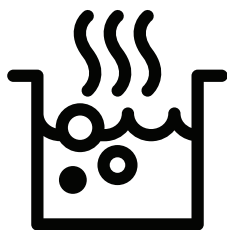




Induction Hob

User Manual



IS F 13Q60 NE

EN - FR - ES



01M-9217333600-3825-04

CONTENTS

ENGLISH **3-26**

FRANÇAIS **27-51**

ESPAÑOL **52-77**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Indesit appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:



Important information and useful hints about usage.



WARNING: Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

1.1 General safety

- **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical,

1 Important safety and environmental instructions

sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **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 food must not be left in or on the product for more than one hour be-

fore or after cooking.

1.2 Permitted use

- **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
- No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.
- **WARNING:** Induction hob may generate the

1 Important safety and environmental instructions

acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

1.2 Installation

- The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
- Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
- Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.
- If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

1 Important safety and environmental instructions

1.3 Electrical warnings

- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Installation using a power cable plug is not allowed

unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

1.4 Cleaning and maintenance

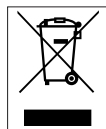
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

1 Important safety and environmental instructions

1.5 Disposal of household appliances

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.



The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic

equipment.

1.6 Disposal of packaging materials



The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol.

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

1.7 Energy saving tips

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking. The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

1.8 Declaration of conformity

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

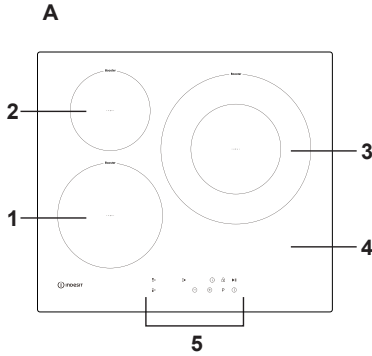
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

1.9 Note

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

2 General overview

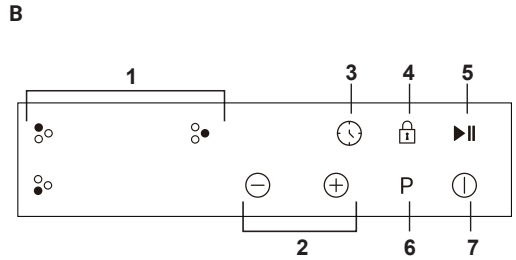
2.1 Overview



Control and parts

A. Overview

1. 2000 Boost 2600W zone
2. 1500W Boost 1800W zone
3. 3000 Boost 3500W zone
4. Glass plate
5. Control panel



B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Power regulating control/ Timer regulating control buttons
3. Timer button
4. Key lock button
5. Stop & go button
6. Boost function button
7. ON/OFF button

2.2 Technical data

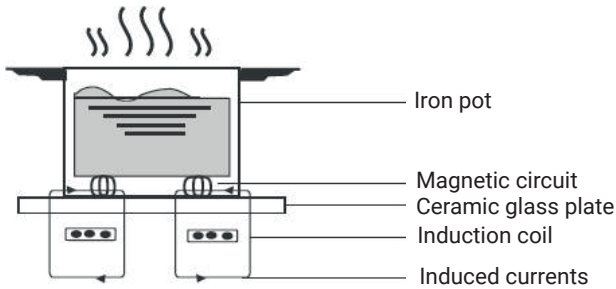
| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Model | IS F 13Q60 NE |
| Electrical type | CLASS I |
| Cooking zones | 3 Zones |
| Supply voltage | 220-240V~, 50-60Hz |
| Installed electric power | 7.4kW: 6600-7400W |
| Product size (L*W*H) | 590*520*60 mm |
| Built-in dimensions | 560*490*56 mm |

Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3 Before first use

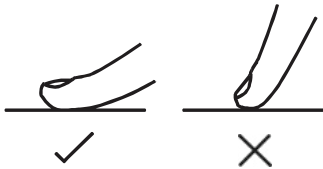
3.1 Introduction to Induction Cooking

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.



3.2 Using the 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.



3.3 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.

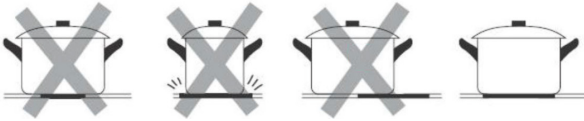
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If "U" does not flash in the display and 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.

3 Before first use

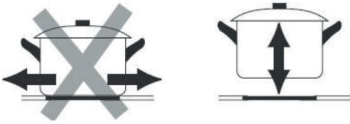
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



3.4 Pan dimensions

- The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.
- The base diameter of induction cookware:

| Cooking zone diameter(mm) | Min. pot diameter (mm) |
|---------------------------|------------------------|
| Zone 1 (210mm) | 140 mm |
| Zone 2 (160mm) | 100 mm |
| Zone 3 (180/300mm) | 120/260 mm |

Noted: Zone 3 is a dual zone.

Power level 1 to 7: Inner ring (180mm);

Power level 8/9/Boost (dual ring 300mm).

The above may vary according to the quality of the pan used.

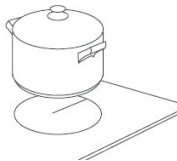
4 Operation of the appliance

4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.
1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show “-” or “+”.



2. Place a suitable pan on the selected cooking zone.

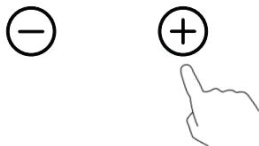


Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the cooking zone selection key and the indicator on the display next to the key will flash.



4. While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching + or - control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes “0” alternately with the heat setting it means that either:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 To finish cooking

1. Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.



2. Repeatedly touch “-” control to drop to “0”.



3. To switch off cooking zones by touching ON/OFF control.



4 Operation of the appliance

- Beware of hot surfaces "H" (Residual Heat Indicator) 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 by using the zone that is still hot to heat other pans.



4.3 Using the boost function

The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.

Using boost to apply more power

- Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash on the display.



- Touch the boost function control and the cooking zone will begin to work in boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is in boost mode.

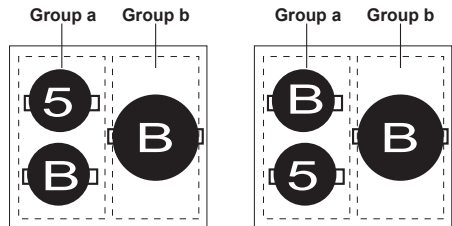


- Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level 9.
- If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control and the cooking zone will go back to the power level 9.



Power management

Your hob is divided into two groups. You can only boost 1 zone in each group, and the corresponding zone must be at or below Power Level 5.



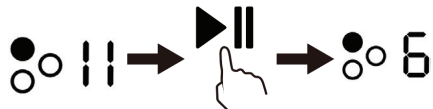
4.4 Using the pause function-STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

- Make sure the cook zone is working.
- Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



- To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



4.5 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.

4 Operation of the appliance

To lock the controls

Touch the key lock control, the timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.



3. You can now start using your cooktop.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you should unlock the cooktop first before the next use.

4.6 Using the timer

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 expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

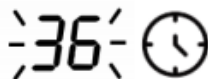


You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

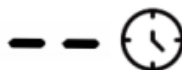
2. Touch the timer button, the timer indicator shows "30".



