

INSTRUCTION MANUAL
Models: AV2302/AV3602

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is only intended to be used in household
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Congratulations on the purchase of your new Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

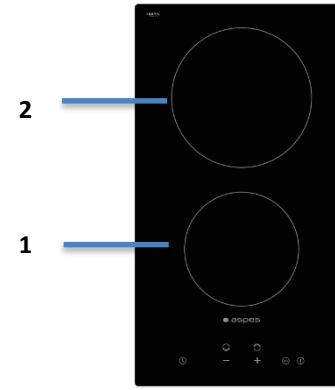
For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

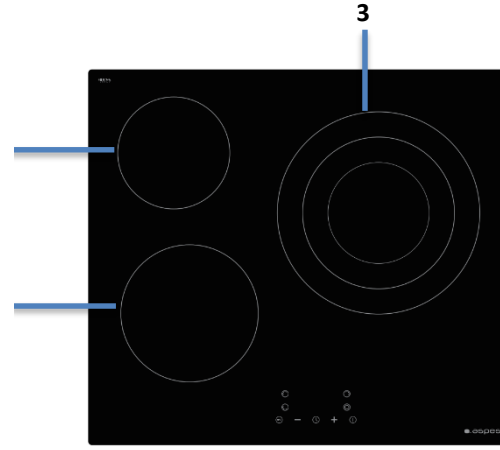
2. Product Introduction

2.1 Top View

AV2302
1. max. 1200W zone
2. max. 1800W zone



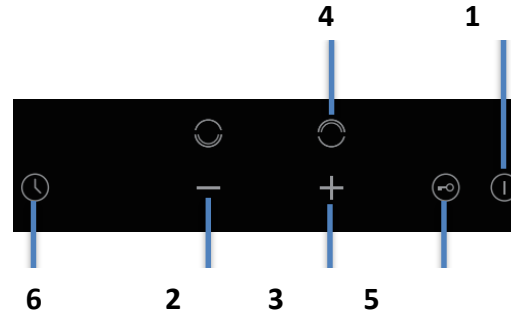
AV3602
1. max. 1800W zone
2. max. 1200W zone
3. max. 1050/1950/2700W zone



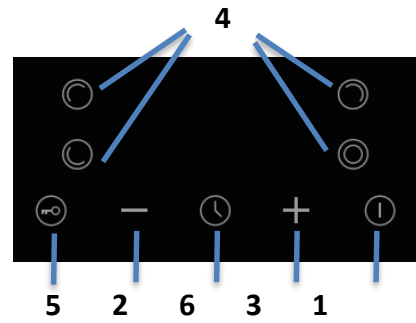
Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

2.2 Control Panel

AV2302



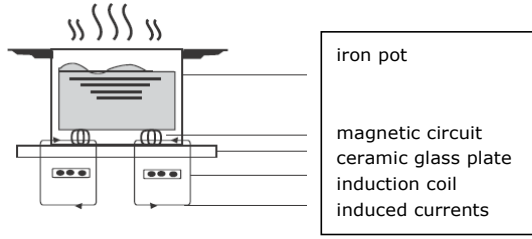
AV3602



1. ON/OFF
2. MINUS
3. PLUS
4. Zone selection
5. Child Lock
6. Timer
7. BOOSTER (maximum power)
8. Stop

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



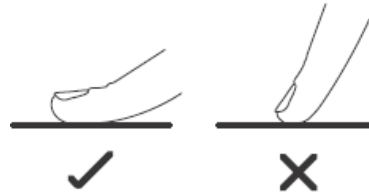
2.4Before using your new Hob

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware

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



• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

• If you do not have a magnet:

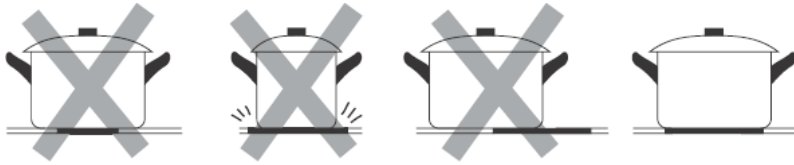
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If ⏻ does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

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

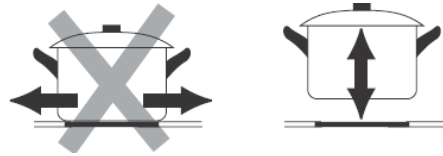
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF key (1) for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	

Select power level by touching the MINUS (2) or PLUS key (3). • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by touching the MINUS (2) to "0". Make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Using the Boost function (for induction hob)

Activate the boost function	
Select the zone with Booster, then touching the BOOST key (7), the zone indicator shows "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Select the zone under Booster mode, touching the MINUS key (2) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.	

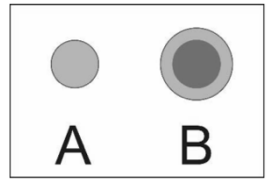
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Extended zone control (for ceramic hob)

If your hob is euipped with an extendable zone, it can be used in the following mode:

- A: Center zone – only first heating unit is turned on
- B: Extended zone (Center + Outer) – Both first and second heating circuits are turned on



Upon selecting the cooking zone, only the center zone will be turned on, to activate the outer zone:

1. Select a cooking zone with the extendable zone function.
2. Touch the extendable zone key (7), the indicator display will show " = "

To cancel the outer zone, press the extendable zone key (7) to turn off the second heating circuit, then select the desired power level by touching the power adjusting keys.

3.3.5 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch and hold the lock key (5) for a while.	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock (5) for 3 seconds.	

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF (1), you can always turn the hob off with the ON/OFF (1) control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.6 Pause Mode (Optional function)

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the Pause key (8).	All the indicator will show " 11"
To exit pause mode	
Touch the Pause key again.	

When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF(⏻), you can always turn the hob off with the ON/OFF (1) in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

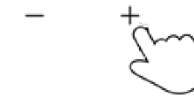
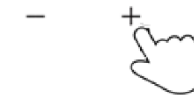
3.3.7 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99min.

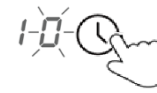
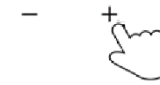
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer key (6), the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the MINUS key (2) or PLUS key (3)	
Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.	
set the desired dozens of minutes by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone	
Touching the heating zone key (4) that you want to set the timer for.	

Touch timer key (6), the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).	
Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash. Set the desired dozens of minutes by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. ⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.	

set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.	
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

c) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control (4) that you want to cancel the timer.	
Touching the timer control (6), the indicator flash.	
Touch the MINUS key (2) to set the timer to "00", the timer is cancelled.	

3.3.8 Default working times

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

in the below table:

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

When the pot is removed, the hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

⚠ People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines

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

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.2 Detection of Small Articles (for induction hob)

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

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'How to use' for instructions.

The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

8. Failure Display and Inspection

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

Error Code for Ceramic hob

Problem	Possible causes	What to do
E0 & repeated beep sound warning.	Overheating protection: the hob is over heated.	Stop cooking till the internal temperature back to normal. Please contact after sales service to check the hob if there is PCB failure.
E1	Open circuit failure of thermocouple	Please contact after sales service.

Error Code for Induction hob

Problem	Possible causes	What to do
E1	Signal lost (PCB failure)	Please contact after sales service.
E2/E3	Abnormal high/Low input voltage	Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center.
E4/E5/E6	Thermistor failure.	Please contact service center to repair.
E7	Abnormal high temperature (dry burning)	Cut off power, wait for 30min and switch on. If still not working, please contact service.
E8/E9	Failure of IGBT sensor	Please contact service center to repair.
E0	IGBT Overheat	Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair.
EE	Display PCB failaure.	Please contact service center.

The above are the judgment and inspection of common failures.
ATTENTION! **To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!**

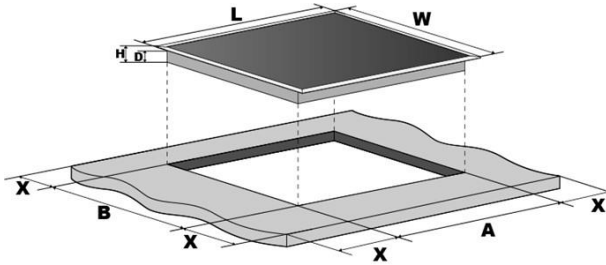
9. Installation

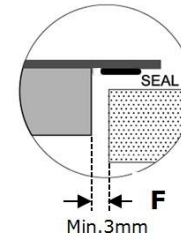
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to

avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shownbelow:

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

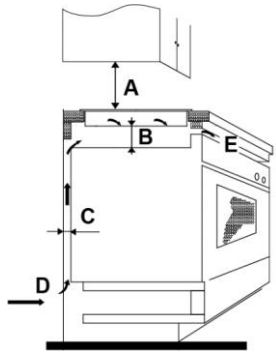


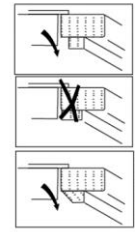


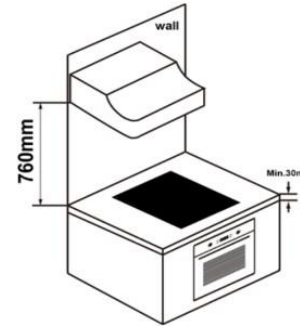
	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AV2302	290	520	51	47	270	490	50 min.
AV3602	590	520	51	47	560	490	50 min.

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

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



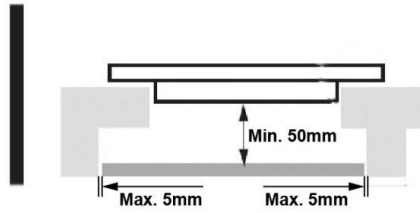




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150℃, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90℃

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

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

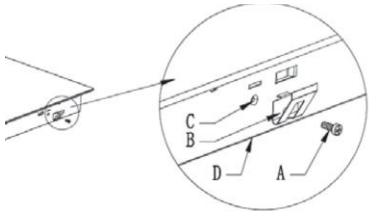
9.4 Before locating the fixing brackets

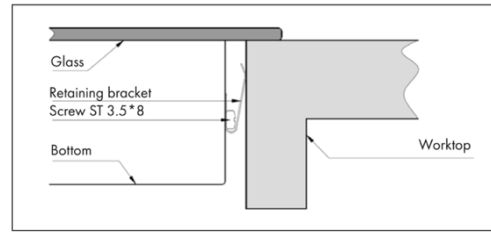
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after

installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





9 . 6 Cautions

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

9.7 Connecting the hob to the mains power supply

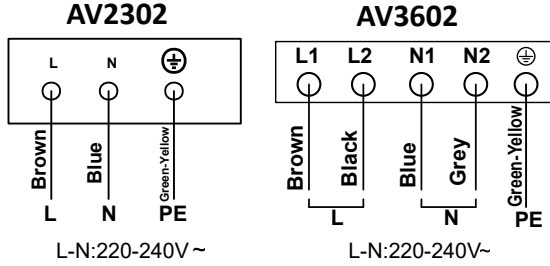
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

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



· If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

· If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
· The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
· The cable must not be bent or compressed.
· The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
· The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

Technical Specification

Cooking Hob	AV2302
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	3000W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the neastest 5mm	Front: 190mm Reart:155mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Front: 185.84Wh/kg Rear:194.91 Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	190,37 Wh/kg

Cooking Hob	AV3602
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	5700W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the neastest 5mm	Left up: 15.5 Left down: 19.0 Right up: 30.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left up: 195,29 Wh/kg Left down: 183,85 Wh/kg Right up: 180,86 Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	186,66 Wh/kg

 **DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**	This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

www.aspes.es
aspes@sareteknika.es
902 99 69 01 / 944 04 14 08

aspes

MANUAL DE INSTRUCCIONES
Modelo: AV2302/AV3602

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es muy importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar la placa.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en él.

La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.

Las modificaciones en el sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.

Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- Tenga cuidado, ya que los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- No deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Proporcione este manual a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que ello podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
- Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.
- El hecho de no instalar este electrodoméstico

correctamente podría invalidar cualquier garantía o derecho de reclamación.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y que comprendan los peligros relacionados.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico autorizado para evitar cualquier riesgo.

Atención: Si se agrieta la superficie, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, ya que las superficies de vitrocerámica o materiales similares aíslan la electricidad. Nunca deje objetos de metal (como utensilios de cocina) u ollas o sartenes vacías encima de la vitrocerámica, ya que podrían calentarse muy rápidamente. No utilice un limpiador a vapor.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar la vitrocerámica.

Este aparato no ha sido pensado para ser utilizado con temporizador externo ni ningún sistema de control remoto aparte.

ATENCIÓN: Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocción.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.

ATENCIÓN: Cocinar con aceite o grasa sin vigilancia puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua: primero apague el electrodoméstico y a continuación cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

No cocine con la vitrocerámica si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la corriente eléctrica (mediante el enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Desenchufe la placa del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.

Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

No obstante, las personas que lleven marcapasos o cualquier otro implante eléctrico (como por ejemplo una bomba de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar esta placa para asegurarse de que dichos implantes no se verán afectados por el campo magnético.

Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficies calientes

Durante su funcionamiento, las zonas accesibles de este electrodoméstico se volverán lo suficientemente calientes como para producir quemaduras.

Evite que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sean utensilios adecuados para cocinar entren en contacto con la superficie de la vitrocerámica hasta que su superficie se haya enfriado.

Mantenga a los niños alejados de este aparato.

Los mangos de los utensilios podrían estar demasiado calientes al tacto. Compruebe que los mangos de los utensilios no queden por encima de superficies de cocción encendidas. Mantenga los mangos de los utensilios fuera del alcance de los niños.

Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse quemaduras o escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

Tenga cuidado cuando retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje la placa vitrocerámica desatendida mientras esté siendo utilizada. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse.
- Nunca utilice la placa vitrocerámica como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios encima de la vitrocerámica.
- Nunca utilice la placa vitrocerámica para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa vitrocerámica tal como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe únicamente en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas de ellas.

  No permita que los niños jueguen con la placa o se sienten o se suban encima de ella.
- No almacene elementos que sean de interés para los niños en los armarios situados encima de la placa. Si los niños se subieran a la placa podrían sufrir accidentes graves.

  No deje a los niños solos o desatendidos en el área en que se encuentre la placa en uso.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar la placa deberían estar acompañados por una persona responsable y competente para que les enseñe a utilizarla. Esta persona debería asegurarse de que pueden utilizar la placa sin peligro para ellos mismos ni para el entorno.
- No repare ni sustituya ningún componente de la placa a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra tarea de mantenimiento debe ser realizada

por un técnico cualificado.

- No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la vitrocerámica.
- Nunca se ponga de pie encima de la vitrocerámica.
- No utilice ollas o sartenes con la base irregular ni arrastre ollas o sartenes por encima de la superficie de la vitrocerámica, ya que podría rallarla.
- No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la vitrocerámica, ya que podrían rallarla.

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado únicamente en hogares.

ATENCIÓN: El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.

Tenga cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa. Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente. Para su instalación, lea la sección "Instalación".

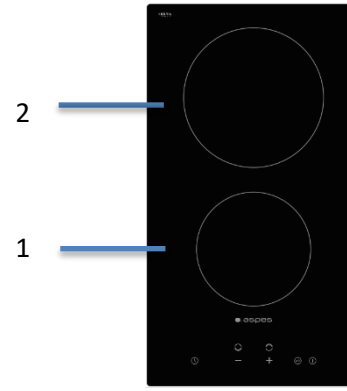
Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizarla y guarde este manual de instrucciones e instalación para futuras consultas.

