributori del nostro marchio:

- **CONOSCONO PERFETTAMENTE IL VOSTRO APPARECCHIO E IL SUO FUNZIONAMENTO.**
- **APPLICANO I NOSTRI METODI DI REGOLAZIONE, MANUTENZIONE E RIPARAZIONE.**
- **UTILIZZANO ESCLUSIVAMENTE PEZZI ORIGINALI**

Nel caso in cui vi rivolgiate al vostro distributore per reclami o per l'ordinazione di pezzi di ricambio, specificate il riferimento completo del vostro apparecchio (tipo di apparecchio e numero di serie). Questi dati sono presenti sulla placca segnaletica posta sotto al cassone metallico dell'apparecchio.

Le descrizioni e le caratteristiche presenti in questo "libretto" sono fornite esclusivamente a titolo informativo. In effetti, preoccupati per la qualità dei nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di effettuare, senza preavviso, eventuali modifiche o miglioramenti necessari

Pezzi di ricambio originali: in caso di interventi sull'apparecchio, chiedete al vostro venditore che vengano utilizzati esclusivamente pezzi certificati originali.

FR

EN

DE

IT

PT

**Guia para usar o seu
buffet de indução**



Prezado(a) cliente,

Congratulamo-lo(a) pela compra deste produto.

Foi fabricado de acordo com o conhecimento mais recente e os elementos elétricos e eletrônicos mais modernos e seguros.

Antes de utilizar este aparelho, disponha de tempo para ler este guia de utilização. Agradecemos a sua confiança.

Índice

Informação técnica sobre os produtos Induc-Elegance	42	
Declaração de conformidade e gestão de resíduos e	43	Em todo o aviso,
Precauções durante a instalação	43	Este símbolo:
Guia de utilização do seu aparelho de cozedura por meio de indução	44	
Como funciona o seu aparelho	45-46	
Tachos e frigideiras recomendados	47	assinala as diretivas de
Como conservar e manter o seu aparelho	48	segurança,
Resolução de pequenas avarias	49	
Garantia	50	

Informações técnicas

Modelo:	Induc-Elegance
Nome:	Buffet de indução posable
Potência:	2x300 Watts
Transmissão de energia elétrica:	Monofásica 220-240V (50-60 Hz)
Corrente:	10 A
Comando:	Teclado com 3 teclas capacitivas. 12 níveis de ajuste.
Dimensão do produto:	L 620 x P 390 x H 96.3 mm
Dimensão da vitrocerâmica:	L 620 x P 390 x H4 mm
Diâmetro mínimo autorizado para tachos:	200 mm (fundo)

Declaração de conformidade e gestão de resíduos



Este produto está em conformidade com as diretivas atuais da CE. Certificamos este ponto na declaração de conformidade CE. Caso seja necessário, podemos disponibilizar a declaração de conformidade em questão.

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem, contribuindo assim para a proteção do meio ambiente deitando fora os materiais nos contentores municipais previstos para este efeito.



No fim da sua vida útil, o aparelho abatido deve ser destruído em conformidade com os regulamentos nacionais relativos à eliminação e reciclagem de resíduos em vigor. Recomendamos que entre em contacto com uma empresa especializada na eliminação de resíduos.

AVISO:

Para eliminar quaisquer riscos associados à destruição do aparelho, desligue-o da ficha e retire o cabo de ligação do aparelho.

NOTE!

Para a destruição do aparelho, respeite os acordos locais e os regulamentos aplicáveis no seu país ou região.

Precauções durante a instalação



Durante a instalação do seu produto, deve deixar uma **zona de segurança de 10 cm em torno do seu aparelho** para que seja devidamente ventilado.

FR

EN

DE

IT

PT

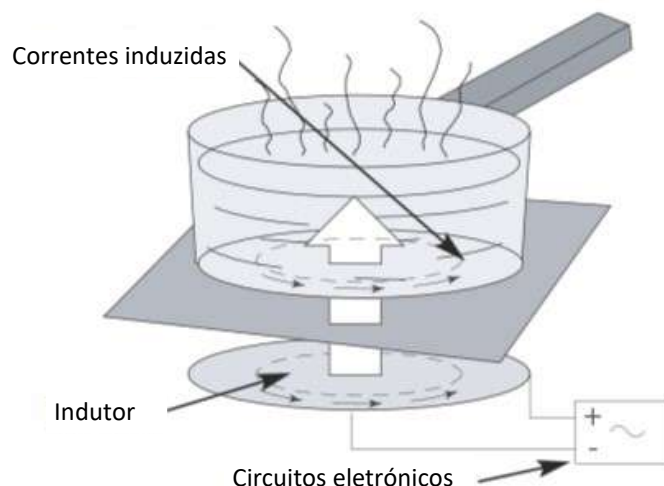
Utilizar o seu aparelho com a máxima segurança

Se este aparelho for colocado próximo de uma parede, divisória, unidade de cozinha, acabamentos decorativos, etc., recomenda-se que o aparelho seja feito de material não combustível; se não for este o caso, devem ser cobertos com um material adequado, isolamento térmico e não combustível, com particular atenção aos regulamentos de prevenção de incêndios.