3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show the remaining time.



4. To cancel the timer, touch the timer control, the setting time will flash, when the time is in flashing, touch the timer control again, "--" will show in the timer display.



5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.



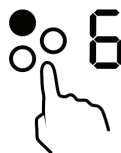
Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control.

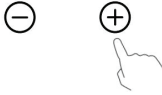


2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".



4 Operation of the appliance

3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.

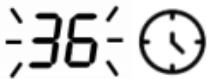


- Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the “00” will show in the minute display, and then “-”.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

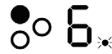


Setting the timer to turn more than one cooking zone off

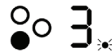
1. If the function is used for more than one cooking zone, the display will show the shortest time (e.g. Zone 1 has a set time of 3 minutes and zone 2 has a set time of 6 minutes so the timer display shows “3”).



A flashing red dot next to a power level display means the timer display is showing the remaining set time for that cooking zone. If you want to check the remaining set time of the other cooking zone, touch the cooking zone selection key for that zone. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)



2. When the cooking time expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and “H” will show in the display until the zone has cooled to a safe temperature.



If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

4.7 Over-temperature protection

An inbuilt temperature sensor monitors the temperature inside the cooktop. When an excessive temperature is detected, the cooktop will stop operation automatically.

4.8 Spill protection

The cooktop will beep and shut down after a certain quantity of liquid overflows onto the controls. Should this occur, turn off the power, follow the usual precautions for cleaning up hot liquids and ensure the cooktop is dry before recommencing cooking.

4.9 Detection of Small Articles

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 induction cooktop, the induction cooktop automatically goes on to standby in 1 minute. The cooling fan will operate for a further 1 minute.

4 Operation of the appliance

4.10 Residual heat warning

When the hob has been operating for some time there will be some residual heat. The letter "H" (Residual Heat Indicator) appears on the display as a warning against possible injury from hot surfaces. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature.

4.11 Auto shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your induction cooktop. It shuts down automatically if you forget to turn off power to a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

4.12 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.

| Heat | Suitabilit |
|-------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• warming small quantities of food• melting chocolate and butter• gentle simmering• slow warming |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pancakes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water |



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost function of the induction cooktop. Oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5 Cooking guidelines

5.1 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.
- Minimise 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.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install 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 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.

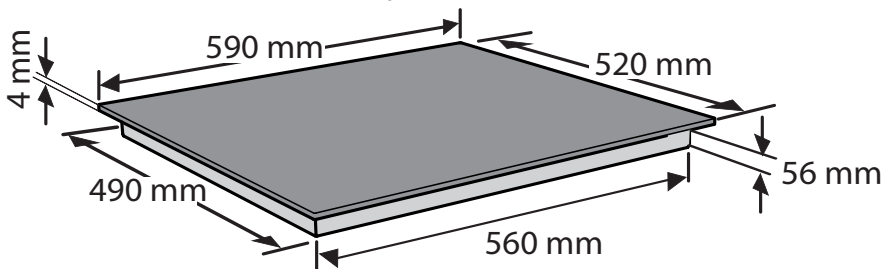
6.2 After Installing the Hob, make sure that:

- 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.

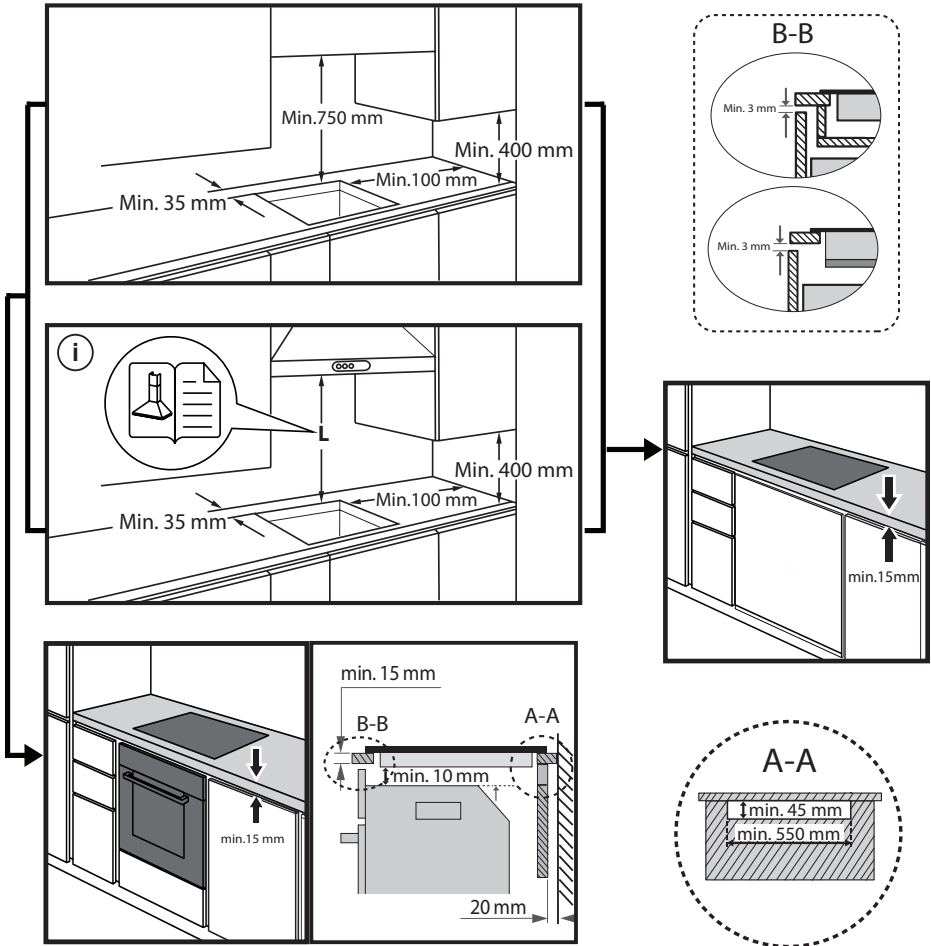
6.3 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