2.Información delproducto

2.1 Vista superior

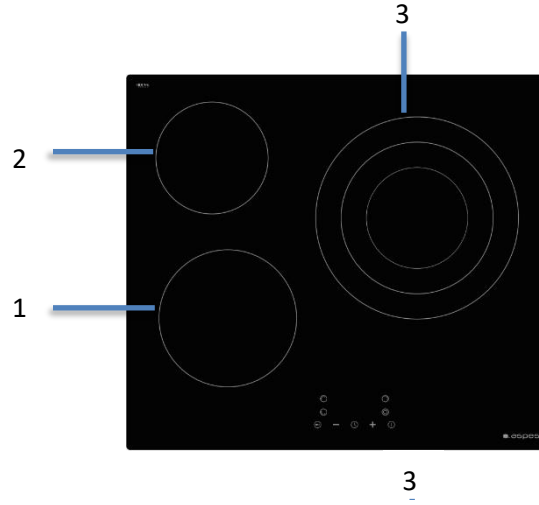
AV2302

1. Zona máx.1200W
2. Zona máx.1800W



AV3602

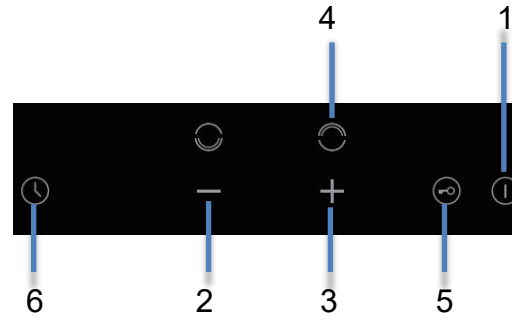
1.Zona máx.1800W
2.Zona máx.1200W
3. Zona máx.1050/1950/2700W



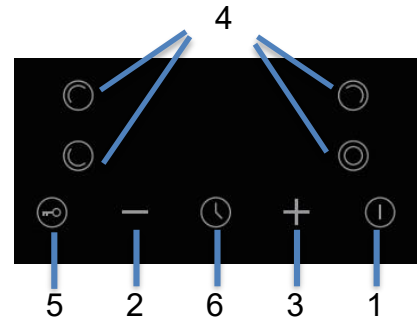
Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir.

2.2 Panel de control

AV2302



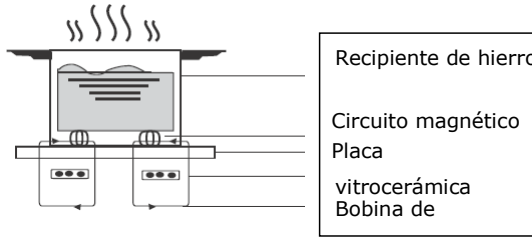
AV3602



1. Encendido/Apagado
2. MENOS
3. MÁS
4. Selección de la zona
5. Bloqueo infantil
6. Temporizador
7. ZONA DUAL / POTENCIA MÁXIMA
8. Pausa

2.3 Introducción a la cocina por inducción (para placas de inducción)

La cocina por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en vez de calor indirecto generado en la vitrocerámica. La vitrocerámica se calienta solo porque el recipiente caliente la acaba calentando.



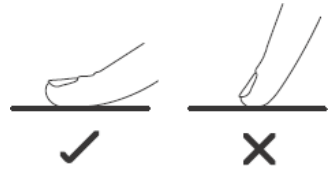
2.4 Antes de utilizar su nueva cocina

- Lea este manual prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que todavía pudiera haber en la placa de inducción.

3. Funcionamiento de la placa de inducción

3.1 Controles táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no la punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio o trapo), ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su uso.



3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados

⚠ Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para la cocina por inducción.



- Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior del utensilio.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del utensilio; Si es atraído, el utensilio es apto para la inducción.
- Si no dispone de un imán:

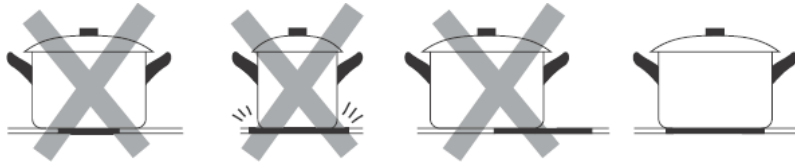
1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
2. Si el símbolo ⏦ no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.

- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.

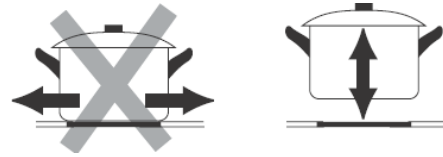
No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la vitrocerámica y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía en su eficiencia máxima. Si es de menor tamaño que la zona de cocción, la eficiencia podría ser menor de la esperada. Las ollas y sartenes de menos de 140 mm podrían no ser detectadas por la vitrocerámica. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.

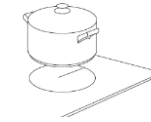


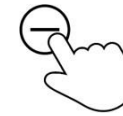
Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar la vitrocerámica.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Iniciar la cocción

Pulse el mando ENCENDIDO/APAGADO (1) durante un segundo. Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán " – " o " – – ", indicando que la placa se ha encendido en modo de espera.	
Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Pulse el mando de selección de una zona de cocción; el indicador de al lado empezará a parpadear.	

Seleccione el nivel de potencia pulsando MENOS (2) o MÁS (3). • Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la placa se apagará automáticamente y deberá volver a empezar desde el paso 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.	

Si la pantalla parpadea alternándose con nivel de temperatura

significa que:

- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada.
- La olla o sartén no es adecuada para la cocción por inducción.
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se generará calor si no hay una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.

Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.

3.3.2 Finalizar la cocción

Pulse el mando de selección de la zona que desee apagar.	
Pulse el mando MENOS (2) hasta llegar a "0". Asegúrese de que el indicador muestre "0".	
Apague completamente la placa pulsando el mando de encendido/apagado (ON/OFF).	
Tenga cuidado con las superficies calientes La letra "H" en el indicador significa que esa zona de cocción todavía está caliente; desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.	

3.3.3 Uso de la función "potencia máxima"

Activar la función "potencia máxima"	
Seleccione la zona en la que desea utilizar esta función, y luego pulse el mando BOOST (7); el indicador de zona mostrará "P" y se encenderá a máxima potencia.	
Cancelar la función "potencia máxima"	

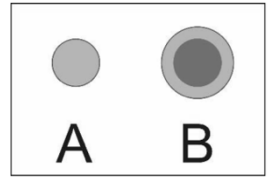
Seleccione la zona que está funcionando en modo BOOST, y luego pulse el mando MENOS (2) para cancelar esta función; a continuación seleccione el nivel de temperatura deseado.	

- Esta función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al nivel de temperatura original al cabo de 5 minutos.
- Si la configuración de temperatura original era 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Control de zona de cocción ampliada

Si su cocina está equipada con una zona ampliable, se puede utilizar del siguiente modo:

- A: Zona central: solo se enciende la primera unidad de calentamiento
- B: Zona ampliada (centro + exterior): tanto el primer como el segundo circuito de calentamiento están encendidos.

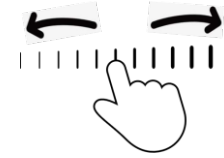


Al seleccionar una zona de cocción, solo se encenderá la zona central; para activar la zona exterior:

1. Seleccione una zona de cocción con la función de zona ampliable.
2. Pulse el mando de zona ampliable (7); la pantalla mostrará "="

Para cancelar la zona exterior, pulse el mando de zona ampliable (7) para apagar el segundo circuito de calentamiento, y luego seleccione el nivel de potencia deseado con los mandos de ajuste de potencia.

3.3.5 Uso de la Función Zona Flexible (para placas de inducción)

Toque las teclas de selección arriba y abajo, simultáneamente, durante dos segundos. Sonará una alarma y la placa entrará en el modo de zona flexible.	
Deslice el dedo en el control deslizante hacia la izquierda para disminuir la potencia de trabajo y hacia la derecha para aumentar la potencia de cocción.	
Para cancelar la función de zona flexible, toque cualquier tecla de selección de zona en el lado de la zona flexible durante dos segundos y sonará una alarma. También puede simplemente apagar el lado de la zona flexible.	

3.3.6 Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando se bloquean los mandos, todos quedan desactivados excepto el de encendido y apagado (ON/OFF).

Para bloquear los mandos	
Pulse durante unos segundos el mando de bloqueo (5).	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los mandos	
Pulse el mando de bloqueo (5) durante 3 segundos.	

⚠ Cuando la placa esté en modo bloqueo, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la placa con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

3.3.7 Modo pausa (funcionalidad opcional)

- Puede poner la cocina en modo pausa en vez de apagarla.
- Cuando se activa el modo pausa, todos los mandos excepto el mando ENCENDIDO/APAGADO quedan desactivados.

Activar el modo pausa	
Pulse el mando de Pausa (8).	Todos los indicadores mostrarán «11».
Desactivar el modo pausa	
Vuelva a pulsar el mando de Pausa.	

⚠ Cuando la placa esté en modo pausa, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la cocina con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 minutos si no ha salido del modo pausa.

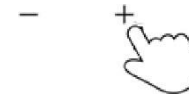
3.3.8 Temporizador

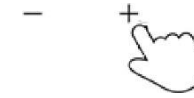
Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado. El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

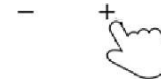
a) Uso del temporizador como alarma recordatoria

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: Puede utilizar el temporizador como alarma recordatoria incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.	
Pulse el mando del temporizador; se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Configure la hora pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3)	

Pulse el mando del temporizador nuevamente; empezará a parpadear el dígito de las decenas.	
Configure las decenas de los minutos deseados pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando finalice el tiempo configurado, sonará un avisador acústico durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -».	

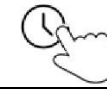
b) Configuración del temporizador para apagar una o varias zonas de cocció

Configurar una zona	
Pulse el mando de selección de la zona de cocción (4) que desee configurar.	
Pulse el mando del temporizador (6); se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Configure la hora pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Pulse de nuevo el mando del temporizador; empezará a parpadear el dígito de las decenas. Configure las decenas de los minutos deseados pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.	
Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. ⚠ Las zonas de cocción que se hayan encendido previamente continuarán funcionando.	

Configurar más de una zona:	
Los pasos para configurar más de una zona son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocinado de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales de esas zonas de cocción. La pantalla de los minutos muestra los minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	

Una vez finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, se mostrarán los nuevos minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.
Pulse el mando de selección de la zona de cocción; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.

c) Cancelación del temporizador

Pulse el mando de selección de la zona de cocción (4) para la que desee cancelar el temporizador.	
Pulse el mando del temporizador (6); el indicador parpadeará.	
Pulse el mando MENOS (2) hasta situar el temporizador a «00»; entonces se cancela el temporizador.	

3.3.9 Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Apaga automáticamente la placa si se olvida de apagarla durante una cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia:

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

Cuando se retira la olla o sartén, la placa de inducción deja de funcionar inmediatamente y se apagará al cabo de 2 minutos.

⚠ Las personas que utilicen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este aparato.

4. Indicaciones sobre la cocción

⚠ Tenga cuidado al freír, ya que el aceite o la grasa se calentarán rápidamente, sobre todo si utiliza la función de "máxima potencia". A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse, lo que representará un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura de esa zona.
- Si utiliza una tapa, retendrá mejor el calor y reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando la comida adquiera una temperatura homogénea.

4.2 Detección de pequeños recipientes (placa de inducción)

Cuando se ha dejado una olla o sartén no magnética o no adecuada (por ejemplo, de aluminio) o cualquier otro pequeño utensilio (por ejemplo, un cuchillo, una cuchara o un tenedor) encima de la placa, ésta se pondrá automáticamente en modo de espera al cabo de 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la placa de inducción durante otro minuto.

5. Niveles de temperatura

Los siguientes niveles de temperatura deben considerarse sólo a modo de recomendación. El nivel exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo el tipo de olla o sartén, la cantidad de comida que esté preparando, etc. Experimente con la placa de inducción para determinar los niveles de temperatura más adecuados a sus preferencias.

Nivel de temperatura	Indicado para
1 - 2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente • Cocer/hervir a fuego lento • Calentar lentamente
3 - 4	• Recalentar • Cocer/hervir • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9/P	• Sofreír • Dorar carne • Calentar sopa hasta el punto de ebullición • Hervir agua

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo ?	¡Importante!
Suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos).	1. Apague la placa con el mando de apagado (OFF). 2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras todavía esté ligeramente caliente (¡no quemando!). 3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina. Vuelva a encender la placa con el mando de encendido (ON).	• Cuando la placa esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción todavía podría estarlo! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de metal, algunos de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar el vidrio. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados. Nunca deje restos de limpiador en la vitrocerámica, ya que podría dejar manchas en el vidrio.
Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en la vitrocerámica	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámica, pero teniendo cuidado con la superficie caliente: 1. Apague y desenchufe la placa. 2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la vitrocerámica. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 del caso anterior ("Suciedad diaria en la vitrocerámica").	• Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles	1. Apague la placa con el mando de apagado (OFF). 2. Recoja el vertido con un paño o papel de cocina. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la placa con el mando de encendido (ON).	Puede que la placa emita un pitido, se apague sola y que los mandos táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los mandos táctiles antes de volver a encender la placa.

7. Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción esté enchufada y de que esté encendida. Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte la sección «Modo de empleo» para más información.
Los mandos táctiles funcionan con dificultad.	Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos.
Aparecen ralladuras en la vitrocerámica.	Utensilios de cocina con bordes duros. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte el apartado "Cuidados y limpieza".
Algunas ollas o sartenes emiten ruidos como de agrietamiento o chasquidos.	Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto.

8. Indicaciones de error y comprobaciones

Si se produce cualquier anomalía, la placa entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error de la placa vitrocerámica

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E0 y aviso sonoro repetido.	Protección contra sobrecalentamiento: la placa de cocción está sobrecalentada.	Deje de cocinar hasta que la temperatura interna vuelva a ser normal. Por favor, póngase en contacto con el servicio postventa para revisar la placa por si hay algún fallo en la placa de circuito impreso.
E1	Fallo de circuito abierto del termopar	Póngase en contacto con el servicio postventa.

Código de error de la placa inducción

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E1	Se ha perdido la señal (fallo en la placa de circuito impreso).	Póngase en contacto con el servicio postventa.
E2/E3	Voltaje de entrada anormalmente alto o bajo	Deje de cocinar y espere hasta que el voltaje de entr vuelva a la normalidad. Si no se resuelve, póngase e contacto con el centro de servicio técnico.
E4/E5/E6	Fallo del termistor	Póngase en contacto con el centro de servicio técnic para repararlo.
E7	Temperatura anormalmente alta (quemado en seco)	Corte la corriente, espere 30 minutos y vuelva a encenderla. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico.
E8/E9	Fallo del sensor de IGBT	Póngase en contacto con el centro de servicio técnic para repararlo.
E0	Sobrecalentamiento del IGB	Compruebe si el ventilador sigue funcionando. Si no así, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
EE	Fallo en el circuito impreso d la pantalla.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnic

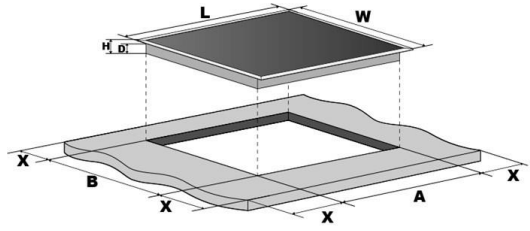
Las anteriores son posibles causas y procedimientos en caso de fallos comunes.
¡ATENCIÓN! Para evitar peligros, no desmonte el aparato usted mismo.