À atenção dos portadores de pacemakers e implantes ativos

O funcionamento do aparelho cumpre as normas de perturbações eletromagnéticas em vigor. O seu aparelho de cozedura por indução responde também na perfeição às exigências legais (diretivas 89/336/CEE). Foi concebido para não perturbar o funcionamento dos outros aparelhos elétricos na medida em que estes respeitam esta mesma regulamentação.

O seu aparelho de cozedura por indução gera campos magnéticos num ambiente muito próximo. Para que não existam interferências entre o seu aparelho de cozedura e um pacemaker, é necessário que o último seja concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. A este respeito, apenas podemos garantir a conformidade do nosso produto. Relativamente à conformidade do pacemaker ou de eventuais incompatibilidades, pode informar-se junto do seu fabricante ou do seu médico.



Se aparecer alguma fissura na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choque elétrico. Para tal, deve empurrar para cima os fusíveis ou acionar o disjuntor

Não volte a utilizar o seu aparelho antes da substituição do vidro vitrocerâmico.

O aparelho não deve servir para armazenar o que quer que seja.

Assegure que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico ligado a uma tomada localizada na proximidade do seu aparelho de indução não está em contacto com as zonas de cozedura.

Para a cozedura, nunca utilize papel de alumínio, nem coloque produtos embalados com alumínio ou produtos congelados em embalagens de alumínio diretamente sobre o aparelho.

O alumínio funde-se e danifica definitivamente o seu aparelho.

Não deve limpar o seu aparelho com uma grande quantidade de água. Utilize uma pequena quantidade de álcool etílico.

Não deve utilizar um produto de limpeza a vapor.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pela assistência pós-venda ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, salvo se acompanhados por alguém responsável pela sua segurança, se tiverem vigilância ou instruções prévias relativamente à utilização do aparelho.

É conveniente vigiar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.

Tenha cuidado durante a utilização do aparelho aos objectos usados pelo utilizador, como anéis, relógios ou objetos semelhantes que possam aquecer se forem colocados perto da placa de cozedura.

Não deve utilizar recipientes que não sejam do tipo e dimensões recomendadas.

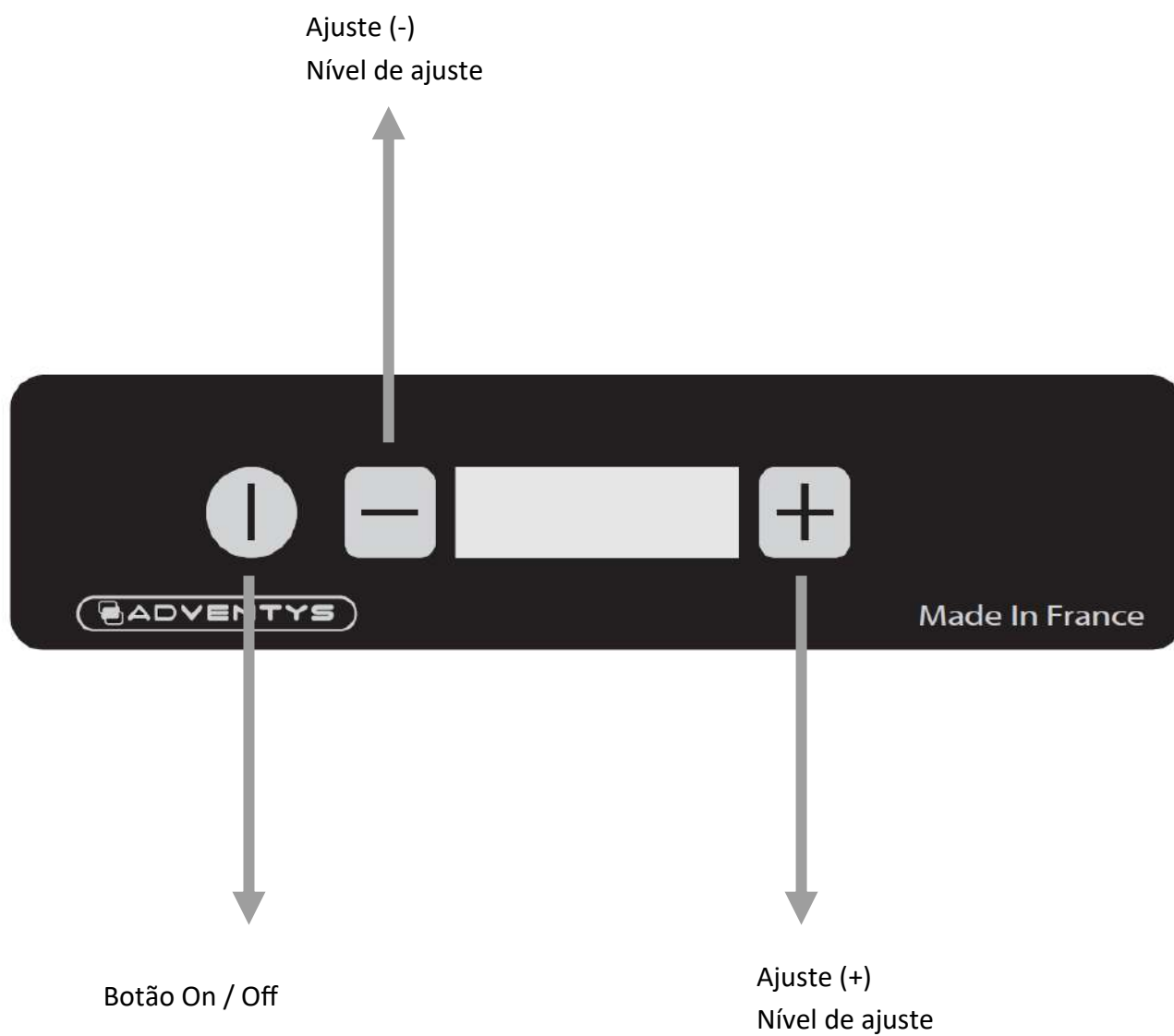
Qualquer conserto só deve ser feito por pessoas formado ou ser recomendado pelo fabricante.