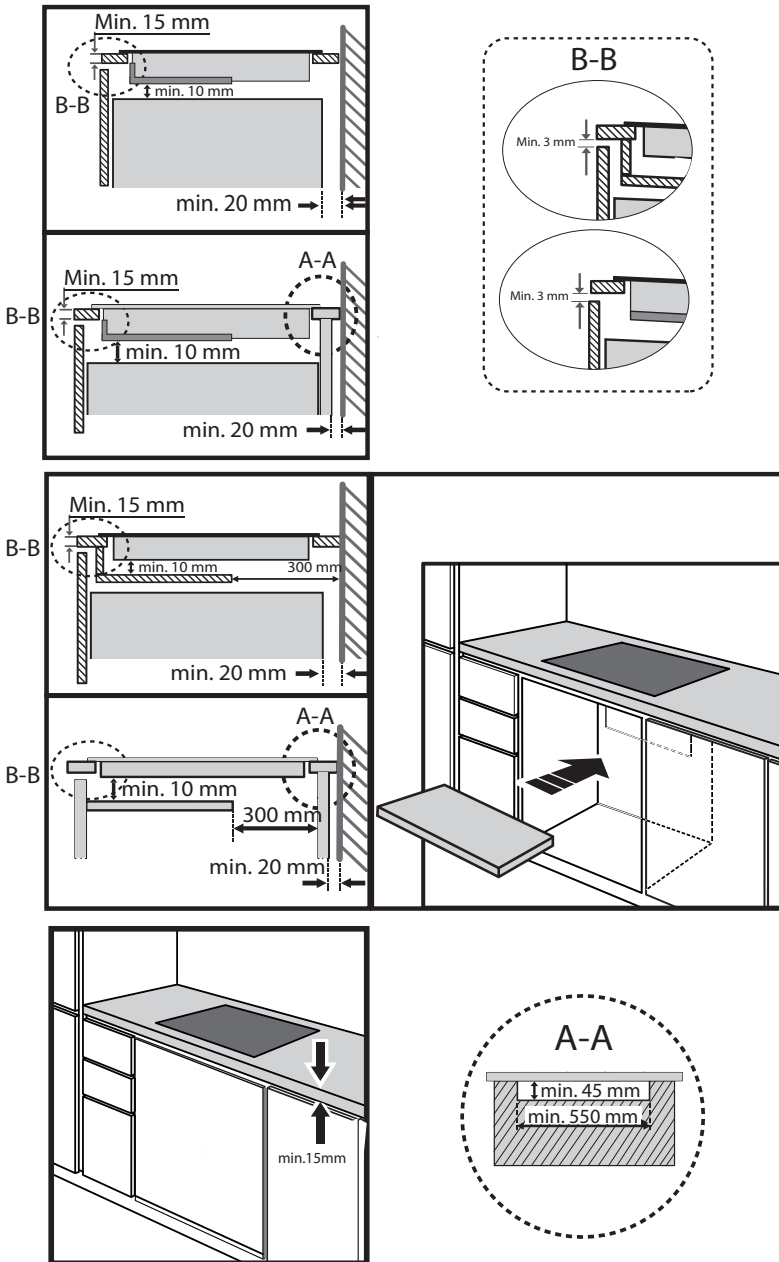
Under any circumstances, make sure the Induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction hob is in good work state. As shown below



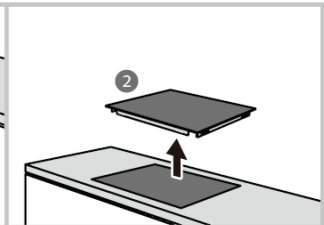
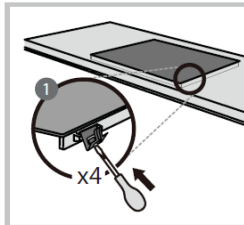
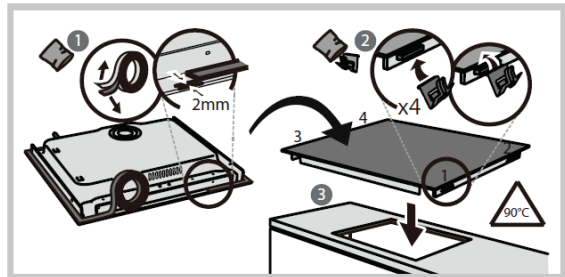
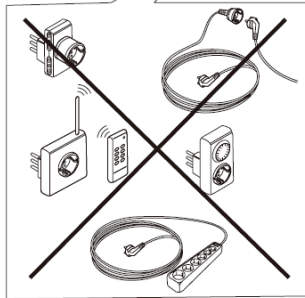
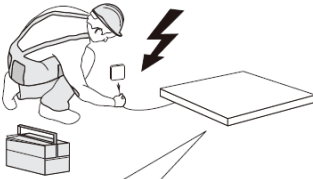
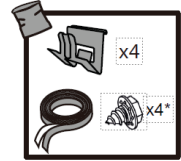
6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance

6.7 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.

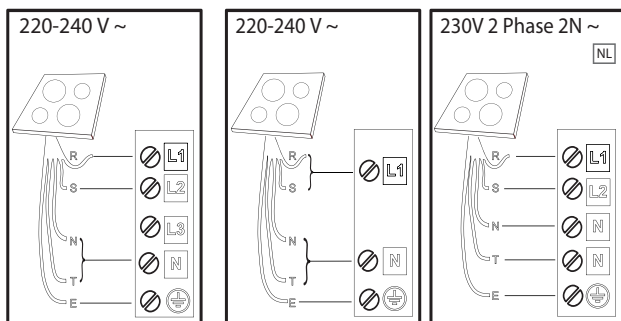


The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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. Alterations must only be made by a qualified electrician.

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



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grâ)-sininen (harmaa)-blá (grâ)-blât (grât)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

⊕E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeki-τρυφο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajšgeltona/žalia-zófty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-желто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gultur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blât-mavi-gorm- blár

7 Cleaning and care

| What | How | Important |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p> | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| <p>Spillovers on the touch controls</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |

8 Troubleshooting

| Troubleshooting | Root Cause | Help |
|---|---|--|
| 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 'Using your induction cooktop' 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. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. |
| | Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used. | See 'Cleaning and care'. |
| 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. |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting. | This is caused by the technology of induction cooking. | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting. |
| Fan noise coming from the induction hob. | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running. |

8 Troubleshooting

| | | |
|---|---|--|
| Pans do not become hot and appears in the display. | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. |
| | The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault. | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician. |

Failure display and inspection for induction cooking zone

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

| Trouble-shooting | Root Cause | Help |
|------------------|--|--|
| F3/F4 | Temperature sensor of the induction coil failure. | Please contact a qualified technician. |
| F9/FA | Temperature sensor of the IGBT failure. | Please contact a qualified technician. |
| E1/E2 | Abnormal supply voltage. | Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal. |
| E3 | High temperature of the induction coil temperature sensor. | Please contact a qualified technician. |

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9 Technical data sheet

Information for domestic electric hobs

| | Symbol | Symbol value unit | Symbol value Unit |
|--|---------------------|---|-------------------|
| Model identification | | IS F 13Q60 NE | |
| Type of hob | | Built-in hob | |
| Number of cooking zones and / or areas | | 3 zones | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | | Induction cooking zones | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm | ∅ | Zone 1: 21.0 Zone 2: 16.0 Zone 3: 30.0 | cm |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm | L W | N/A | cm |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg | EC electric cooking | Zone 1:188.83 Zone 2:203.49 Zone 3:180.55 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | EC electric hob | 190.95 | Wh/kg |

Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré cet appareil Indesit. Nous espérons que vous êtes entièrement satisfait de votre appareil fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure couplés à une technologie de pointe. Pour cette raison, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avant d'utiliser l'appareil et conservez-le comme référence pour une utilisation future. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en faisant attention à tous les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

Notez que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont explicitement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans différentes sections de ce manuel :

| | |
|--|--|
|  | Informations importantes et consignes utiles relatives à l'utilisation. |
|  | AVERTISSEMENT : Avertissements contre les situations dangereuses concernant la sécurité de la vie et des biens. |
|  | AVERTISSEMENT : Avertissement lié au risque d'incendie. |
|  | AVERTISSEMENT : Avertissement lié aux chocs électriques. |



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Gardez-les à portée de main pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Ces instructions et l'appareil lui-même contiennent des avertissements de sécurité importants qui doivent être respectés à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.