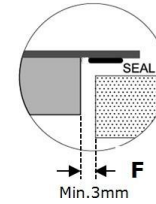
9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas mostradas en el esquema.
Para su instalación y posterior uso, debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superfici e de trabajo sea de al menos 30 mm. Instale la placa en una superficie de un material aislante y resistente al calor (no utilizar madera ni ningún material fibroso similar o higroscópico como material para la superficie de trabajo a no ser que lleve recubr imiento) para evitar riesgo eléctrico y deformaciones causadas por el calor emitido por la vitrocerámica. Véase el siguiente esquema:

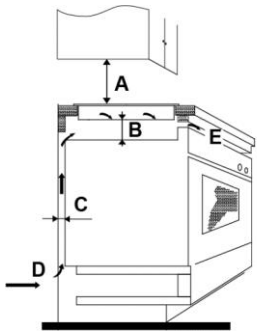
Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al men os 3 m

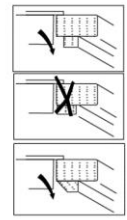


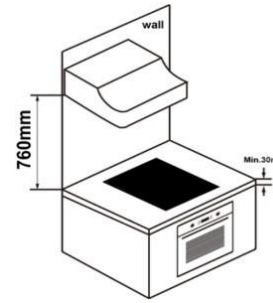


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AV2302	290	520	51	47	270	490	50 min.
AV3602	590	520	51	47	560	490	50 min.

Asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Véase el siguiente esquema:





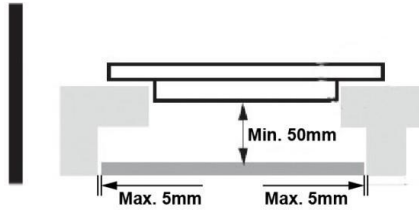


Nota: La distancia de seguridad entre la vitrocerámica y los armarios situados encima debe ser de al menos 760 mm.

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

ATENCIÓN: Garantizar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de coción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar cualquier contacto accidental con la parte inferior de la placa de cocción, que estará muy caliente, o evitar una descarga eléctrica inesperada, coloque una madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la base de la placa de cocción. Siga las instrucciones indicadas abajo.



- Existen unos orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE ASEGURARSE de que dichos orificios no queden bloqueados por la superficie de trabajo una vez instalada la placa en su lugar.
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o de madera de los muebles deberá poder resistir unas temperaturas no inferiores a 150°C para evitar que se despegue.
- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deberán poder soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea rectangular y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno deberá disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todas las exigencias de distancias y con los estándares y las normativas aplicables.

- En la instalación eléctrica final debe incluirse un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica, instalado de forma que cumpla con la legislación en materia de instalaciones eléctricas.
- Este interruptor deberá estar homologado y proporcionar una separación de 3 mm de aire entre todos los polos (o en todos los conductores o fases si la legislación de instalaciones eléctricas permite esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales y las ordenanzas en materia de vivienda si tiene alguna duda en cuanto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

9.3 Después de la instalación de la placa, asegúrese de que:

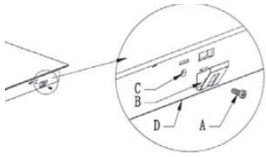
- No pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de armarios o de cajones.
- Exista un flujo de aire fresco suficiente hacia la base de la vitrocerámica para su ventilación.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o armario, exista una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de desconexión sea de fácil acceso para el usuario.

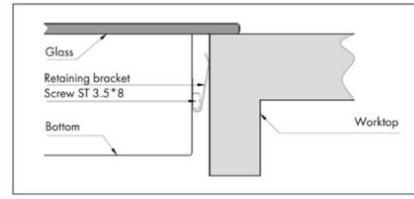
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación:

La unidad debe colocarse en una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No aplique fuerza en los mandos que sobresalgan de la placa.

9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación:

Después de su instalación, fije la placa en la superficie de instalación atornillando los 2 soportes de fijación a la base de la placa (véase el esquema). Ajuste la posición de los soportes para que se adecuen al grosor de la superficie en la que se ha instalado.





9.6 Precaución

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación usted mismo.
2. No instale la placa directamente encima de un lavaplatos, una nevera, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La vitrocerámica deberá instalarse de forma que el calor sea aprovechado al máximo para maximizar su durabilidad.
4. La pared y la zona de encima de la superficie de instalación deberán ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica:

Esta placa debeser conectada a la alimentación eléctrica únicamente por un instalador cualificado. Antes de conectar la placa a la alimentación eléctrica, compruebe que:

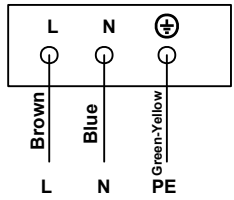
1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia requerida por la placa.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características nominales de la placa.
3. Todas las secciones del cableado de alimentación eléctrica pueden soportar la potencia especificada en la placa de características nominales.

Para conectar laplaca a la alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden causar sobrecalentamiento y un posible incendio.

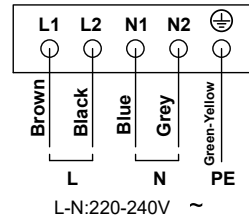
El cable de alimentación eléctrica no debe tocar ningún componente caliente y debe estar instalado de forma que su temperatura no exceda los 75 °C en ningún punto.

Consulte con un electricista para determinar si su sistema de cableado doméstico es adecuado o si es necesario realizar ninguna modificación. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente porun electricista cualificado.

AV2302



AV3602



- Si hay algún cable dañado o que deba sustituirse, ello deberá ser realizado por el personal cualificado del servicio postventa con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si la placa se conecta directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un interruptor omnipolar que proporcione una separación de 3 mm de aire entre todos los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y en cumplimiento de toda la normativa legal vigente.
- El cable no deberá estar torcido ni comprimido.
- El cable deberá comprobarse regularmente y, en caso necesario, deberá ser reemplazado sólo por personal técnico autorizado.
- La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no deberán quedar accesibles después de la instalación.

Especificaciones técnicas

Placa de vitrocerámica	AV2302
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	3000 W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Izquierda: 200mm Derecha: 165mm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (placa eléctrica CE)	Izquierda: 185,84 Wh/kg Derecha: 194,91 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	190,37 Wh/kg

Placa de inducción	AV3602
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	5700W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Superior izquierda: 15,5 Inferior izquierda: 19,0 Superior derecha: 30,0
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (placa eléctrica CE)	Superior izquierda: 195,29 Wh/kg Inferior izquierda: 183,85 Wh/kg Superior derecha: 180,86 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	186,66 Wh/kg

 **ELIMINACIÓN: No deposite este producto en un contenedor de residuos genéricos. Este producto debe recogerse de forma separada para un tratamiento especial.**	Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la directiva europea 2012/19/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos. Asegúrese de desechar correctamente este aparato; ayudará a prevenir cualquier posible daño en el medio ambiente y en la salud humana, que sí podrían producirse si se eliminase de forma incorrecta. Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipamientos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.

www.aspes.es
aspes@sareteknika.es
902 99 69 01 / 944 04 14 08



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Modelos: AV2302/AV3602

1.Introdução

1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Por favor, leia atentamente este manual antes de começar a utilizar a placa de cozedura.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque elétrico

Desligar o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa de cozedura. É essencial e obrigatória que haja uma conexão a um bom sistema de ligação à terra. As modificações à cablagem doméstica só devem ser efetuadas por um profissional qualificado.

O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo na morte.

1.2.2 Risco de corte

- A estrutura inferior da placa é afiada.
- Se não for tratada com cuidado, poderá causar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não deve ser colocado nenhum material ou produto inflamável sobre este aparelho em qualquer altura.
- Disponibilize esta informação às pessoas responsáveis pela instalação do produto, uma vez que pode facilitar a instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções.
- A instalação do aparelho só deve ser efetuada por pessoas qualificadas.
- Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com o seu próprio interruptor de isolamento para que possa ser desligado da rede elétrica.
- A não instalação correta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

AVISO: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, já que superfícies de placas de vitrocerâmica ou material similar isolam a eletricidade.

Não deve haver objetos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície de cozedura quando o aparelho esteja ligado, pois podem aquecer.

Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar a placa de cozedura.

O aparelho não está concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

AVISO: Perigo de incêndio: não armazenar objetos sobre as superfícies de cozedura.

O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura curto deve ser controlado sem interrupção.

ATENÇÃO: Cozinhar sem supervisão numa placa de cozinha oleada ou untada pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama com a tampa ou com um cobertor contra incêndio.

1.3 Funcionamento e manutenção

1.3.1 Perigo de choque elétrico

Nunca cozinhe em cima de uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligue o aparelho da fonte de alimentação principal e contacte o serviço técnico.

Desligue a placa antes de limpar ou efetuar qualquer manutenção.

O não seguimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética. No entanto, as pessoas com estimuladores cardíacos ou implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico antes de utilizarem este dispositivo, para garantir que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte.

1.3.3 Perigo devido a superfícies quentes

Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras.

Nenhuma parte do seu corpo, vestuário ou outros utensílios de cozinha deve entrar em contacto com a placa de vidro até que a superfície esteja fria.

Manter as crianças afastadas.

Verificar se as pegas das panelas não tocam noutras zonas de cozedura que estejam ligadas à tomada. Manter as pegas fora do alcance das crianças.

O não cumprimento destas instruções poderia resultar em queimaduras e escaldaduras.

1.3.4 Perigo de corte

A aresta afiada das lâminas dos raspadores quando desmontado, pode causar ferimentos; guarde-os sempre em segurança e mantenha-os fora do alcance das crianças.

A não tomada de precauções pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a sua utilização. A ebulição provoca fumo e salpicos gordurosos que podem incendiar.

- Nunca utilizar este aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixar quaisquer objetos ou utensílios na unidade. Não deixar objetos magnetizáveis (tais como cartões de crédito ou cartões de memória) ou equipamento eletrónico (computadores, leitores de mp3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala.
- Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual (isto é, utilizando os controlos tácteis). Ao retirar as panelas depois de cozinhar, verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de deteção da panela da placa.
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé, ou subam em cima dele.
- Não colocar objetos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças poderiam subir na placa e isto poderia causar lesões graves.
- Não deixar as crianças desacompanhadas ou sem supervisão na área onde a placa está localizada.
- As crianças ou pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para orientá-las na sua utilização.

  Devem ser ensinados a utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.
- Não reparar ou substituir qualquer peça do aparelho por si próprio, exceto se especificamente recomendado no manual. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.
- Não colocar ou deixar cair objetos pesados sobre a placa. Não trepar para cima da placa.
- Não utilizar recipientes com arestas vivas ou arrastá-los sobre a superfície do vidro, pois isto pode quebrar o vidro.
- Não utilizar esfregões ou qualquer produto de limpeza abrasivo, pois pode danificar a superfície do vidro da placa. Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos
- CUIDADO: O processo de cozimento deve ser monitorado. Um processo de cozimento curto deve ser monitorado continuamente.

AVISO:

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a sua utilização.

Evitar tocar nos elementos quentes.

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua.

PARABÉNS pela compra da sua nova placa.

Recomendamos que dedique algum tempo à leitura destas instruções/ manual de instalação para compreender como instalá-la corretamente bem como colocá-lo em funcionamento. Para a instalação, leia por favor a secção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de ut

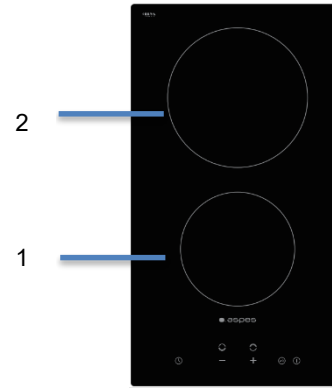
ilizar a placa e guarde estas instruções/ manual de instalação para referência futura.

2. Informações sobre o produto

2.1 Vista superior

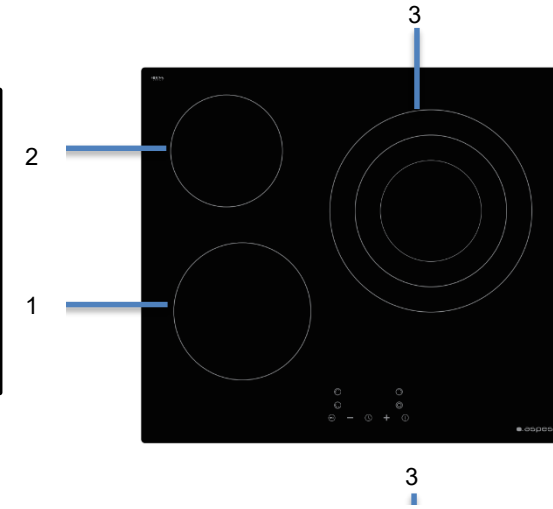
AV2302

1. max.1200W zone
2. max.1800W zone



AV3602

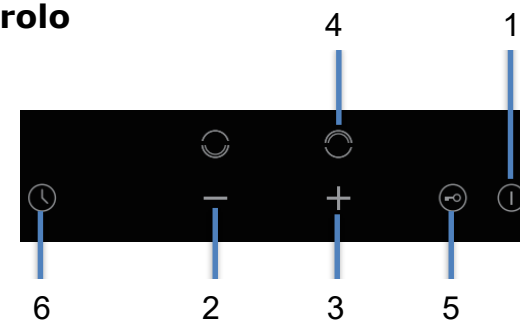
1. max.1800W zone
2. max.1200W zone
3. max.1050/1950/2700W zone



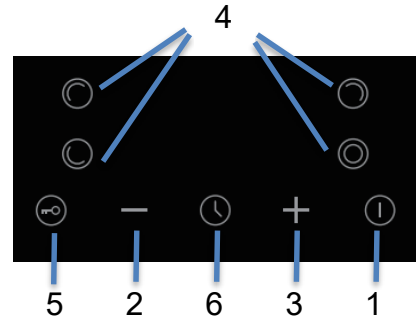
Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

2.2 Painel de controlo

AV2302



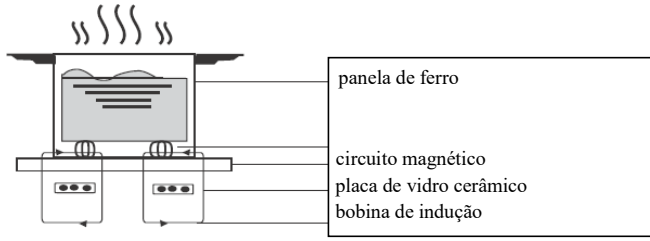
AV3602



1. ON/OFF	5. Bloqueio para crianças
2. MENOS	6. Temporizador
3. MAIS	7. BOOST (potência máxima)
4. Seleção de zona	8. Pausa

2.3 Teoria de funcionamento

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de o fazer indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro é aquecido apenas porque a panela eventualmente o aquece.



2.4 Antes de utilizar a sua nova placa

- Leia este manual, prestando muita atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remover qualquer película protetora na sua placa.

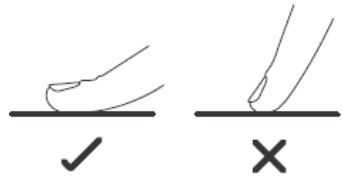
3.Funcionamento do produto

3.1 Controlos tácteis

Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.

Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.

Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado. Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos, e que nenhum objeto (como um utensílio ou um pano) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode tornar os controlos difíceis de operar.



3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados

⚠ Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.



- Pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um íman. Mova um íman em direção ao fundo da panela - se atrair o íman, a panela é adequada para indução.

- Se não tiver um íman:

1. Coloque água a aquecer no utensílio que deseja verificar.

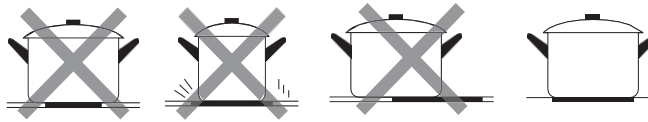
2. Se o símbolo ⊍ não aparecer no ecrã e a água estiver quente, o utensílio é adequado.

Panelas feitas com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



Certifique-se de que a base da panela está nivelada, deitada sobre o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilizar panelas de diâmetro tão grande como a zona de cozedura selecionada. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a panela funcionará com a máxima eficiência; por outro lado, com uma panela mais pequena, a eficiência pode ser menor. A placa não deteta panelas com uma base inferior a 140mm. Colocar sempre a panela no centro da zona de cozedura.



Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



3.3 Utilização da placa

3.3.1 Comece a cozinhar

Toque no controlo ON/OFF (1) durante um segundo. Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão "-" ou "- -", indicando que a placa entrou em modo de espera.	
Coloque um panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar. ● Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.	

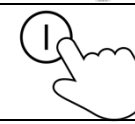
Quando tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o indicador junto a ele piscará.	
Selecione o nível de potência tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3). Se não escolher uma configuração de cozedura no prazo de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Deve então voltar ao primeiro passo. Pode alterar a configuração de cozedura em qualquer altura durante a cozedura.	

Se o visor piscar alternando com a configuração de calor (para placa de indução)

Significa que:

- a panela não foi colocada na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução, ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura. Não haverá aquecimento, a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma panela adequada.

3.3.2 Fim da cozedura

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.	
Desligue a zona de cozedura tocando o sinal MENOS (2) até chegar a "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".	
Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.	
Cuidado com as superfícies quentes. A letra "H" indica que a zona de cozedura ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Se quiser economizar algo de energia, pode utilizar a zona que ainda está quente para aquecer outras panelas.	

3.3.3 Utilização da função BOOST (potência máxima)

Ativar a função BOOST

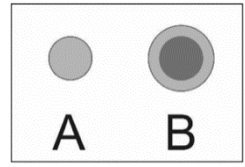
Selecione a zona em que deseja ativar a função e toque a tecla BOOST (7). O indicador de zona mostra "P" e a potência máxima e ativada.	
Cancelamento da função BOOST	
Selecione a zona que se encontra em modo BOOST e depois pulse a tecla MENOS (2) para cancelar a função. Selecione a temperatura desejada.	

- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a regulação original do calor for igual a 0, voltará a ser 9 após 5 minutos.

3.3.4 Controlo de zona extensível

Se a sua placa estiver equipada com uma zona extensível, pode ser utilizada nos seguintes modos:

- A: Zona central - apenas a primeira unidade de aquecimento é ligada
- B: Zona extensível (Centro + Exterior) - Tanto o primeiro como o segundo circuitos de aquecimento estão ligados.



Ao selecionar a zona de cozedura, apenas a zona central será ligada.
Para ativar a zona exterior:
1. Selecione uma zona de cozedura com a função de zona extensível.
2. Toque na tecla da zona extensível (7), o indicador mostrará " = "

Para cancelar a zona exterior, pressione a tecla de zona extensível (7) para desligar o segundo circuito de aquecimento, depois selecione o nível de potência desejado, tocando nas teclas de ajuste de potência.

3.3.5 Bloqueio dos controlos

Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).

Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/ OFF são desativados.

Para bloquear os controlos	
Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio(5) durante alguns momentos.	O indicador do temporizador exibirá " Lo".
Para desbloquear os controlos	
Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio (5) durante 3 segundos.	

Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desativados exceto o controlo ON/OFF. ⏻ Sempre se pode desligar a placa com o controlo ON/OFF ⏻ em caso de emergência, mas para realizar qualquer outra operação será necessário desbloqueá-la primeiro.

3.3.6 Modo de pausa

- Pode pausar o aquecimento em vez de desligar a placa.
- Ao entrar no modo Pausa, todos os controlos, exceto o controlo ON/OFF, são desativados.

Para entrar no modo de pausa	
Toque na tecla Pausa (8).	Todos os indicadores mostrarão " 11"
Para sair do modo de pausa	
Toque novamente na tecla Pausa.	

Quando a placa está em modo de pausa, todos os comandos são desativados exceto o ON/OFF (1). Sempre pode desligar a placa de indução pulsando ON/OFF (1) em caso de emergência. A placa será desligada após 10min se não sair do modo de pausa..

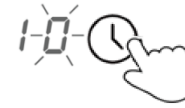
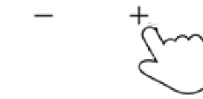
3.3.7 Temporizador

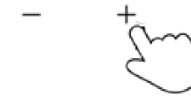
Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

a) Pode utilizá-lo como alarme. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for alcançado.

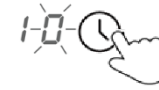
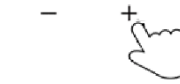
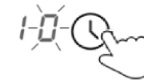
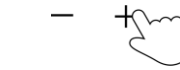
b) Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de decorrido o tempo determinado. O tempo máximo é de 99 minutos.

a) Utilização do temporizador como alarme (Sem selecionar uma zona de cozedura)

Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: pode utilizar o temporizador mesmo que não selecione uma zona de cozedura.	
Toque no controlo do temporizador (6), o indicador de aviso começará a piscar e "10" será mostrado no mostrador do temporizador.	
Defina o dígito referente às unidades tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3)	
Toque novamente na tecla temporizador e então o dígito que representa as dezenas irá piscar.	

defina as dezenas de minutos desejadas tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3).	
Quando o tempo for estabelecido, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante. Quando o tempo definido for alcançado a campainha soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá "- -".	

b)Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Ajustar uma zona	
Toque na tecla da zona de aquecimento (4) para a qual se pretende definir o temporizador.	
Toque no controlo do temporizador (6), o indicador de aviso começará a piscar e "10" será mostrado no visor do temporizador.	
Defina o dígito referente às unidades tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3)	
Toque novamente na tecla temporizador e então o dígito que representa as dezenas irá piscar.	
Defina então as dezenas de minutos desejadas tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3).	
Quando o temporizador for definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O mostrador mostra o tempo restante. NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á, indicando que a zona está selecionada.	
Quando o tempo for atingido, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente. As outras zonas continuarão a funcionar se tiverem sido previamente ativadas.	

definir mais zonas:	
Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando se define o tempo para várias zonas de cozedura simultaneamente, os pontos decimais das zonas de cozedura em questão estão ligados. A visualização dos minutos mostra o temporizador min. O ponto da zona correspondente pisca.	
Quando a contagem decrescente terminar, a zona correspondente será desligada. Depois, mostrará o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.	
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento e o temporizador correspondente será mostrado no indicador do temporizador.	

C) Cancelar o temporizador

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento (4) cujo temporizador pretende cancelar.	
Ao tocar no controlo do temporizador (6), o indicador pisca.	
Toque na tecla MENOS (2) para definir o temporizador para "00" e o temporizador é cancelado.	

3.3.8 Tempos de funcionamento pré-definidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o aparelho. Os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de operação predefinido (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando uma panela é retirada, a placa detém imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

⚠ As pessoas com estimuladores cardíacos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este produto.

4.Guia de cozimento

⚠ Tenha cuidado ao fritar pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o nível máximo de potência BOOST. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente e isto pode apresentar um sério risco de incêndio.

4.1 Conselhos para cozinhar

Quando os alimentos atinjam a fervura, reduza a temperatura.
A utilização de uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza a configuração quando os alimentos estejam aquecidos.

4.2 Deteção de pequenos artigos (para placas de indução)

Quando uma panela ou panela não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objeto (como facas, garfos ou chaves) tiver sido deixado na placa, a placa entrará em modo de espera em 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado por mais um minuto, reduzindo o aquecimento da placa de indução.

5. Configurações de aquecimento

As definições abaixo são apenas orientativas. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os utensílios utilizados e o número de artigos que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar a configuração que melhor lhe convenha.

Configuração	Adequado para
1 - 2	• Pequenas quantidades de comida. • Derreter chocolate, manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente. • Cozinhar a fogo lento. • Aquecimento lento.
3 - 4	• Reaquecimento • Cozinhar em fogo baixo • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Saltear • Cozinhar massa
9/P	• Refogar • Selar a carne • Ferver sopas • Ferver água

6. Cuidado e limpeza

O quê?	Como?	Importante
Sujidade diária da superfície (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou derramamentos de alimentos não adoçados)	1.Desligar a placa de cozedura através do controlo ON/OFF (1). 2.Limpar a placa com um produto adequado a vitrocerâmicas quando a placa ainda tenha algum calor residual, mas que não queime! 3.Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel. 4.Voltar a ligar a energia.	▪ Quando a placa esteja apagada nenhuma indicação de "superfície quente" é exibida, mas a área ainda pode queimar. Tenha muito cuidado. ▪ Esponjas, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados. ▪ Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido	Retirar imediatamente com uma raspador adequado para a placas vitrocerâmicas, mas ter cuidado com as superfícies quentes. 1. Desligar o aparelho da parede 2. Posicionar o raspador em um ângulo de 30° e raspar a sujidade em direção a uma área fria da placa. 3. Limpar a sujidade derramada com uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção anterior - limpeza da sujidade diária da placa.	▪ Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro. ▪ Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. ▪ Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.
Derrames no painel de controlo	1. Desligue a placa de cozedura a partir do controlo ON/OFF (1). 2. Recolha o derramamento com um pano ou papel absorvente. 3. Limpe a área de controlo táctil com uma esponja ou pano húmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar placa.	A placa de cozedura pode apitar e desligar-se, e as funções dos botões de controlo podem não funcionar enquanto houver líquido derramado sobre a superfície. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de cozedura.

7. Resolução de problemas

Problema	Causas possíveis	Soluções
A placa não liga.	Sem corrente	Certifique-se de que a placa está conectada à fonte de alimentação e de que está ligada. Verifique se há uma falha de energia dentro ou à volta da sua casa. Se tudo tiver sido verificado e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ver a secção "Utilização da placa" para instruções.
Os controlos demoram muito tempo a responder	Pode haver água na área dos controlos, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.	Certifique-se de que a área dos controlos está seca e use a polpa dos dedos para os tocar.

O vidro está arranhado	Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. Ver as secções "Escolha de utensílios de cozinha adequados" e "Cuidado e limpeza ".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou estaladiços.	Isto pode ser causado pela composição do seu pote (camadas de diferentes metais que vibram de diferentes maneiras).	Esta é uma reação normal dos utensílios de cozinha e não é uma falha da placa de cozedura.

8. Códigos de Erro e comprovações

Se surgir uma anomalia, a placa entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Código de erro para placa de cerâmica

Problema	**Possíveis causas**	**O que fazer**
E0 e aviso sonoro de aviso sonoro repetido.	Proteção contra sobreaquecimento: a placa está sobreaquecida.	Pare a cozedura até a temperatura interna voltar ao normal. Por favor, contacte o serviço pós-venda para verificar a placa em caso de falha do PCB.
E1	Falha de circuito aberto do termopar	Por favor contacte o serviço pós-venda.

Código de erro da placa de indução

Problemas	**Possíveis causas**	**O que fazer**
E1	Perda de sinal (falha do PCB)	Por favor, contacte o serviço pós-venda.
E2/E3	Tensão de entrada anormal alta/baixa	Parar a cozedura e esperar até a tensão de entrada voltar ao normal. Caso contrário, contactar o centro de assistência técnica.
E4/E5/E6	Falha do termístor.	Por favor contactar o centro de assistência técnica para reparação.
E7	Temperatura anormal elevada (queima a seco)	Cortar a energia, esperar 30min e ligar. Se ainda não funcionar, por favor contacte o serviço técnico.
E8/E9	Falha do sensor IGBT	Por favor contacte o centro de assistência técnica para reparação.
E0	Sobreaquecimento do IGBT	Verificar se o ventilador ainda está a funcionar. Caso contrário, contactar o centro de assistência técnica para reparar.
EE	Mostrar falha do PCB.	Contacte, por favor, o centro de assistência técnica.

O acima exposto são as possíveis causas e procedimentos em caso de falhas comuns.
ATENÇÃO! Para evitar perigo, por favor, não desmonte a unidade por si mesmo!

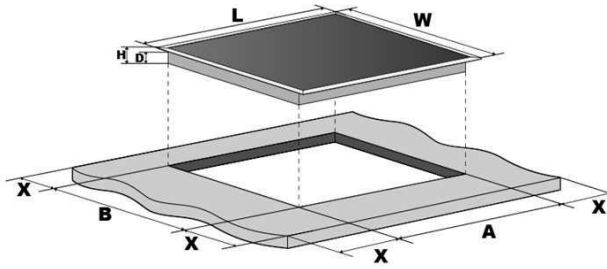
9. Instalação

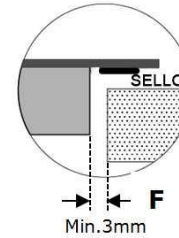
9.1 Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para a instalação e utilização da placa, deve deixar um mínimo de 5 cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de

pelo menos 30mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado e resistente ao calor (madeira e fibras semelhantes não devem ser utilizadas como material de trabalho, exceto se forem protegidas e tratadas) para evitar choques elétricos e deformações causadas pela radiação térmica da zona de cozedura. Consultar o diagrama abaixo:

Nota: A distância de segurança entre os lados da bancada e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

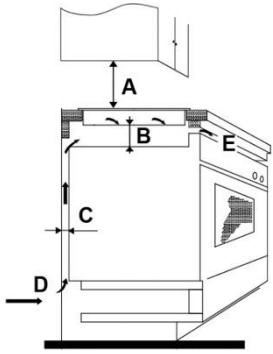


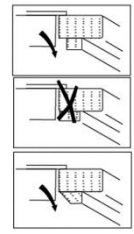


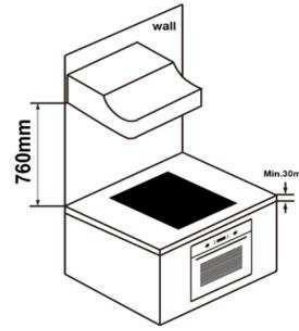
	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AV2302	290	520	50	46	270	490	50 min.
AV3602	590	520	50	46	560	490	50 min.

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições de funcionamento:

Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.





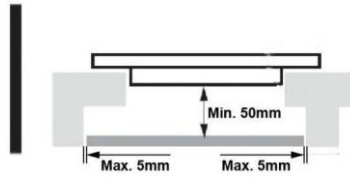


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E

760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

Certifique-se de que a placa de está bem ventilada e de que a saída e a entrada de ar não estão bloqueadas. Para evitar tocar acidentalmente no fundo quente da placa ou um possível choque elétrico durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, com uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga o diagrama abaixo:



- Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.
- É favor notar que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descolem.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90ºC.

9.2 Antes da instalação, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não há partes estruturais que interfiram com as dimensões requeridas.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada sobre um forno, o forno deve ter um ventilador.
- A instalação cumpre com todos os requisitos dimensionais e normas e regulamentos aplicáveis.
- Foi incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona uma desconexão completa da rede, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações elétricas.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os fios de fase ativa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível para o cliente com a placa instalada.
- Consultar as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida sobre a instalação.

- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

9.3 Depois da instalação, certifique-se de que:

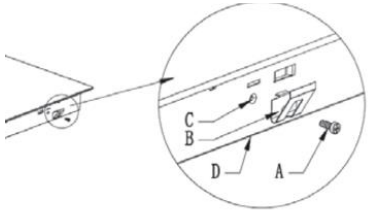
- O cabo elétrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento.

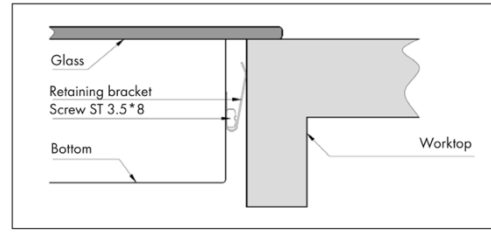
9.4 Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da superfície de cozedura.

9.5 Ajuste dos suportes de fixação

Após a instalação, fixar a placa à superfície de trabalho aparafusando 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem). Ajustar a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da superfície de trabalho.





9.6 Precauções

1. A placa deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa não deve ser instalada sobre máquinas de lavar loiça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa eletrónica.
3. A placa de cozedura deve ser instalada de tal forma que a dissipação de calor seja ótima para assegurar uma melhor fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada de fixação e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Aparelhos de limpeza a vapor não deve ser utilizado para limpar a placa de aquecimento.