Tome cuidado que a cobertura e as zonas de neighbouring não contêm superfícies metálicas.

Como funciona o seu aparelho

Utilize o seu aparelho com a máxima sim-

Encomendas :



Como funciona o seu aparelho

Utilize o seu aparelho com a máxima sim-

Ajuste de nível

Quando uma panela compatível com a tecnologia de indução é colocada na lareira, o visor mostra o nível de ajuste. O dispositivo tem 12 níveis de ajuste.

Induc-Elegance	
Níveis	Temperatura (°C)
1	40
2	45
3	50
4	55
5	60
6	65
7	70
8	75
9	80
10	85
11	90
12	95

Assim que o acessório é removido da lareira, o visor indica a ausência de um recipiente por uma luz intermitente. Se o visor piscar quando o produto cobrir a lareira, isso significa que o material do recipiente é incompatível com a tecnologia de indução.

Tachos e frigideiras

Seu buffet de indução é capaz de reconhecer a maioria dos recipientes.

Teste a recipiente: colocar o seu recipiente sobre a placa de cozedura com o nível de ajuste configurado para a posição 4: **se o indicador 4 ficar fixo**, o seu recipiente **é compatível**, se **piscar**, o seu recipiente **não é reconhecido e não pode ser utilizado**.

Também pode usar um íman: se ficar "pegado" ao fundo do recipiente, é porque é compatível com a tecnologia de indução.

Os recipientes compatíveis com a indução, são:

- **Recipientes em aço esmaltado** com ou sem revestimento antiaderente.

- **Recipientes de ferro fundido** com ou sem fundo esmaltado. O fundo esmaltado evita riscos no vidro por baixo do seu aparelho.

- **Recipientes em inox** adaptados à indução. A maioria dos recipientes em inox é conveniente, se responder ao teste do recipiente. (panela, tacho, frigideira...)

- **Recipientes em alumínio com fundo especial.**

Os recipientes cujo fundo não esteja perfeitamente plano podem funcionar se o fundo não estiver demasiado deformado.

- **NOTA**

Os recipientes em vidro, cerâmica ou barro, alumínio (sem fundo especial), cobre, determinados inox não magnéticos, são incompatíveis com a cozedura por indução.

O indicador do nível de potência selecionado piscará para o assinalar.

Escolha objetos de fundo amplo e plano, que garantam uma cozedura mais homogénea (o calor é melhor repartido).



Recipientes em plástico não devem ser colocados sobre superfícies quentes

Como conservar e manter o seu aparelho

Evitar choques com recipientes.

A parte de baixo em vidro é muito resistente, mas não é inquebrável.

Evitar a fricção dos recipientes na parte de baixo do aparelho. A longo prazo, podem degradar a serigrafia da vitrocerâmica.

Evitar recipientes com um fundo rugoso ou dentado

Podem reter e transportar matérias que provocarão manchas ou riscos na vitrocerâmica.

Centre o seu recipiente sobre a zona de cozedura.

Não deixe um recipiente vazio sobre o foco.