1.1 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table de cuisson est fissurée, n'utilisez pas l'appareil - risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau : éteignez plutôt l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou support. Tenez les vêtements ou autres matériaux inflammables à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuil-

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

lères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface du cuiseur car ils peuvent devenir chauds.

- Les très jeunes enfants (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien

par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les denrées alimentaires ne doivent pas être laissées dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

1.2 Utilisation autorisée

- **MISE EN GARDE:** l'appareil n'est pas destiné à être commandé au

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

moyen d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; maisons de ferme ; par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple, chauffage des locaux).
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson à induction peut produire un son acoustique lorsque

quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez la table de cuisson à l'aide du bouton MARCHE/ARRÊT.

1.2 Installation

- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour déballer et installer - risque de coupures.
- L'installation, y compris l'alimentation en eau (le cas échéant), les raccordements électriques et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément recommandé dans le manuel. Tenez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil,

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le service après-vente le plus proche. Une fois installés, les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché avant toute opération d'installation - risque d'électrocution. Lors de l'installation, veillez à ce que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou d'électrocution. Ne mettez l'appareil en marche que lorsque l'installation est terminée.

- Effectuez toutes les opérations de découpe du meuble avant la pose de l'appareil et enlever tous les copeaux et la sciure

de bois.

- Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non fourni) doit être installé dans le compartiment situé sous l'appareil.

1.3 Avertissements électriques

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.
- N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utili-

Ne touchez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

- L'installation à l'aide d'une fiche de câble d'alimentation n'est pas autorisée à moins que le produit ne soit déjà équipé de celle fournie par le fabricant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée de manière similaire afin d'éviter tout danger — risque de choc électrique.

1.4 Nettoyage et entretien

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint et déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur — risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de nettoyeurs à base de chlore ou de lavettes.

1.5 Élimination des appareils ménagers

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Éliminez-le conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué en conformité avec la Directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) ainsi qu'avec la réglementation de 2013 sur les DEEE (telle que modifiée).

En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes



Le symbole sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais doit être remis à un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

1.6 Élimination des matériaux d'emballage



L'emballage est recyclable à et porte le symbole du recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

1.7 Conseils en matière d'économie d'énergie

Profitez de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en l'éteignant quelques minutes avant la fin de la cuisson.

La base de la casserole doit recouvrir entièrement la plaque chauffante ; un récipient plus petit que la plaque chauffante entraînera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles hermétiques pendant la cuisson et utilisez le moins d'eau possible. La cuisson sans couvercle augmente considérablement la consommation d'énergie.

N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat.

1.8 Déclaration de conformité

Cet appareil répond aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 et des règlements 2019 sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et l'information sur l'énergie (modification) (sortie de l'UE), conformément à la norme européenne EN 60350-2.

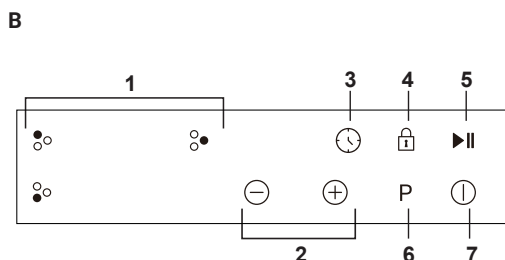
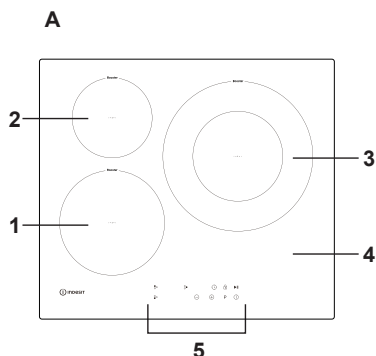
Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

1.9 Remarque

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles se trouvent à proximité de la table de cuisson à induction lorsqu'elle est allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le stimulateur cardiaque ou un appareil similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou d'un appareil médical similaire pour obtenir des informations supplémentaires sur ses effets avec les champs électromagnétiques de la table de cuisson à induction.

2 Généralités ovue d'ensemble

2.1 Aperçu Général



Commandes et pièces

A. Aperçu

1. Zone 2000 Boost 2600 W
2. Zone 1500 Boost 1800 W
3. Zone 3000 Boost 3500 W
4. Plaque de verre
5. Panneau de commande

B. Panneau de commande

1. Bouton de sélection de la zone de chauffage
2. Boutons de réglage de la puissance/de réglage de la minuterie
3. Bouton de la minuterie
4. Bouton de verrouillage des touches
5. Bouton Stop & Go
6. Bouton de fonction Boost
7. Bouton Marche/Arrêt

2.2 Données techniques

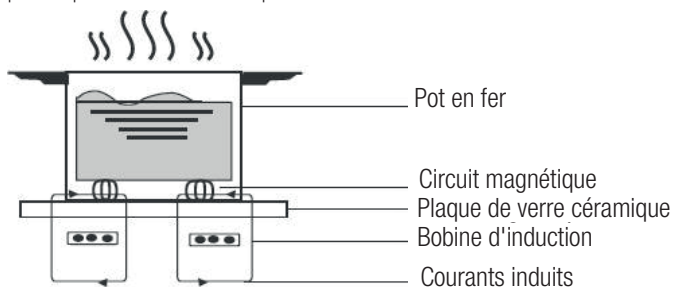
| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Modèle | IS F 13Q60 NE |
| Type électrique | CLASSE I |
| Zones de cuisson | 3 Zones |
| Tension d'alimentation | 220- 240V~, 50-60Hz |
| Puissance électrique installée | 7.4kW: 6600-7400W |
| Taille du produit (L*L*H) | 590 x 520 x 60 mm |
| Dimensions construites | 560 x 490 x 56 mm |

Dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

3 Avant la première utilisation

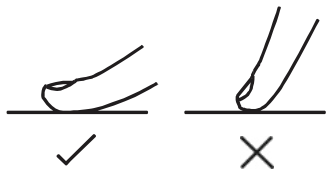
3.1 Introduction à la cuisson à induction

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



3.2 Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



3.3 Choisir les bons ustensiles de cuisine



N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

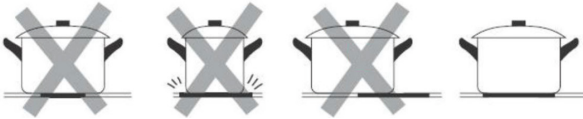
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si "U" ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

3 Avant la première utilisation

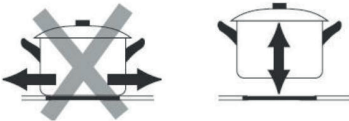
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



- Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'un pot un peu plus large permet d'utiliser l'énergie à son maximum. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



3.4 Dimensions de la casserole

- Les zones de cuisson sont limitées et s'adaptent automatiquement au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction :

| Diamètre de la zone de cuisson (mm) | Diamètre minimal du pot (mm) |
|-------------------------------------|------------------------------|
| Zone 1 (210mm) | 140 mm |
| Zone 2 (160mm) | 100 mm |
| Zone 3 (180/300mm) | 120/260 mm |

Remarque : la zone 3 est une zone double.