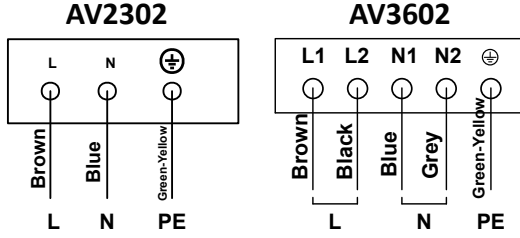
9.7 Ligar a placa à rede elétrica

Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de cozedura à tomada principal.

Antes de ligar à rede elétrica, verifique o seguinte:

1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação. Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio. O cabo de
4. alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado
5. de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.

Verificar com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. Quaisquer modificações só devem ser levadas a cabo por um eletricista qualificado.



L-N:220-240V~ L-N:220-240V~

- Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efetuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi efetuada corretamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.
- O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.

A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não deverão ficar acessíveis após a instalação.

Especificaçõestécnicas

Modelo	AV2302
Zonas de cozedura	2 Zonas
Voltagem	220-240V~ 50-60Hz
Potência elétrica instalada	2900W
Para zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil (cm) por zona de cozedura aquecida elétrica, com arredondamento de 5 mm mais próximos.	Esquerda: 190mm Direita: 155mm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg (cozedura elétrica CE)	Esquerda: 185,84 Wh/kg Direita: 194,91 Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (placa elétrica CE)	190,37 Wh/kg

Modelo	AV3602
Zonas de cozedura	3 Zonas
Voltagem	220-240V~ 50-60Hz
Potência elétrica instalada	5700W
Para zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil (cm) por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondada aos 5 mm mais próximos.	Esquerda superior: 15.5 Esquerda inferior: 19.0 Direita superior: 30.0
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg (cozedura elétrica CE)	Esquerda superior: 195,29 Wh/kg Esquerda inferior: 183,85 Wh/kg Direita superior: 180,86 Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (placa elétrica CE)	186,66 Wh/kg

 **ELIMINAÇÃO:** **Não elimine este produto como lixo genérico não classificado.** **Esses resíduos devem ser recolhidos separadamente para tratamento especial.**	Este aparelho está rotulado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Certifique-se de que este aparelho seja eliminado de forma correta. Dessa maneira ajudará a evitar quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, que caso contrário poderiam ser causados se o aparelho fosse eliminado da forma errada. O símbolo no produto indica que este não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de bens elétricos e eletrónicos. Este aparelho requer a eliminação de resíduos especializados. Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

www.aspes.es
aspes@sareteknika.es
902 99 69 01 / 944 04 14 08

aspes

MANUEL D'INSTRUCTIONS
Modèles : AV2302/AV3602

1. Préface

1.1 Avertissements de sécurité

- Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou toute maintenance.
- La connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention – les bords des panneaux sont tranchants.
- Le manque de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Instructions de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez fournir ces informations à la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit intégrant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil pourrait invalider toute garantie ou toute demande de responsabilité.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles en comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, notamment pour les plaques en vitrocéramique ou tout autre matériau similaire protégeant les parties sous tension.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : Danger d'incendie – Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et entraîner un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

1.3 Utilisation et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil à l'alimentation principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson à l'interrupteur mural avant tout nettoyage ou entretien.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des 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 cette consigne peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque de surface chaude

- Lors de l'utilisation, certaines parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec la vitre tant que la surface n'est pas refroidie.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas sur d'autres zones de cuisson allumées. - Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantages.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame extrêmement tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une grande prudence et rangez-le toujours en toute sécurité, hors de portée des enfants.
- Le manque de précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Un débordement peut provoquer de la fumée et des éclaboussures de graisse susceptibles de s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.

Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.

- N’utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne comptez pas sur la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les ustensiles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l’appareil ni s’asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne stockez pas d’objets attirant l’intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de l’appareil. Un enfant grimpant sur la table de cuisson pourrait être gravement blessé.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l’appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap limitant leur capacité à utiliser l’appareil doivent être encadrés par une personne responsable et compétente leur fournissant des instructions d’utilisation. L’instructeur doit s’assurer qu’ils peuvent utiliser l’appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l’appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d’objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N’utilisez pas de casseroles avec des bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface vitrée, car cela pourrait rayer le verre.
- N’utilisez pas d’éponges abrasives ni de produits de nettoyage agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer le verre de l’induction.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- AVERTISSEMENT : L’appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l’utilisation.
- Il convient de faire attention pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l’écart, sauf s’ils sont sous surveillance continue.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

  Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson.

  Nous vous recommandons de prendre le temps de lire attentivement ce manuel d’instructions et d’installation afin de bien comprendre comment l’installer correctement et l’utiliser.

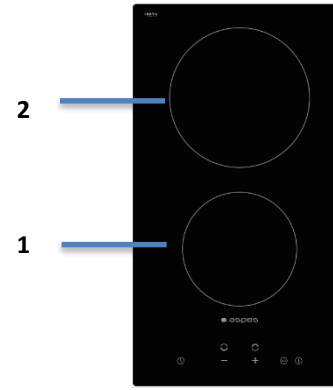
  Pour l’installation, veuillez vous référer à la section correspondante.

  Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d’instructions et d’installation pour toute référence future.

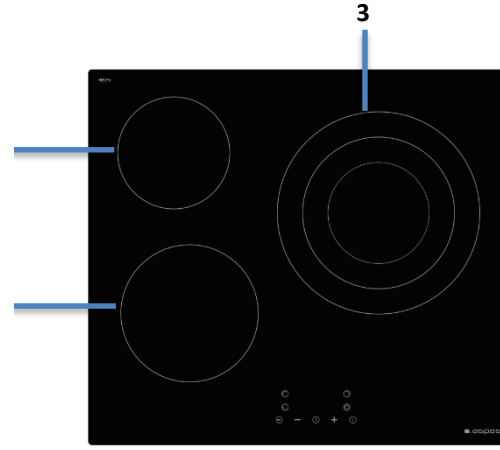
2. Introduction du produi

2.1 Vue de dessus

AV2302
1. max. 1200W zone
2. max. 1800W zone



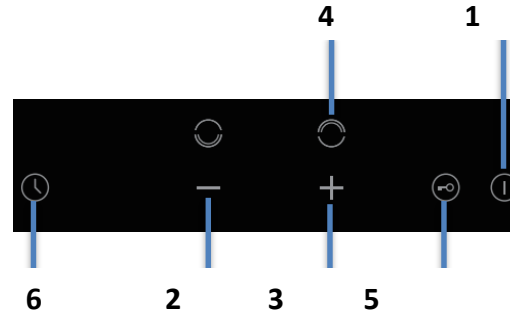
AV3602
1. max. 1800W zone
2. max. 1200W zone
3. max. 1050/1950/2700W zone



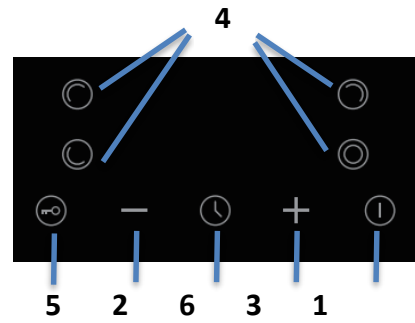
"Remarque : L'illustration est une image de référence, votre appareil peut être différent."

2.2 Panneau de commande

AV2302



AV3602

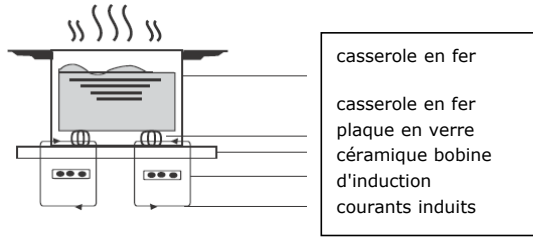


1. MARCHE/ARRÊT
2. MOINS
3. PLUS
4. Sélection de zone

1. Verrouillage enfant
2. Minuteur
3. BOOSTER (puissance maximale)
4. Arrêt

2.3 Théorie de fonctionnementc

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la poêle finit par le réchauffer.



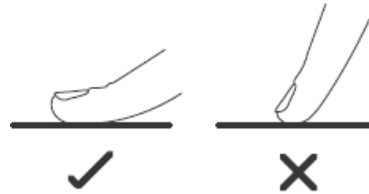
2.42.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

3. Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».
4. Retirez tout film protecteur pouvant encore recouvrir votre plaque.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

5. Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression.
6. Utilisez la pulpe de votre doigt, pas son extrémité.
7. Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une commande est activée.
8. Assurez-vous que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre leur utilisation difficile.



3.2 Choisir le bon ustensile de cuisson

⚠ • Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec un fond adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

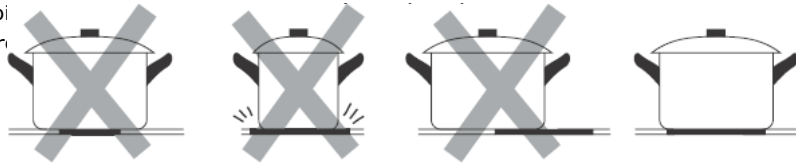


• Vous pouvez vérifier si vos ustensiles conviennent en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
• Si vous n'avez pas d'aimant :
1. Versez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez tester.
2. Si l'affichage ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole convient.
• Les ustensiles de cuisson fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.

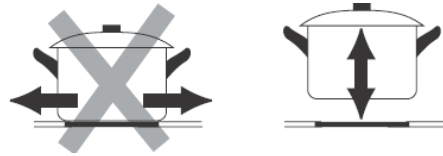
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou un fond incurvé.



Assurez-vous que le fond de votre casserole soit lisse, repose à plat sur le verre et corresponde à la taille de la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre correspond à l'indication graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son rendement maximal. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure aux attentes. Une casserole de moi ; votre casser



Soulevez toujours les casseroles de la plaque – ne les faites pas glisser, car elles pourraient rayer le verre.



3.3 Comment utiliser

3.3.1 Démarrer la cuisson

Touchez la touche ON/OFF (1) pendant une seconde. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, et tous les affichages indiquent « - » ou « – », indiquant que la plaque est en mode veille.	
Placez un ustensile de cuisson adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.	
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson. Un voyant à côté de cette commande se mettra alors à clignoter..	

Sélectionnez le niveau de puissance en touchant la touche MOINS (2) ou la touche PLUS (3). - Si vous ne choisissez pas de niveau de chauffe dans la minute qui suit, la plaque s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors reprendre à l'étape 1. - Vous pouvez modifier le niveau de chauffe à tout moment pendant la cuisson.	

3.3.2 Fin de cuisson

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.	
Éteignez la zone de cuisson en touchant la touche MOINS (2) jusqu'à ce que « 0 » apparaisse. Assurez-vous que l'affichage indique bien « 0 ».	
Éteignez la plaque de cuisson en touchant la commande ON/ OFF (1).	
Attention : surface chaude L'indicateur de chaleur résiduelle signale quelle zone de cuisson est encore chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a suffisamment refroidi. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres récipients en profitant de la chaleur résiduelle.	

3.3.3 Utilisation de la fonction Booster (pour plaques à induction)

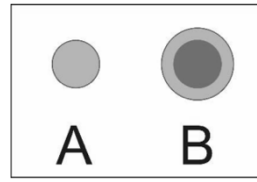
Activer la fonction Booster	
Sélectionnez la zone de cuisson à laquelle vous souhaitez appliquer.Touchez la touche BOOST (7). Le niveau de puissance passera alors à « P » et la zone atteindra sa puissance maximale. le Booster.	
Désactiver la fonction Booster	
Lorsque la zone est en mode Booster, touchez la touche MOINS (2) pour ramener le niveau de puissance au réglage souhaité.	

- La fonction peut être utilisée sur n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.

- Si le niveau de chauffe initial est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

3.3.4 Contrôle de la zone extensible (pour plaque vitrocéramique)
Si votre plaque de cuisson est équipée d'une zone extensible, elle peut être utilisée dans les modes suivants :

A : Zone centrale – Seul le premier élément chauffant est activé.
B : Zone étendue (Centre + Extérieur) – Les premier et deuxième circuits chauffants sont tous les deux activés.



Lorsque vous sélectionnez la zone de cuisson, seule la zone centrale est activée. Pour activer la zone extérieure :

1. Sélectionnez une zone de cuisson équipée de la fonction de zone extensible.
2. Touchez la touche de zone extensible (7). L'affichage indiquera « = ».

Pour désactiver la zone extérieure, appuyez à nouveau sur la touche de zone extensible (7) pour éteindre le deuxième circuit de chauffage, puis sélectionnez le niveau de puissance souhaité en touchant les touches de réglage de la puissance.

3.3.5 Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, empêcher les enfants d'allumer accidentellement les zones de cuisson).
Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ON/OFF.

Pour verrouiller les commandes :	
Touchez et maintenez la touche de verrouillage (5) pendant quelques instants.	L'indicateur du minuteur affichera « Lo ».
Pour déverrouiller les commandes :	
Touchez et maintenez la touche de verrouillage (5) pendant 3 secondes.	

⚠ Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche ON/OFF (1). Vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la touche ON/OFF (1) en cas d'urgence, mais vous devrez la déverrouiller avant la prochaine utilisation.

3.3.6 Mode Pause (fonction optionnelle)

- Vous pouvez mettre la chauffe en pause au lieu d'éteindre la plaque.
- Lorsque vous passez en mode Pause, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ON/OFF.

Pour activer le mode Pause :	
Touchez la touche Pause (8).	Tous les voyants afficheront « II ».
Pour désactiver le mode Pause :	
Touchez à nouveau la touche Pause.	

Lorsque la plaque est en mode Pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la touche ON/OFF (1). Vous pouvez toujours éteindre la plaque à l'aide de la touche ON/OFF (1) en cas d'urgence. La plaque s'éteindra automatiquement après 10 minutes si vous ne quittez pas le mode Pause.

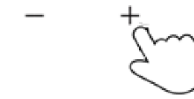
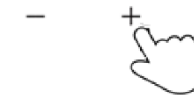
3.3.7 Contrôle du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

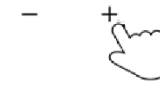
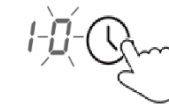
- Vous pouvez l'utiliser comme simple minuterie. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé sera écoulé.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé. La durée maximale du minuteur est de 99 minutes.

a) Utiliser le minuteur comme simple minuterie

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisso

Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.	
Touchez la touche du minuteur (6), « 10 » s'affichera sur l'écran du minuteur et le « 0 » clignotera. durante dos segundo	
Réglez le temps en touchant la touche MOINS (2) ou PLUS (3).	
Touchez à nouveau la touche du minuteur, puis le chiffre représentant la dizaine de minutes clignotera.	
Réglez la dizaine de minutes souhaitée en touchant la touche MOINS (2) ou PLUS (3).).	
Une fois le temps réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'affichage indiquera le temps restant. Le buzzer émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » lorsque le temps programmé sera écoulé.	

Pour une zone	
Touchez la touche de la zone de cuisson (4) pour laquelle vous souhaitez programmer le minuteur.	

Touchez la touche du minuteur (6), l'affichage du minuteur indiquera « 10 » et le « 0 » se mettra à clignoter.	
Réglez le temps en touchant la touche MOINS (2) ou PLUS (3).	
Touchez à nouveau la touche du minuteur, puis le chiffre représentant la dizaine de minutes clignotera. Réglez la dizaine de minutes souhaitée en touchant la touche MOINS (2) ou PLUS (3).	
Une fois le temps réglé, le compte à rebours démarrera immédiatement. L'affichage indiquera le temps restant. REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'illuminera, indiquant que la zone est sélectionnée.	
Lorsque le minuteur de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante sera automatiquement éteinte. Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles étaient allumées précédemment	

Pour programmer plusieurs zones :	
Les étapes pour programmer plusieurs zones sont similaires à celles pour programmer une seule zone. Lorsque vous programmez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones concernées s'allument. L'affichage du minuteur indique le temps programmé en minutes et le point de la zone correspondante clignote.	
Une fois que le compte à rebours du minuteur expire, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, le minuteur affichera le nouveau temps (en minutes) et le point correspondant clignotera.	
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, et le minuteur correspondant s'affichera dans l'indicateur du minuteur.	

c) Annuler le minuteur

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson (4) pour laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.	
Touchez la commande du minuteur (6); l'indicateur clignotera.	
Touchez la touche MOINS (2) pour régler le minuteur sur « 00 », le minuteur est annulé.	