Não volte a aquecer uma caixa de conserva fechada, pois pode explodir.

Não préaqueça alimentos no nível máximo de potência, quando utilizar um recipiente com

revestimento interior antiaderente (tipo teflon) sem ou com muito pouca gordura.

O nível de potência máximo (posição 15) é reservado para a ebulição e fritos.

Todos estes defeitos que não envolvam o não funcionamento ou a inaptidão para utilização não estão incluídos no quadro da garantia.



Os objetos metálicos, como talheres, utensílios de cozinha, etc., não devem ser colocados sobre as zonas de cozedura pois podem aquecer.

O seu aparelho limpa-se com facilidade; seguem-se alguns conselhos para o(a) ajudar:

TIPOS DE SUJIDADE	COMO PROCEDER	UTILIZAR
Ligeira	Limpar bem a zona com água quente e secar.	Esfregões
Acumulação de sujidade recorrente	Limpar bem a zona com água quente, utilizar um esfregão especial para vidro para desengordurar, acabar com o lado abrasivo de um esfregão e secar.	Esfregões com área especial para vidros
Auréolas e marcas de calcário	Aplicar vinagre de álcool branco sobre a sujidade, deixar atuar e secar com um pano macio Utilizar um produto comercial	Massa especial para vidro vitrocerâmico
Encrustações originadas pelo derrame de açúcar, alumínio ou plástico fundido	Aplicar sobre a superfície um produto especial para vidros de vitrocerâmica, de preferência com silicone(efeito protetor)	Produto especial para vidros de vitrocerâmica



Pó



Esfregão abrasivo



Creme



Esfregão especial para loiça delicada

Resolução de pequenas avarias

o tenha alguma dúvida sobre o bom funcionamento do seu aparelho ... isso não significa forçosamente que haja uma avaria. Em todo o caso, verifique os pontos seguintes:

Código de erro	Causas	Ação
Hi. U	Má conexão elétrica, tensão > 275 V	Atender a conexão do aparelho (tensão maior ou igual a 230V +/- 10%)
ER 03	Superaquecimento da placa vitrocerâmica	Arrefecer a parte superior da unidade para eliminar o erro, caso contrário, entre em contato com o atendimento ao cliente
ER 15 ER 21	Segurança do aparelho ligada a uma panela de má qualidade	Desligue o produto e mude a panela para ajustar o defeito
ER 09	Conexão elétrica ruim ou queda na tensão de alimentação <207 V	Atender a conexão do aparelho (tensão maior ou igual a 230V +/- 10%)
Autre (ER XX)	Falha do produto	Desligue e ligue o produto, se persistente falha, entre em contato com o serviço ao cliente
Teclado desativado	Superaquecimento do produto	Desligue o produto e deixe esfriar por 10 minutos. Ligue o produto e verifique o estado do filtro.
Não funciona	o dispositivo não está ligado. A fonte de alimentação ou a conexão está com defeito. O fusível de segurança está fora de ordem	Inspecione o fusível do dispositivo. Inspecione o fusível e o disjuntor de sua instalação elétrica

Garantia

Para beneficiar da garantia da sua placa, deve lembrar-se de guardar o comprovativo da data da compra. Qualquer modificação ou intervenção como uma perfuração, soldagem, técnica de metalurgia, união de chapas e perfis, etc., não é autorizada e levará à perda da garantia do construtor.

Qualquer intervenção originada por uma instalação ou utilização não conforme as prescrições desta diretiva não será aceite ao abrigo da garantia do construtor e será definitivamente suspensa.

A garantia do construtor está sujeita à não modificação do produto e das suas características mecânicas e elétricas.

Os defeitos de aspeto provocados pela utilização de produtos abrasivos ou pela fricção de recipientes na parte inferior da vitrocerâmica que não levem a um não funcionamento ou inaptidão para utilização não são abrangidos pela garantia.

Todas as reparações devem ser efetuadas por um técnico qualificado.

Apenas os distribuidores da nossa marca:

- **CONHECEM NA PERFEIÇÃO O SEU APARELHO E O SEU FUNCIONAMENTO.**
- **APLICAM NA ÍNTEGRA OS NOSSOS MÉTODOS DE CONFIGURAÇÃO, MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO.**
- **UTILIZAM EXCLUSIVAMENTE PEÇAS DE ORIGEM.**

Em caso de reclamação ou para encomendar peças de substituição ao seu revendedor, deve indicar a referência completa do seu aparelho (tipo de aparelho e número de série). Estas indicações figuram na placa sinalética afixada na caixa metálica do aparelho.

As descrições e as características incluídas neste manual são fornecidas unicamente a título informativo e não vinculativo. Para garantir a qualidade dos nossos produtos, reservamos o direito a efetuar, sem aviso prévio, quaisquer modificações ou melhorias necessárias.