Niveaux de puissance 1 à 7 : anneau intérieur (180 mm) ;

Niveaux de puissance 8/9/Boost (anneau double 300 mm).

Les résultats ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

4 Fonctionnement de l'appareil

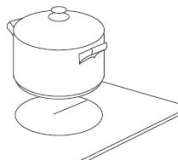
4.1 Pour commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que le cuiseur est entré en mode veille.

1. Appuyez sur la touche ON/OFF, tous les indicateurs affichent "-" ou "--".



2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson sélectionnée.



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

3. Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson, l'indicateur sur l'écran à côté de la touche clignote.



4. Pendant que le chiffre clignote, réglez le niveau de puissance en touchant de manière répétée la commande + ou -.



- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

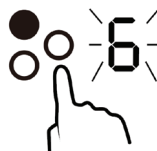
Si l'affichage clignote " $\geq \leq$ " en alternance avec le réglage de la chaleur, cela signifie que l'un ou l'autre :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

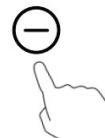
Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

4.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Effleurez plusieurs fois la commande "-" pour descendre à "0".



3. Pour désactiver les zones de cuisson, il suffit d'appuyer sur la commande ON/OFF.



4 Fonctionnement de l'appareil

4. Attention aux surfaces chaudes L'indicateur de chaleur résiduelle (H) indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie en utilisant la zone encore chaude pour chauffer d'autres casseroles.



4.3 Utilisation de la fonction d'amplification (Boost)

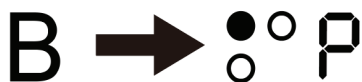
La fonction Boost est une fonction qui maximise la puissance d'une zone de cuisson sélectionnée. Lorsqu'elle est activée, la fonction dure 5 minutes et permet une cuisson plus puissante et plus rapide, par exemple pour chauffer une grande casserole d'eau pour faire cuire du riz ou des pâtes.

Utilisez le boost pour appliquer plus de puissance

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez activer, un indicateur à côté de la touche clignote sur l'écran.



2. Touchez la commande de la fonction "boost" et la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode "boost". L'afficheur de puissance indique "P" pour indiquer que la zone est en mode "boost".

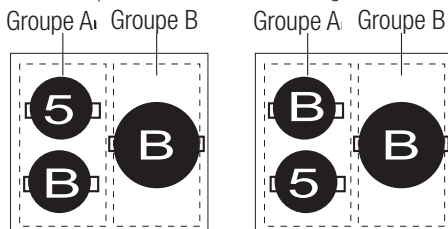


3. La puissance de boost dure 5 minutes, puis la zone revient au niveau de puissance 9.
4. Si vous souhaitez annuler la fonction "boost" pendant les 5 minutes de fonctionnement, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson et un indicateur situé à côté de la touche clignotera. Appuyez ensuite sur la commande de la fonction boost et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance 9.



Gestion de l'énergie

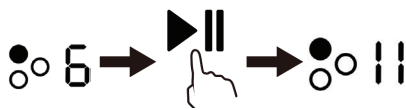
Votre plaque à induction est divisée en deux groupes. Vous ne pouvez booster qu'une seule zone par groupe, et la zone correspondante doit être d'une puissance inférieure ou égale à 5.



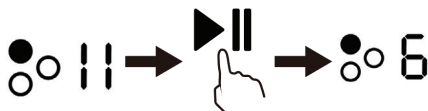
4.4 Utilisation de la fonction pause - STOP+GO

La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la table de cuisson à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Effleurez la touche STOP+GO, l'indicateur de la zone de cuisson affiche "II". Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est alors désactivé dans toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches STOP+GO, marche/arrêt et verrouillage.



3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche STOP+GO, puis la zone de cuisson reviendra à l'étape de puissance que vous avez réglée auparavant.



4 Fonctionnement de l'appareil

4.5 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches, l'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la cuisinière est allumée.
2. Touchez et maintenez les touches "i" et "i" pendant environ 3 secondes.



3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant la prochaine utilisation.

4.6 Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le régler de manière à ce qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à l'expiration du temps programmé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utiliser la minuterie comme un minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

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

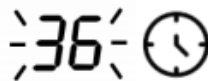


Vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

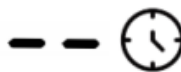
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche "30".



3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le tableau d'affichage indique le temps restant.



4. Pour annuler la minuterie, touchez la commande de la minuterie, le temps de réglage clignote, lorsque le temps est écoulé, touchez à nouveau la commande de la minuterie, "--" s'affiche sur l'écran de la minuterie.



5. Le buzzer émet un signal sonore de 30 secondes et l'écran de la minuterie affiche "--" lorsque le temps programmé s'est écoulé.



Effleurez une fois la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.

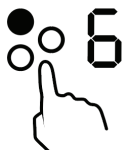
Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

4 Fonctionnement de l'appareil

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

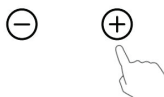
1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage.



2. Touchez le bouton du minuteur, l'indicateur affichera "30".



3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes.

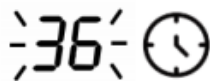


- Touchez une fois la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. En appuyant sur la touche de sélection de la zone de chauffage, puis en appuyant sur la minuterie, la minuterie est annulée, "00" s'affiche dans l'écran des minutes, puis "--".



5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.



Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

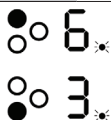


Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

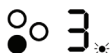
1. Si la fonction est utilisée pour plus d'une zone de cuisson, l'écran affiche le temps le plus court (par exemple, la zone 1 a un temps programmé de 3 minutes et la zone 2 a un temps programmé de 6 minutes, l'écran de la minuterie affiche donc "3").



Un point rouge clignotant à côté de l'affichage du niveau de puissance signifie que l'affichage de la minuterie indique le temps restant pour cette zone de cuisson. Si vous souhaitez vérifier le temps restant de l'autre zone de cuisson, touchez la touche de sélection de la zone de cuisson concernée. La minuterie indique la durée programmée.



(réglé sur 6 minutes)



(réglé sur 3 minutes)



2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et "H" s'affiche à l'écran jusqu'à ce que la zone ait refroidi à une température sûre.



Si vous souhaitez modifier l'heure une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à l'étape 1.

4 Fonctionnement de l'appareil

4.7 Protection contre les surchauffes

Un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la table de cuisson. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

4.8 Protection contre les débordements

La table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint lorsqu'une certaine quantité de liquide déborde sur les commandes. Dans ce cas, éteignez l'appareil, suivez les précautions habituelles pour nettoyer les liquides chauds et assurez-vous que la table de cuisson est sèche avant de recommencer à cuisiner.

4.9 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson à induction, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une minute supplémentaire.

4.10 Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque l'appareil a fonctionné pendant un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre "H" (indicateur de chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran pour mettre en garde contre d'éventuelles blessures causées par des surfaces chaudes. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.