3.3.8 Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque de cuisson. Elle s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre la cuisson. Les 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

Lorsque le récipient est retiré, la plaque de cuisson peut arrêter de chauffer immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.

⚠ es personnes portant un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. Conseils de cuisson

⚠ Faites particulièrement attention lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, notamment si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque sérieux d'incendie.

4.1 Astuces de cuisson

- Lorsque vous faites bouillir des aliments, réduisez le niveau de température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser l'énergie nécessaire pour chauffer l'eau.
- Minimisez la quantité de liquide ou de matière grasse afin de réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée, puis réduisez-la lorsque les aliments sont suffisamment chauffés.

4.2 Détection d'objets de petite taille (pour plaque à induction)

Si un récipient de taille inadaptée ou non magnétique (p. ex. en aluminium), ou tout autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette, clé) est laissé sur la plaque, celle-ci passe automatiquement en mode veille après 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

5. Réglages de chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment du type de récipient utilisé et de la quantité d'aliments. Expérimentez avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de chaleur	Utilisation recommandée
1-2	- Chauffage délicat de petites quantités d'aliments - Faire fondre du chocolat, du beurre et autres aliments qui brûlent facilement - Mijotage doux - Réchauffage/maintien au chaud lent
3-4	- Réchauffage - Mijotage rapide - Cuisson du riz
5-6	- Crêpes
7-8	- Faire sauter - Cuisson des pâtes
9/P	- Sauter / Faire revenir (stir-frying) - Saisir - Porter la soupe à ébullition - Faire bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur la surface vitrée (traces de doigts, marques laissées par des aliments ou débordements non sucrés)	1. Coupez l'alimentation de la plaque. 2. Appliquez un produit de nettoyage spécial plaque vitrocéramique pendant que la vitre est encore tiède (mais pas brûlante). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Rétablissez l'alimentation de la plaque.	- Lorsque l'alimentation de la plaque est coupée, l'indicateur de **surface chaude** ne s'affiche plus, mais la zone de cuisson peut néanmoins rester chaude ! Faites très attention. - Les tampons à récurer abrasifs, certains grattoirs en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer la surface vitrée. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyant : la vitre risque de se tacher.
Débordements, aliments fondus et renversements sucrés sur la vitre	1. Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, d'une lame de rasoir ou d'un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques, tout en faisant attention aux surfaces encore chaudes ! 2. Coupez l'alimentation de la plaque au niveau du mur. 3. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la substance renversée, ou décollez-en une partie refroidie. 4. Nettoyez la zone salie avec un chiffon ou un essuie-tout. 5. Suivez les étapes 2 à 4 de la rubrique « Salissures quotidiennes sur la vitre » ci-dessus.	- Enlevez les taches d'aliments fondus ou sucrés et les débordements avant que la vitre ne refroidisse : ce sont les principales causes de piqûres ou de marques permanentes. - Le grattoir à lame est extrêmement tranchant. Conservez-le en lieu sûr, hors de la portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation de la plaque. 2. Épongez le liquide renversé. 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement avec un essuie-tout. 5. Rétablissez l'alimentation de la plaque.	- La plaque peut émettre un bip et s'éteindre ; les commandes tactiles peuvent ne pas répondre tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone des commandes tactiles soit sèche avant de rallumer la plaque.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La plaque de cuisson ne peut pas être allumée.	Aucune alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque est bien branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si tout est en ordre et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous à la section « Comment utiliser » pour les instructions.

Problème	Causes possibles	Que faire
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être le bout de votre doigt au lieu de la pulpe pour les activer.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la pulpe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre se raye	Ustensiles de cuisson à bords rugueux. Produits de nettoyage ou éponges abrasifs inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond plat et lisse. Reportez-vous à la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Consultez la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des bruits de craquement ou de clic	Cela peut être dû à la conception de vos ustensiles de cuisson (différentes couches de métal pouvant vibrer différemment).	Il s'agit d'un phénomène normal pour certains ustensiles de cuisson et cela ne signale pas un dysfonctionnement.

8. Affichage des pannes et inspection

Si une anomalie survient, la plaque de cuisson passera automatiquement en mode de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Code d'erreur pour plaque vitrocéramique

Problème	Causes possibles	Que faire
E0 et avertissement sonore (bip) répété.	Protection contre la surchauffe : la plaque de cuisson est en surchauffe	Arrêtez la cuisson jusqu'à ce que la température interne revienne à la normale. Contactez le service après-vente pour vérifier la plaque en cas de défaillance du circuit imprimé (PCB).
E1	Défaillance de circuit ouvert du thermocouple	Veuillez contacter le service après-vente.

Code d'erreur pour plaque à induction

Problème	Causes possibles	Que faire
E1	Perte de signal (défaillance du circuit imprimé, PCB)	Contactez le service après-vente.
E2 / E3	Tension d'entrée anormale (trop élevée / trop basse)	Arrêtez la cuisson et attendez que la tension d'entrée redevienne normale. Si elle n'est pas stable, contactez le service client.
E4 / E5 / E6	Défaillance du thermistor	Veuillez contacter le service client pour réparation.
E7	Température anormalement élevée (surchauffe ou cuisson à sec)	Coupez l'alimentation, attendez 30 minutes, puis rallumez. Si le problème persiste, contactez le service client.
E8 / E9	Défaillance du capteur IGBT	Veuillez contacter le service client pour réparation.
E0	Surchauffe de l'IGBT	Vérifiez si le ventilateur fonctionne encore. Si ce n'est pas le cas, contactez le service client pour réparation.
EE	Défaillance du circuit imprimé d'affichage	Veuillez contacter le service client.

The above are the judgment and inspection of common failures.

ATTENTION! **To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!**

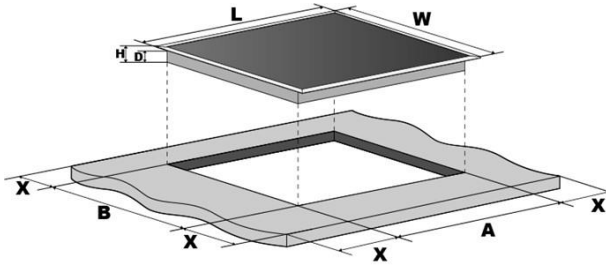
9. Installation

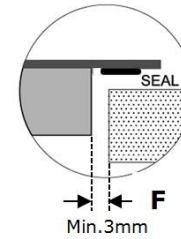
9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail en suivant les dimensions indiquées sur le schéma. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour de l'ouverture. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm.Veuillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé. (Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés.)

Évitez les chocs électriques et les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

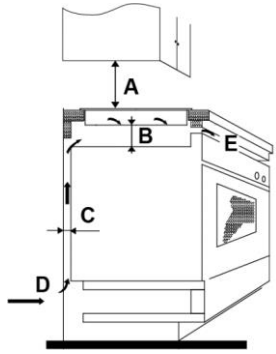


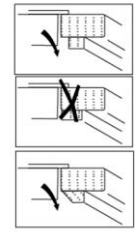


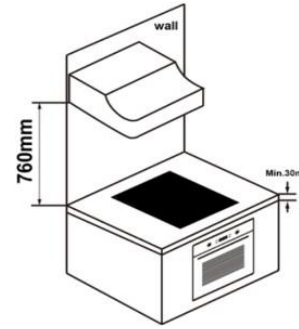
	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AV2302	290	520	51	47	270	490	50 min.
AV3602	590	520	51	47	560	490	50 min.

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Veillez à ce que la plaque de cuisson fonctionne correctement, comme indiqué ci-dessous :

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.





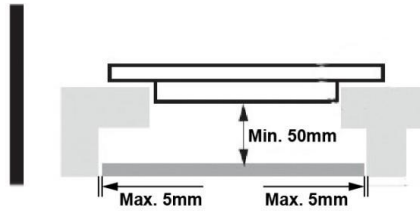


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

⚠ AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le dessous surchauffé de la plaque de cuisson ou tout risque de choc électrique imprévu pendant son fonctionnement, il est nécessaire d'installer une insertion en bois, fixée avec des vis, à une distance minimale de 50 mm sous la plaque de cuisson.

Veuillez suivre les exigences ci-dessous.



- Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque.
- Assurez-vous que la colle utilisée pour assembler les matériaux plastiques ou en bois aux meubles peut résister à une température d'au moins 150°C, afin d'éviter le décollement du revêtement.
- Le mur arrière, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes, doivent pouvoir supporter une température de 90°C.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- La surface de travail est plane et de niveau, et qu'aucun élément structurel ne gêne l'espace requis.
- La surface de travail est composée d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci dispose d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation respecte toutes les exigences de dégagement ainsi que les normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié, assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique principale, est intégré au câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations électriques locales.
- L'interrupteur d'isolement doit être de type homologué et offrir une séparation de contact avec un écartement de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales le permettent).
- L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.
- En cas de doute sur l'installation, vous devez consulter les autorités locales et les règlements de construction.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

9.3 Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou tiroirs du meuble.
- Il y a un flux d'air frais suffisant provenant de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous sa base.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible pour l'utilisateur.

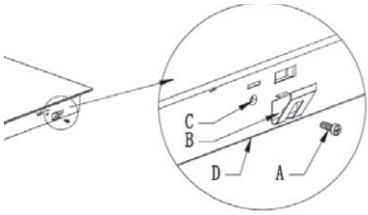
9.4 Avant de positionner les supports de fixation

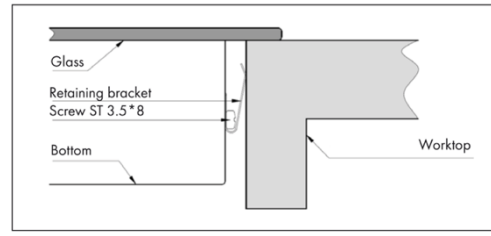
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage).
Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

9.5 Ajustement de la position des supports

Fixez la plaque de cuisson sur la surface de travail en vissant 2 supports sous la plaque (voir schéma) après l'installation.

Ajustez la position des supports pour s'adapter à différentes épaisseurs de plan de travail.





9 . 6 Cautions

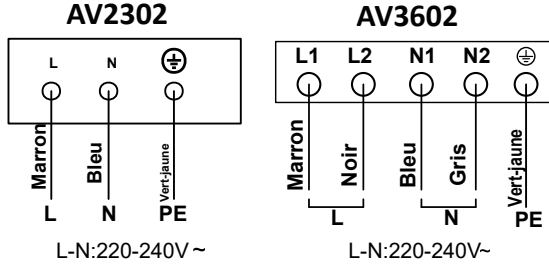
1. La plaque de cuisson doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération vous-même.
2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la plaque.
3. La plaque de cuisson doit être installée de manière à assurer une meilleure radiation thermique afin de renforcer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Afin d'éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

9.7 Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique

Cette plaque de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique uniquement par une personne dûment qualifiée. Avant de connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour connecter la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
   Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C à aucun endroit.

Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.



· Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par l'agent après-vente avec des outils dédiés afin d'éviter tout accident.

- Si l’appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L’installateur doit s’assurer que le raccordement électrique a été correctement effectué et qu’il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.
- La surface inférieure et le cordon d’alimentation de la plaque ne sont plus accessibles après l’installation.

Spécifications techniques

Plaque de cuisson	AV2302
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220–240 V~ 50–60 Hz
Puissance électrique installée	3000 W
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface de cuisson utile par zone électrique, arrondi au multiple de 5 mm le plus proche	Avant : 190 mm Arrière : 155 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (ou par surface), calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant : 185,84 Wh/kg Arrière : 194,91 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (EC plaque électrique)	190,37 Wh/kg

Plaque de cuisson	AV3602
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220–240 V~ 50–60 Hz
Puissance électrique installée	5700 W
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface de cuisson utile par zone électrique, arrondi au multiple de 5 mm le plus proche	En haut à gauche : 15,5 mm En bas à gauche : 19,0 mm À droite en haut : 30,0 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (ou par surface), calculée par kg (EC cuisson électrique)	En haut à gauche : 195,29 Wh/kg En bas à gauche : 183,85 Wh/kg À droite en haut : 180,86 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (EC plaque électrique)	186,66 Wh/kg

 **ÉLIMINATION : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères non triées. Il est nécessaire de le collecter séparément afin de procéder à un traitement spécifique.**	Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En veillant à sa mise au rebut correcte, vous contribuez à prévenir les dommages potentiels pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir en cas d'élimination inappropriée. Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être déposé dans un point de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Cet appareil nécessite un traitement spécialisé. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service local de gestion des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

www.aspes.es
aspes@sareteknika.es
902 99 69 01 / 944 04 14 08



MANUALE DI ISTRUZIONI
Modelli: AV2302/AV3602

1. Prefazione

1.1 Avvertenze di sicurezza

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

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di scossa elettrica

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica principale prima di eseguire qualsiasi intervento o manutenzione.
Il collegamento a un adeguato sistema di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato.
Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare scosse elettriche o morte.

1.2.2 Rischio di taglio

Prestare attenzione: i bordi dei pannelli sono affilati.
La mancanza di precauzione può causare ferite o tagli.

1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.
Nessun materiale o prodotto combustibile deve essere posizionato su questo apparecchio in alcun momento.
Si prega di fornire queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
Per evitare qualsiasi pericolo, questo apparecchio deve essere installato seguendo le presenti istruzioni di installazione.
Questo apparecchio deve essere installato e messo a terra correttamente da una persona qualificata.
Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito dotato di un interruttore di isolamento che garantisca la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
Un'installazione errata dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi garanzia o richiesta di responsabilità.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, nonché da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenze, a condizione che abbiano ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio post-vendita o da una persona qualificata per evitare qualsiasi pericolo.
- Avvertenza: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche, in particolare per le piastre in vetroceramica o altri materiali simili che proteggono le parti sotto tensione.
- Gli oggetti metallici, come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura, poiché possono diventare roventi.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio – Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere monitorato. Una cottura di breve durata deve essere sorvegliata costantemente.
- AVVERTENZA: Una cottura non sorvegliata con grasso o olio su un piano cottura può essere pericolosa e provocare un incendio. NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua. Spegnere l'apparecchio, quindi soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta antifiamma.

1.3 Utilizzo e manutenzione
1.3.1 Rischio di scossa elettrica

- Non cucinate su un piano cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura si rompe o si incrina, spegnere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione principale (interruttore a muro) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura dall'interruttore a muro prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

1.3.2 Rischio per la salute

- Tuttavia, le persone che portano un pacemaker o altri impianti elettrici (come pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio, per assicurarsi che i loro dispositivi non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questa istruzione può causare la morte.

1.3.3 Rischio di superficie calda

- Durante l'uso, alcune parti accessibili di questo apparecchio diventeranno abbastanza calde da causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto, diverso da un utensile da cucina appropriato, entri in contatto con il vetro finché la superficie non si è raffreddata.
- Tenere i bambini lontani.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Assicurarsi che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese.
- Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.

Il mancato rispetto di questa istruzione può causare ustioni e scottature.

1.3.4 Rischio di taglio

- La lama estremamente affilata di un raschietto per piano cottura è esposta quando il coperchio di sicurezza è retratto.
- Usarlo con estrema cautela e riporlo sempre in modo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- La mancanza di precauzione può causare ferite o tagli.

1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza

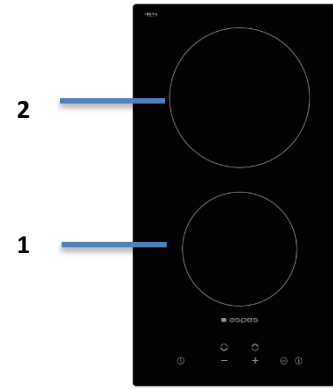
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Un traboccamento potrebbe provocare fumo e schizzi di grasso che potrebbero incendiarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o come area di deposito.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.

- Non utilizzare mai l’apparecchio per riscaldare o riscaldare una stanza.
- Dopo l’uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi touch).
- Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per spegnere le zone di cottura quando si rimuovono gli utensili.
- Non permettere ai bambini di giocare con l’apparecchio, né di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti di interesse per i bambini nei pensili sopra l’apparecchio. Un bambino che si arrampica sul piano cottura potrebbe ferirsi gravemente.
- Non lasciare i bambini soli o senza sorveglianza nell'area in cui viene utilizzato l’apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che ne limitano l’uso devono essere supervisionati da una persona responsabile e competente, che fornisca loro istruzioni d’uso. L'istruttore deve assicurarsi che possano utilizzare l’apparecchio in sicurezza per sé stessi e per gli altri.
- Non riparare né sostituire alcuna parte dell’apparecchio, a meno che non sia espressamente consigliato nel manuale. Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un tecnico qualificato.
- Non posizionare né far cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari e non trascinarle sulla superficie in vetro, poiché potrebbero graffiarla.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per pulire il piano cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro dell’induzione.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all’uso domestico.
- AVVERTENZA: L’apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l’uso.
- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano sotto costante supervisione.
- Il processo di cottura deve essere monitorato. Una cottura di breve durata deve essere sorvegliata costantemente.
- Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo piano cottura.
  Vi consigliamo di dedicare del tempo alla lettura attenta di questo manuale di istruzioni e installazione per comprendere a fondo il corretto montaggio e utilizzo dell’apparecchio.
  Per l’installazione, fare riferimento alla sezione corrispondente.
  Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell’uso e conservare questo manuale per eventuali riferimenti futuri.

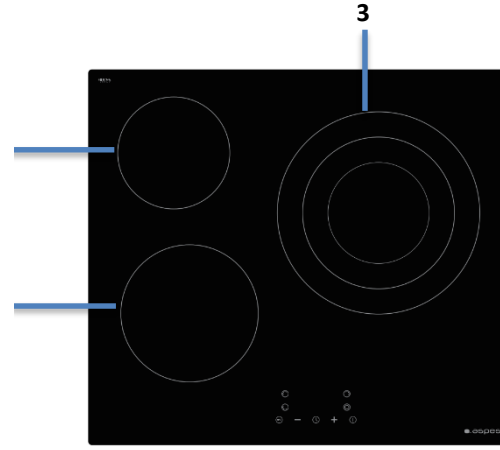
2. Introduzione del prodotto

2.1 Vista dall'alto

AV2302
1. max. 1200W zone
2. max. 1800W zone



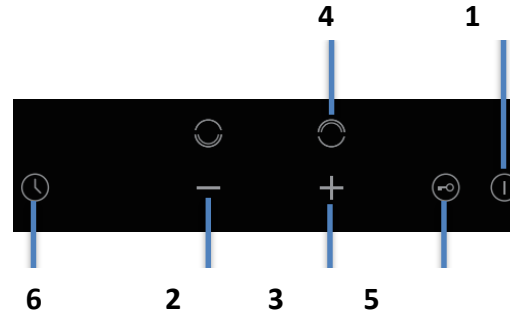
AV3602
1. max. 1800W zone
2. max. 1200W zone
3. max. 1050/1950/2700W zone



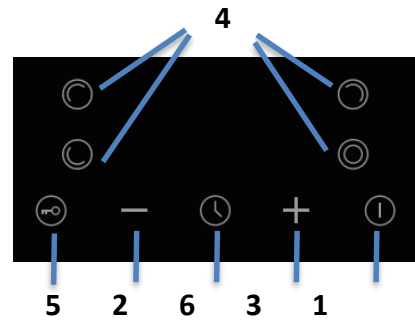
Nota: L'illustrazione è un'immagine di riferimento, il vostro apparecchio potrebbe essere diverso.

2.2 Pannello di controllo

AV2302



AV3602

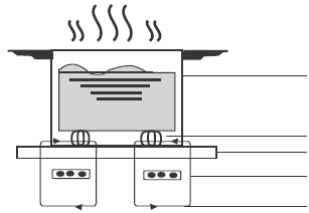


1. ACCENSIONE
2. SPEGNIMENTO
3. MENO
4. PIÙ
5. Selezione zona

1. Blocco bambini
2. Timer
3. BOOSTER (potenza massima)
4. Spegnimento

2.3 Teoria di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona attraverso vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché riscaldare indirettamente la superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola, con il tempo, lo riscalda.



pentola in ferro

pentola in ferro
piastra in vetroceramica
bobina a induzione
correnti indotte

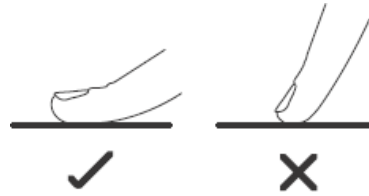
2.4 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano cottura

3. Leggere attentamente questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
   Rimuovere eventuali pellicole protettive ancora presenti sul piano cottura.

3. Funzionamento del prodotto

3.1 Commandes tactiles

5. Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression.
6. Utilisez la pulpe de votre doigt, pas son extrémité.
7. Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une commande est activée.
8. Assurez-vous que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre leur utilisation difficile.



3.2 Scegliere l'utensile di cottura corretto

⚠ • Utilizzare esclusivamente utensili da cucina con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

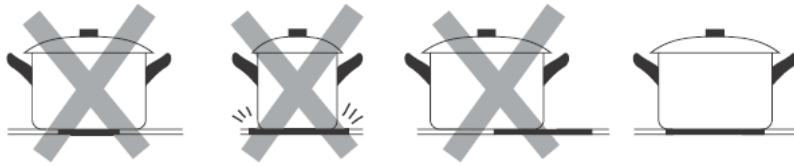


• È possibile verificare se i propri utensili sono adatti effettuando un test magnetico. Avvicinare una calamita al fondo della pentola: se viene attratta, la pentola è compatibile con l'induzione.
• Se non si dispone di una calamita:
1. Versare dell'acqua nella pentola che si desidera testare.
2. Se il display non lampeggia e l'acqua si riscalda, la pentola è compatibile.
• Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

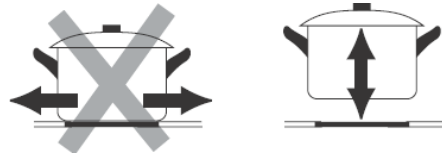
Non utilizzare utensili da cucina con bordi dentellati o con un fondo incurvato.



Assicurarsi che il fondo della pentola sia liscio, appoggi completamente sul vetro e corrisponda alla dimensione della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro che corrisponda all'indicazione grafica della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più grande, l'energia verrà sfruttata al massimo del suo rendimento. Se si utilizza una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe essere inferiore alle aspettative. Una pentola con un diametro inferiore a 140 mm potrebbe non essere rilevata dalla piastra. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.ur la zone de cuisson.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura anziché farle scorrere, per evitare di graffiare il vetro.



3.3 Come utilizzare

3.3.1 Avviare la cottura

Toccare il tasto ON/OFF (1) per un secondo. Dopo l'accensione, si sentirà un segnale acustico e tutti i display mostreranno "-" o "–", indicando che il piano cottura è in modalità standby.	
Posizionare un utensile di cottura adatto sulla zona di cottura desiderata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	
Toccare il comando di selezione della zona di cottura. Un indicatore luminoso accanto a questo comando inizierà a lampeggiare.	

Selezionare il livello di potenza toccando il tasto MENO (2) o il tasto PIÙ (3). Se non viene selezionato un livello di riscaldamento entro un minuto, il piano cottura si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ripetere la procedura dall'inizio (passo 1). È possibile modificare il livello di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.	

3.3.2 Fine cottura

Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.	
Spegnere la zona di cottura toccando il tasto MENO (2) fino a quando appare "0". Assicurarsi che il display indichi chiaramente "0". ».	
Spegnere il piano cottura toccando il comando ON/OFF (1).).	
⚠ Attenzione: superficie calda L'indicatore di calore residuo segnala quali zone di cottura sono ancora calde al tatto. Scompare quando la superficie si è sufficientemente raffreddata. È possibile sfruttare questa funzione per risparmiare energia, utilizzando il calore residuo per riscaldare altri recipienti.	

3.3.3 Utilizzo della funzione Booster (per piani a induzione)

Attivare la funzione Booster	
Selezionare la zona di cottura a cui si desidera applicare il Booster. Toccare il tasto BOOST (7). Il livello di potenza passerà a "P", e la zona raggiungerà la massima potenza.	
Disattivare la funzione Booster	
Quando la zona di cottura è in modalità Booster, toccare il tasto MENO (2) per riportare il livello di potenza all'impostazione desiderata.	

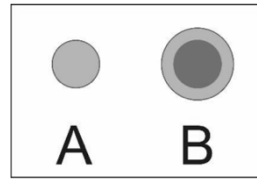
- La funzione può essere utilizzata su qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura tornerà alla sua impostazione iniziale dopo 5 minuti.

- Se il livello di riscaldamento iniziale è 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

3.3.4 Controllo della zona estensibile (per piano in vetroceramica)

Se il vostro piano cottura è dotato di una zona estensibile, può essere utilizzato nei seguenti modi:

A: Zona centrale – Viene attivato solo il primo elemento riscaldante.
B: Zona estesa (Centro + Esterno) – Sono attivati sia il primo che il secondo circuito riscaldante.



Quando si seleziona la zona di cottura, viene attivata solo la zona centrale.

Per attivare la zona esterna:

1. Selezionare una zona di cottura dotata della funzione zona estensibile.
2. Toccare il tasto zona estensibile (7). Il display mostrerà "=".

Per disattivare la zona esterna:

Toccare nuovamente il tasto zona estensibile (7) per spegnere il secondo circuito di riscaldamento.

Selezionare il livello di potenza desiderato utilizzando i tasti di regolazione della potenza.

3.3.5 Blocco dei comandi

È possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo involontario (ad esempio, per impedire ai bambini di accendere accidentalmente le zone di cottura).

Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi vengono disattivati, ad eccezione del tasto ON/OFF.

Per bloccare i comandi:	
Toccare e tenere premuto il tasto di blocco (5) per alcuni secondi.	L'indicatore del timer visualizzerà "Lo".
Per sbloccare i comandi:	
Toccare e tenere premuto il tasto di blocco (5) per 3 secondi.	

⚠ Quando il piano cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disattivati, ad eccezione del tasto ON/OFF (1). In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano cottura utilizzando il tasto ON/OFF (1), ma sarà necessario sbloccarlo prima del prossimo utilizzo.

3.3.6 Modalità Pausa (funzione opzionale)

- È possibile mettere in pausa il riscaldamento invece di spegnere il piano cottura. Quando si attiva la modalità Pausa, tutti i comandi vengono disattivati, ad eccezione del tasto ON/OFF.

Per attivare la modalità Pausa:	
Toccare il tasto Pausa (8).	Tutti gli indicatori visualizzeranno "II".
Per disattivare la modalità Pausa:	
Toccare nuovamente il tasto Pausa (8).	

Quando il piano cottura è in modalità Pausa, tutti i comandi sono disattivati, ad eccezione del tasto ON/ OFF (1). In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano cottura utilizzando il tasto ON/OFF (1). Se la modalità Pausa non viene disattivata, il piano cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti.

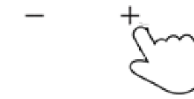
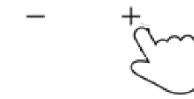
3.3.7 Controllo del timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

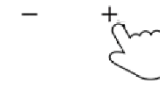
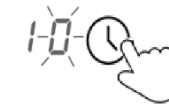
- È possibile utilizzarlo come semplice timer. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura una volta scaduto il tempo impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura al termine del tempo programmato.
- La durata massima del timer è di 99 minuti.

a) Utilizzare il timer come semplice minuteria

Se non si seleziona alcuna zona di cottura, il timer funzionerà come cronometro indipendente.

Assicuratevi che il piano cottura sia acceso. Nota: è possibile utilizzare il timer anche senza selezionare alcuna zona di cottura.	
Toccate il tasto del timer (6), sul display del timer apparirà "10" e lo "0" lampeggerà per due secondi.	
Impostate il tempo toccando il tasto MENO (2) o PIÙ (3).	
Toccate nuovamente il tasto del timer, quindi la cifra che rappresenta le decine di minuti lampeggerà.	
Impostate le decine di minuti desiderate toccando il tasto MENO (2) o PIÙ (3).	
Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente. Il cicalino emetterà un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer mostrerà "--" quando il tempo programmato sarà scaduto.	

Per una zona	
Toccate il tasto della zona di cottura (4) per la quale desiderate programmare il timer.	

Toccate il tasto del timer (6), il display del timer indicherà "10" e lo "0" inizierà a lampeggiare.	
Impostate il tempo toccando il tasto MENO (2) o PIÙ (3).	
Toccate nuovamente il tasto del timer, quindi la cifra che rappresenta le decine di minuti lampeggerà. Impostate le decine di minuti desiderate toccando il tasto MENO (2) o PIÙ (3).	
Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente. NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà, indicando che la zona è selezionata.	
Quando il timer di cottura scade, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente. ⚠ Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.	

Per programmare più zone:	
I passaggi per programmare più zone sono simili a quelli per programmare una singola zona. Quando si imposta il timer per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle zone interessate si accendono. Il display del timer indica il tempo programmato in minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.	
Una volta che il conto alla rovescia del timer scade, la zona corrispondente si spegne. Successivamente, il timer mostrerà il nuovo tempo (in minuti) e il punto corrispondente lampeggerà.	
Toccate il comando di selezione della zona di cottura e il timer corrispondente verrà visualizzato nell'indicatore del timer..	

c) Annullare il timer

Toccate il comando di selezione della zona di cottura (4) per la quale desiderate annullare il timer.	
Toccate il comando del timer (6); l'indicatore lampeggerà.	
Toccate il tasto MENO (2) per impostare il timer su "00", il timer è annullato.	

3.3.8 Tempo di funzionamento predefinito

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza per il vostro piano cottura. Si spegne automaticamente nel caso in cui dimentichiate di interrompere la cottura. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando il recipiente viene rimosso, il piano cottura può smettere di riscaldare immediatamente e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

⚠ e persone con un pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

4. Consigli di cottura

⚠ Fate particolare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se utilizzate la funzione Booster. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono infiammarsi spontaneamente, il che presenta un serio rischio di incendio.

4.1 Suggerimenti per la cottura

• Quando portate a ebollizione gli alimenti, riducete il livello di temperatura.
• L'uso di un coperchio consente di ridurre il tempo di cottura e di risparmiare energia necessaria per riscaldare l'acqua.
• Minimizzate la quantità di liquido o di grasso per ridurre il tempo di cottura.
• Iniziate la cottura a una temperatura alta, quindi riducetela quando gli alimenti sono sufficientemente riscaldati.

4.2 Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni (per piano a induzione)

Se un recipiente di dimensioni inadeguate o non magnetico (ad esempio, in alluminio) o qualsiasi altro oggetto piccolo (ad esempio, un coltello, una forchetta, una chiave) viene lasciato sul piano, esso passa automaticamente in modalità standby dopo 1 minuto. Il ventilatore continuerà a raffreddare il piano a induzione per 1 minuto aggiuntivo.