4.11 Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre table de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez de couper l'alimentation d'une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

4.12 Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez.

| Chaleur | Adéquation |
|---------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• Réchauffer de petites quantités de nourriture• Faire fondre du chocolat et du beurre• Mijotage doux• Réchauffement lent |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Mijotage rapide• Cuisson du riz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• pancakes |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• sauté• cuisiner des pâtes |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• cuisson au wok• saisie• porter la soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau |



Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost de la table de cuisson à induction. L'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

5 Conseils de cuisson

5.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire du riz

- La cuisson à petits frémissements se fait en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide. C'est la clé de soupes délicieuses et de ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour une viande juteuse et pleine de goût :

1. Laisser reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et déposez-y la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est "bien cuit".
5. Laissez le steak reposer quelques minutes sur une assiette chaude afin qu'il se détende et devienne plus tendre avant de servir.

Pour la cuisson au wok

1. Choisissez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien réchauffés.
7. Servez immédiatement.

6 Installation de l'appareil

6.1 Avant d'installer la cuisinière, assurez-vous que

- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la cuisinière est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage. Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

6.2 Après l'installation de la plaque de cuisson, assurez-vous que :

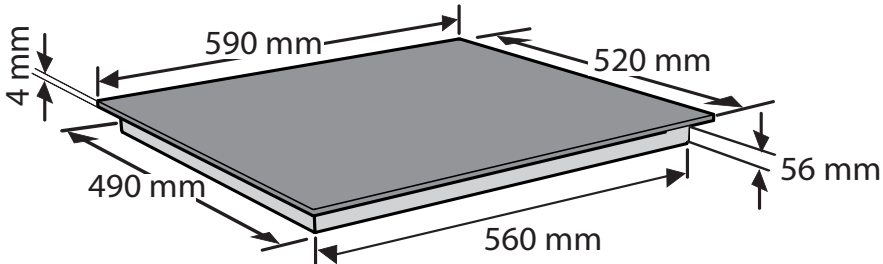
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais est suffisant depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

6.3 Sélection du matériel d'installation

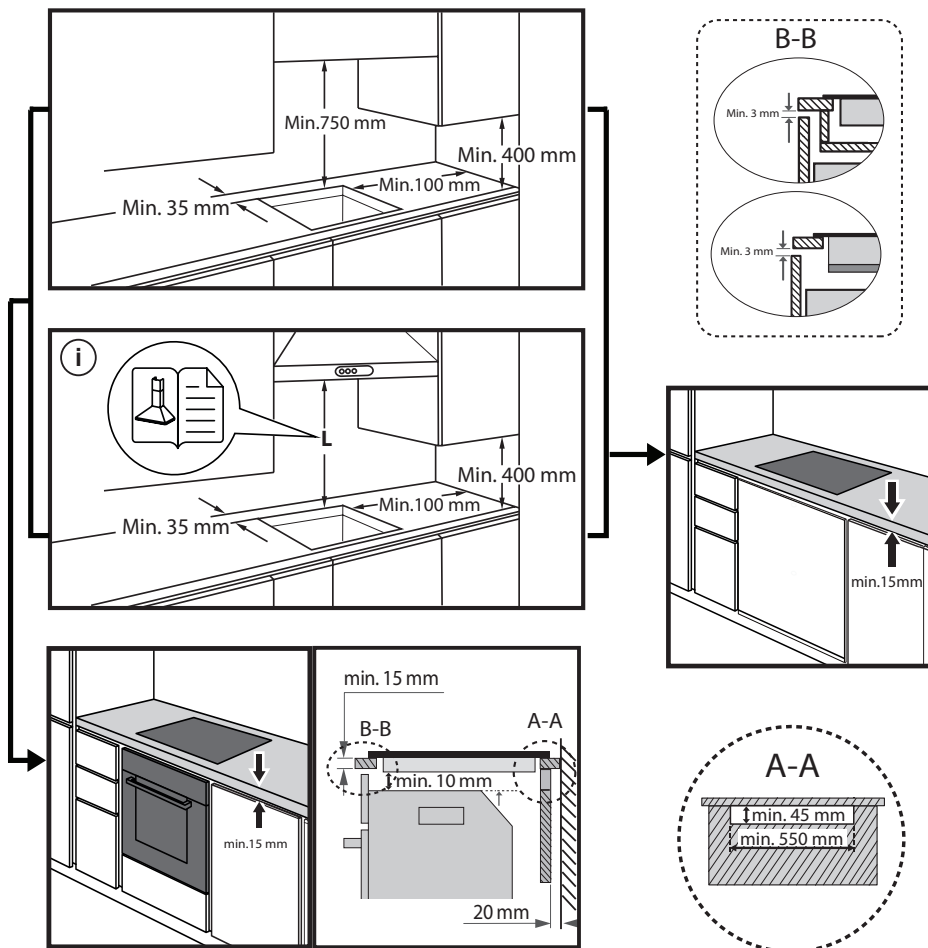
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.

Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

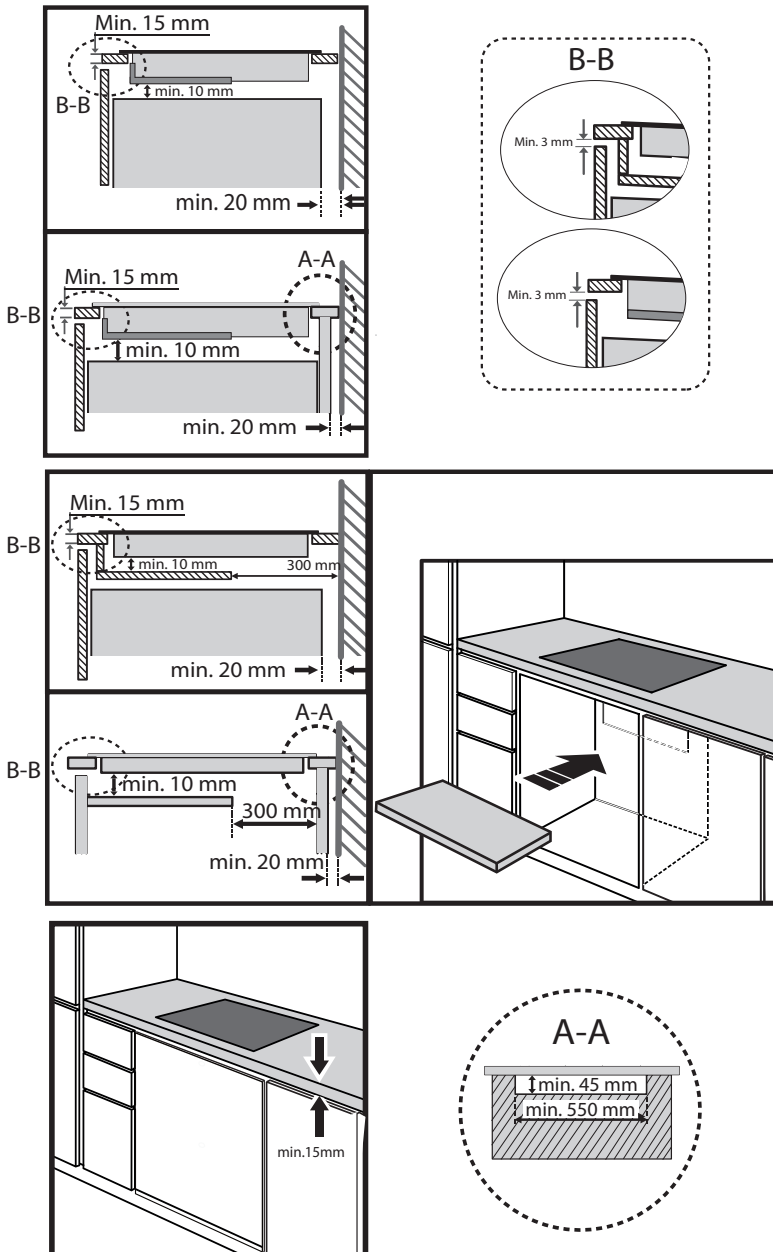
Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme le montre le tableau ci-dessous :