5. Impostazioni di calore

Le impostazioni riportate di seguito sono fornite solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, tra cui il tipo di recipiente utilizzato e la quantità di alimenti. Sperimentate con il piano cottura per trovare le impostazioni che vi si addicono meglio.

Impostazione di calore	Uso consigliato
1-2	- Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti. - Sciogliere cioccolato, burro e altri alimenti che si bruciano facilmente. - Cottura a fuoco lento/dolce. - Riscaldamento/mantenimento in caldo lento.
3-4	- Riscaldamento. - Cottura a fuoco lento rapida. - Cottura del riso.
5-6	- Crêpes.
7-8	- Saltare in padella. - Cottura della pasta.
9/P	- Saltare/Far rosolare (stir-frying). - Scottare. - Portare la zuppa a ebollizione. - Far bollire l'acqua.

6. Manutenzione e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Tracce quotidiane sulla superficie in vetro (es. impronte digitali, macchie di grasso o residui di alimenti non zuccherati)	1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Applicare un prodotto specifico per la pulizia dei piani in vetroceramica mentre il vetro è ancora tiepido (non caldo!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno morbido o un panno in **microfibra** asciutto. 4. Ripristinare l'alimentazione del piano cottura.	- Quando il piano cottura viene spento, l'indicatore di calore residuo segnalerà quali zone sono ancora calde. Non toccare la superficie finché l'indicatore non si spegne. - Non utilizzare spugne abrasive o prodotti che possano graffiare il vetro. - Non utilizzare mai un pulitore a **vapore** sul piano cottura.
Sversamenti, residui di cibo fuso e incrostazioni di zucchero sul vetro	1. Rimuovere immediatamente i residui con una spatola per vetroceramica, facendo attenzione a non bruciarsi. 2. Se necessario, spegnere il piano cottura e lasciare raffreddare leggermente prima di pulire. 3. Applicare un detergente per vetroceramica e pulire con un panno morbido o in microfibra. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 della sezione precedente.	- Tutti i residui di cibo fuso contenenti **zucchero** devono essere rimossi immediatamente per evitare danni permanenti alla superficie in vetro. - Se il vetro si **crepa** a causa di un urto o di un surriscaldamento, spegnere immediatamente il piano cottura e contattare l'assistenza tecnica.
Sversamenti sulle superfici dei comandi touch	1. Spegnere l'alimentazione del piano cottura. 2. Pulire delicatamente la superficie con un panno morbido e un detergente specifico per vetroceramica. 3. Asciugare completamente senza lasciare residui. 4. Ripristinare l'alimentazione del piano cottura.	- Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi se i comandi touch vengono bagnati o se un oggetto umido li copre. - Asciugare sempre la superficie prima di riaccendere il piano cottura.

7. Consigli e suggerimenti

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non si accende.	Nessuna alimentazione elettrica.	Assicurarsi che il piano cottura sia correttamente collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Verificare se c'è un'interruzione di corrente nel quartiere/edificio. Se tutto è in ordine e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Fare riferimento alla sezione "**Come utilizzare**" per le istruzioni.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
I comandi touch sono difficili da usare.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui comandi o il dito potrebbe non essere abbastanza asciutto per attivare il sensore.	Assicurarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare la punta del dito quando si toccano i comandi.
Il vetro si graffia.	Uso di utensili da cucina con fondo ruvido. Utilizzo di prodotti di pulizia abrasivi o inadeguati.	Utilizzare utensili da cucina con un fondo piatto e liscio. Fare riferimento alla sezione "**Scegliere un utensile di cottura**". Utilizzare prodotti di pulizia adatti.
Alcune pentole emettono rumori di scoppiettio o ticchettii.	Questo può essere dovuto alla composizione del materiale delle pentole (diversi tipi di metallo possono vibrare in modo diverso).	Si tratta di un fenomeno normale per alcuni utensili da cucina e **non indica un malfunzionamento**.

8. Visualizzazione dei guasti e ispezione

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura entrerà automaticamente in modalità di protezione e mostrerà i codici di protezione corrispondenti:

Codici di errore per piano in vetroceramica

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Il codice **E1** viene visualizzato et le zone di cottura si spengono.	Protezione contro il surriscaldamento: il piano cottura si è surriscaldato.	Interrompere la cottura e lasciare raffreddare l'apparecchio. Assicurarsi che la **temperatura interna** torni alla normalità. Controllare se le aperture di ventilazione sono **bloccate** o se il circuito è **difettoso**.
E2	Problema nel circuito di alimentazione o sovratensione.	Contattare il **servizio di assistenza tecnica**.

Codici di errore per piano a induzione

Problema	Possibili cause	Cosa fare
E0	Perdita di segnale elettronico nel circuito originale (PCB).	Contattare il **servizio di assistenza tecnica**.
E1 / E2	Tensione di alimentazione troppo alta / troppo bassa.	Spegnere il dispositivo e verificare che la **tensione** sia **nella norma**. Se il problema persiste, contattare il **servizio clienti**.
E3 / E4	Guasto al sensore IGBT.	Contattare il **servizio clienti** per la riparazione.
E5	Temperatura del sensore elettronico troppo alta.	Spegnere il piano cottura e **attendere 30 minuti** per il raffreddamento. Se il problema persiste, contattare il **servizio clienti**.
E6 / E7	Guasto del sensore IGBT.	Contattare il **servizio clienti** per la riparazione.
E8	Sovratemperatura del PCB.	Verificare che le aperture di **ventilazione** non siano bloccate. Se il problema persiste, contattare il **servizio clienti**.
E9	Guasto del circuito termico o dell'indicatore di visualizzazione.	Contattare il **servizio clienti**.

Le problematiche sopra elencate rappresentano i guasti più comuni e le relative ispezioni.
⚠ ATTENZIONE! Per evitare pericoli, non smontare l'apparecchio autonomamente!

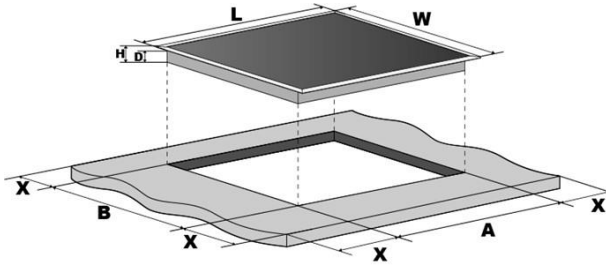
9. Installazione

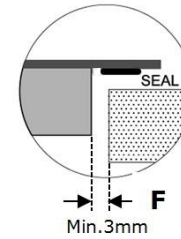
9.1 Scelta dell'attrezzatura per l'installazione

Tagliare il piano di lavoro seguendo le dimensioni indicate nello schema.
Per l'installazione e l'uso, è necessario lasciare uno spazio minimo di 5 cm intorno all'apertura.
Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm.
Selezionare un materiale per il piano di lavoro resistente al calore e isolante.
Non utilizzare materiali come legno o materiali fibrosi/igroscopici simili, a meno che non siano adeguatamente trattati per resistere al calore e all'umidità.

Evitare scosse elettriche e deformazioni significative causate dall'irraggiamento termico della piastra riscaldante, come indicato di seguito:

Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

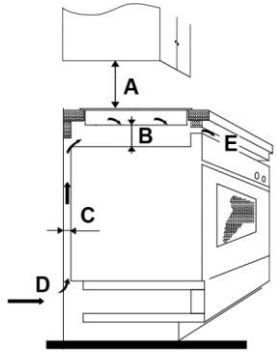


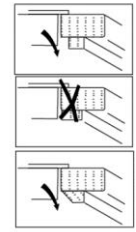


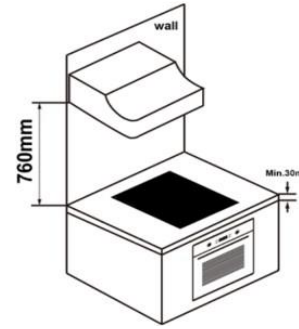
	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AV2302	290	520	51	47	270	490	50 min.
AV3602	590	520	51	47	560	490	50 min.

In qualsiasi circostanza, assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che le prese e uscite d'aria non siano ostruite.
Garantire il corretto funzionamento del piano cottura, come indicato di seguito.

Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra riscaldante e il mobile sovrastante deve essere di almeno 760 mm.





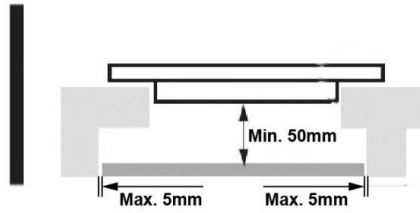


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

⚠ AVVERTENZA: Garantire una ventilazione adeguata

Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che le prese e uscite d'aria non siano ostruite. Per evitare il contatto accidentale con la parte inferiore surriscaldata del piano cottura o il rischio di scosse elettriche improvvise durante il funzionamento, è necessario installare un pannello di protezione in legno, fissato con viti, a una distanza minima di 50 mm sotto il piano cottura.

Si prega di seguire attentamente i requisiti riportati di seguito.



- Sono presenti fori di ventilazione attorno all'esterno del piano cottura. È OBBLIGATORIO assicurarsi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro durante l'installazione.
- Assicurarsi che la colla utilizzata per assemblare materiali plastici o in legno nei mobili possa resistere a una temperatura di almeno 150°C, per evitare il distacco del rivestimento.
- La parete posteriore, così come le superfici adiacenti e circostanti, devono essere in grado di resistere a una temperatura di 90°C.

9.2 Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che:

- Il piano di lavoro sia piatto e livellato, e che nessun elemento strutturale ostacoli lo spazio necessario.
- Il piano di lavoro sia composto da un materiale resistente al calore e isolato.
- Se il piano cottura è installato sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di un ventilatore di raffreddamento integrato.
- L'installazione rispetti tutti i requisiti di distanza di sicurezza, nonché le norme e regolamenti applicabili.
- Un interruttore di isolamento adeguato, che garantisca la disconnessione completa dell'alimentazione elettrica principale, sia integrato nell'impianto elettrico permanente, montato e posizionato conformemente alle normative elettriche locali.
- L'interruttore di isolamento sia di tipo omologato, con una separazione dei contatti di almeno 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase], se consentito dalle normative locali).
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile dopo l'installazione del piano cottura.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità locali e i regolamenti edilizi.
- Le superfici murali circostanti il piano cottura siano realizzate con finiture resistenti al calore e facili da pulire, come le piastrelle in ceramica.

9.3 Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassetti del mobile.
- Ci sia un flusso d'aria fresca sufficiente proveniente dall'esterno del mobile verso la base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o uno spazio di stoccaggio, sia presente una barriera di protezione termica sotto la sua base.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente.

9.4 Prima di posizionare i supporti di fissaggio

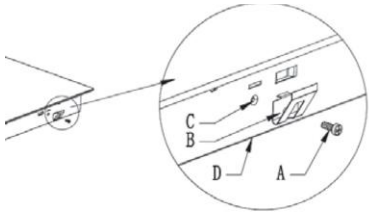
L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio come supporto).

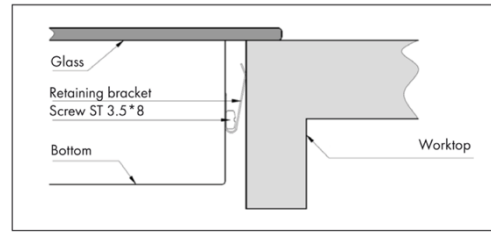
Non esercitare pressione sui comandi che sporgono dal piano cottura.

9.5 Regolazione della posizione dei supporti

Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando 2 supporti sotto la piastra (vedere schema) dopo l'installazione.

Regolare la posizione dei supporti per adattarsi a diverse spessori del piano di lavoro.





9.6 Precauzioni

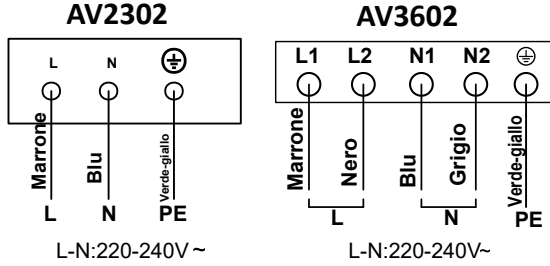
1. Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato o tecnici specializzati. Abbiamo professionisti a vostra disposizione. Non tentare mai di installarlo autonomamente.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici.
3. Il piano cottura deve essere installato in modo da garantire una corretta dissipazione del calore, migliorandone l'affidabilità.
4. La parete e l'area di riscaldamento indotto sopra la superficie del piano cottura devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo utilizzati nell'installazione devono essere resistenti alle alte temperature.
6. È vietato utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia del piano cottura.

9.7 Collegamento del piano cottura all'alimentazione elettrica

Questa piastra di cottura deve essere collegata all'alimentazione elettrica solo da personale qualificato.
Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione elettrica, verificare che:

1.Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
2.La tensione corrisponda al valore indicato sulla targa segnaletica.
3.Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targa segnaletica.
Per collegare il piano cottura all'alimentazione elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché potrebbero causare surriscaldamenti o incendi.
Il cavo di alimentazione non entri in contatto con parti calde e sia posizionato in modo tale che la temperatura non superi i 75°C in nessun punto.

Verificare con un elettricista che il sistema di cablaggio domestico sia adatto e conforme senza necessità di modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.



· Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dal servizio post-vendita utilizzando strumenti dedicati, per evitare qualsiasi incidente.

- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore automatico onnipolare con una distanza minima di apertura di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato né schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



Dopo l'installazione, la superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non saranno più accessibili.

Specifiche tecniche

Piano cottura	AV2302
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220~240V ~ 50-60Hz
Potenza elettrica installata	3000W
Per le zone di cottura circolari: diametro della superficie di cottura utile per zona elettrica, arrotondato al multiplo di 5 mm più vicino	
Anteriore: 190 mm	Posteriore: 155 mm
Consumo di energia per zona di cottura (per superficie), calcolato secondo IEC (piano di cottura elettrico)	
Anteriore: 185,84 Wh/kg	Posteriore: 194,91 Wh/kg
Consumo di energia totale del piano di cottura, calcolato secondo IEC (piano elettrico)	193,37 Wh/kg

Piano cottura	AV3602
Zone di cottura	3 zone
Tensione di alimentazione	220~240V ~ 50-60Hz
Potenza elettrica installata	5700W
Per le zone di cottura circolari: diametro della superficie di cottura utile per zona elettrica, arrotondato al multiplo di 5 mm più vicino	
In basso a sinistra: 155 mm	
In alto a sinistra: 190 mm	
In alto a destra: 300 mm	
Consumo di energia per zona di cottura (per superficie), calcolato secondo IEC (piano di cottura elettrico)	
In basso a sinistra: 195,27 Wh/kg	
In alto a sinistra: 183,86 Wh/kg	
In alto a destra: 186,68 Wh/kg	
Consumo di energia totale del piano di cottura, calcolato secondo IEC (piano elettrico)	186,64 Wh/kg

 **SMALTIMENTO:** **Non gettare questo prodotto insieme ai rifiuti domestici non differenziati. È necessario raccoglierlo separatamente per poter procedere a un trattamento specifico.**	Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurandone un corretto smaltimento, si contribuisce a prevenire danni potenziali all'ambiente e alla salute umana derivanti da un'eliminazione inappropriata. Il simbolo presente sul prodotto indica che non deve essere smaltito come un normale rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso un punto di raccolta dedicato al riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo apparecchio necessita di un trattamento specializzato. Per maggiori informazioni sullo smaltimento, recupero e riciclo di questo prodotto, si prega di contattare il proprio comune, il servizio locale di gestione dei rifiuti o il negozio presso cui è stato acquistato.

www.aspes.es
aspes@sareteknika.es
902 99 69 01 / 944 04 14 08