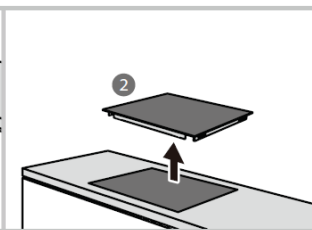
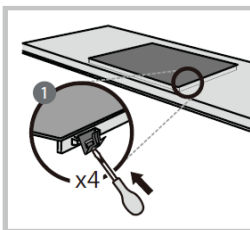
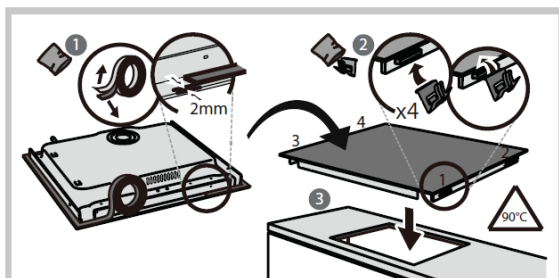
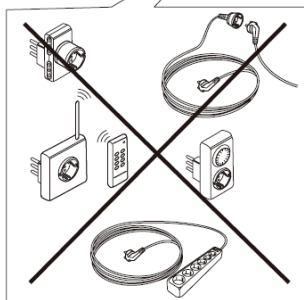
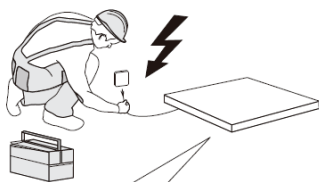
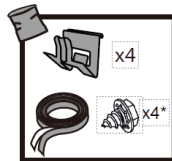
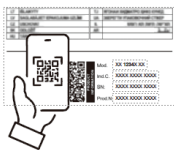
6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil

6.4 Raccordement de la cuisinière au réseau électrique

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension doit correspondre à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

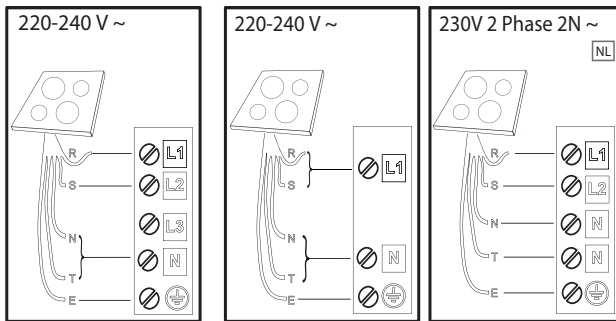


Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la cuisinière au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-чрн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-gjava-smedf-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeki-τριπο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaišgeltona/žalia-zóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-gumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blåt-mavi-gorm- blár

7 Nettoyage et entretien

| Quoi | Comment | Important |
|--|--|--|
| Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson lorsque le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. | <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication de "surface chaude" mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges lourdes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurateur est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre risque d'être taché. |
| Bouillants, fondants et sucrés chauds qui se répandent sur le verre | <p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson à induction en verre, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson au niveau de l'interrupteur mural. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les débordements avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Salissures quotidiennes sur le verre' ci-dessus. | <ul style="list-style-type: none"> • Enlever le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants. |
| Retombées sur les commandes tactiles | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Épongez le liquide renversé. 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone à l'aide d'une serviette en papier. 5. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. | <ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'elles sont recouvertes de liquide. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson. |

8 Dépannage

| Dépannage | Cause profonde | Aide |
|---|---|--|
| La plaque ne s'allume pas. | Pas d'alimentation. | Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié. |
| Les commandes tactiles ne répondent pas. | Les commandes sont verrouillées. | Pour déverrouiller les commandes. Consultez la section "Utilisation de la table de cuisson à induction" pour les instructions. |
| Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser. | Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt. | Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes. |
| Le verre est rayé. | Ustensiles de cuisine à arêtes vives. | Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles ». |
| | Utilisation de produits abrasifs ou de produits de nettoyage inadaptés. | Consultez la section « Nettoyage et entretien ». |
| Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis. | Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment). | Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut. |
| La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif. | Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction. | C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur. |
| Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction. | Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction. | Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne. |

8 Dépannage

| | | |
|--|---|---|
| Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran. | La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. | Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles ». |
| | La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci. | Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson. |
| La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson). | Défaut technique. | Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié. |

Affichage des défaillances et inspection de la zone de cuisson à induction

En cas d'anomalie, la plaque à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

| Dépannage | Cause profonde | Aide |
|-----------|--|--|
| F3/ F4 | Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction. | Veillez contacter un technicien qualifié. |
| F9/FA | Défaut du capteur de température de l'IG-BT. | Veillez contacter un technicien qualifié. |
| E1/ E2 | Tension d'alimentation anormale. | Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale. |
| E3 | Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction. | Veillez contacter un technicien qualifié. |

Les éléments ci-dessus correspondent au diagnostic et à la vérification des pannes courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage pour la plaque à induction.

9 Fiche technique

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

| | Symbole Valeur Unité | Symbole Valeur Unité | Symbole Valeur Unité |
|---|---------------------------------|---|-----------------------------|
| Identification du modèle | | IS F 13Q60 NE | |
| Type de plaque de cuisson | | Plaque de cuisson encastrée | |
| Nombre de zones de cuisson | | 3 zones | |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides) | | Zones de cuisson à induction | |
| Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches. | Ø | Zone 1: 21.0 Zone 2: 16.0 Zone 3: 30.0 | cm |
| Pour les zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondies au 5 mm près | L W | N/A | cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg | Cuisson électrique EC | Zone 1:188.83 Zone 2:203.49 Zone 3:180.55 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg | Cuisson électrique EC | 190.95 | Wh/kg |

¡Lea el Manual del usuario antes del uso!

Estimado cliente:

Gracias por elegir un producto Indesit. Esperamos que consiga los mejores resultados con su producto el cual ha sido fabricado con una tecnología de alta calidad y última generación. Por lo tanto, por favor lea este manual de instrucciones al completo y el resto de documentos que lo acompañan antes de utilizar el producto y manténgalo como una referencia para su futuro uso. Si entrega el producto a otra persona, facilítele también el manual de usuario. Siga todas las advertencias e información del manual de instrucciones.

Recuerde que este Manual del usuario es también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos serán identificadas en el manual.

Significados de los símbolos

Los siguientes símbolos se utilizan en varias secciones de este manual:



Información importante y consejos útiles sobre uso.



ADVERTENCIA: Advertencias para situaciones peligrosas concernientes a la seguridad de la vida y de los bienes.



ADVERTENCIA: Advertencia de peligro de incendio.



ADVERTENCIA: Advertencia de descarga eléctrica.

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

Antes de utilizar el aparato, lea estas instrucciones de seguridad. Manténgalos cerca para futuras consultas. Estas instrucciones y el propio aparato incluyen importantes advertencias de seguridad que deben respetarse en todo momento. El fabricante no se hace responsable del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso inadecuado del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

1.1 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato - riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** Es preciso supervisar el proceso de cocción. Un proceso de

cocción de corta duración debe supervisarse continuamente.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso - riesgo de incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua: en su lugar, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o soporte. Mantenga la ropa u otros materiales inflamables alejados del aparato, hasta que todos los componentes se hayan enfriado completamente - riesgo de incendio.
- No ponga objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de placa de cocción, ya que éstos pueden calen-

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

tarse.

- Los niños muy pequeños (0-3 años) deberían mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deberían mantenerse alejados del aparato a menos que estén continuamente supervisados. Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar este aparato únicamente si están supervisados o han recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin estar vigilados por parte de un adulto.
- Después del uso, apague la placa de cocción me-

dante su mando y no confíe en el detector de ollas.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Los alimentos no deben dejarse dentro o sobre el producto durante más de una hora antes o después de la cocción.

1.2 Uso permitido

- **PRECAUCIÓN:** El aparato no está destinado a funcionar mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado

en el hogar y en aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por los clientes en hoteles, moteles, habitaciones de huéspedes y otros entornos residenciales.

- No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones).
- Este aparato no es para uso profesional. No utilice el aparato al aire libre.
- **ADVERTENCIA:** La placa de inducción puede generar el sonido acústico cuando se deja algo en el panel de control. Apague la placa de cocción mediante el botón de ENCENDIDO/APAGADO.

1.2 Instalación

- El aparato debe ser manipulado e instalado por dos o más personas - riesgo de lesiones. Utilice

guantes de protección para desembalar e instalar - riesgo de cortes.

- La instalación, incluyendo el abastecimiento de agua (si lo hubiera), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado. No intente reparar ni sustituir ninguna pieza del aparato a menos que se menciona específicamente en el manual de usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no ha sufrido daños durante el transporte. Si surge algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio Posventa más cercano. Una vez instalados, los residuos del embalaje (plástico, piezas de poliestireno, etc.) deben almacenarse fuera

del alcance de los niños - riesgo de asfixia. El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de cualquier operación de instalación - riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación - riesgo de incendio o descarga eléctrica. No active el aparato hasta que no haya finalizado la instalación.

- Lleve a cabo todas las operaciones de corte del mueble antes de instalar el aparato y retire todas las virutas de madera y el serrín.
- Si el aparato no se instala encima de un horno, deberá instalarse un panel separador (no incluido) en el compartimento situado debajo del aparato.

1.3 Seguridad eléctrica

- La desconexión del aparato de la red eléctrica debe poder efectuarse desenchufándolo, si el enchufe es accesible, o mediante un interruptor multipolar instalado antes de la toma de corriente, de conformidad con las normas de cableado, y el aparato debe estar conectado a tierra de conformidad con las normas nacionales de seguridad eléctrica.
- No utilice extensiones, enchufes múltiples ni adaptadores. Los componentes eléctricos no deben ser accesibles al usuario después de la instalación. No utilice el aparato si está mojado o descalzo. No utilice este aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- No se permite la instalación utilizando un enchufe de cable de alimentación a menos que el producto ya esté equipado con el suministrado por el Fabricante.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por uno idéntico por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro - riesgo de descarga eléctrica.

1.4 Limpieza y mantenimiento

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento: nunca utilice equipos de limpieza a vapor - riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpia-

dores a base de cloro ni estropajos para sartenes.

1.5 Eliminación de electrodomésticos

Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Elimínelo de acuerdo con la normativa local sobre eliminación de residuos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado de electrodomésticos, contacte con su ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde compró el aparato. Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (en su versión modificada).

Asegurándose de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



El símbolo que aparece en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que no debe tratarse como basura doméstica, sino que debe llevarse a un centro de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

1.6 Eliminación de materiales de embalaje



El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje.

Por ello, las diferentes partes del embalaje deben eliminarse de forma responsable y respetando plenamente la normativa de las autoridades locales en materia de eliminación de residuos.

1.7 Consejos para ahorrar energía

Aprovecha al máximo el calor residual de la placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar. Es importante que la base de la olla o sartén cubra completamente la placa; un recipiente más pequeño que la placa hará que se desperdicie energía. Cubra las ollas y sartenes con tapas herméticas mientras cocina y utilice la menor cantidad de agua posible. Al cocinar con la tapa quitada aumentará mucho el consumo de energía. Utiliza sólo ollas y sartenes de fondo plano.

1.8 Declaración de conformidad

Este aparato cumple con los requisitos de Ecodiseño del Reglamento Europeo 66/2014 y El Reglamento de Ecodiseño de Productos Relacionados con la Energía e Información Energética (Enmienda) (Salida de la UE) de 2019 en cumplimiento con la norma europea EN 60350-2.

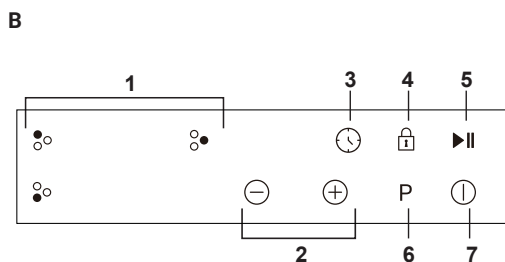
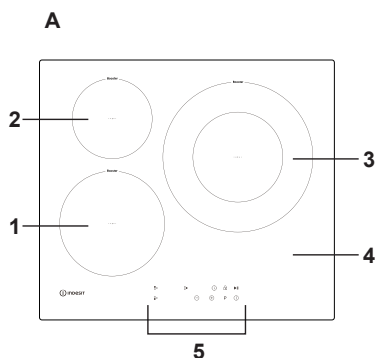
La información sobre el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

1.9 Nota

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado al permanecer cerca de esta placa de inducción mientras está encendida. El campo electromagnético puede afectar al marcapasos o dispositivo similar. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre sus efectos con los campos electromagnéticos de la placa de inducción.

2 Resumen general

2.1 Descripción general



Controles y partes

A. Resumen

- 2000 Boost 2600W zona
- 1500W Boost 1800W zona
- 3000 Boost 3500W zona
- Placa de vidrio
- Panel de control

B. Panel de control

- Botón de selección de la zona de calefacción
- Botones de control de regulación de potencia/
Control de regulación del temporizador
- Botón del temporizador
- Botón de bloqueo de teclas
- Botón Stop & go
- Botón de función Boost
- Botón ON/OFF

2.2 Datos técnicos

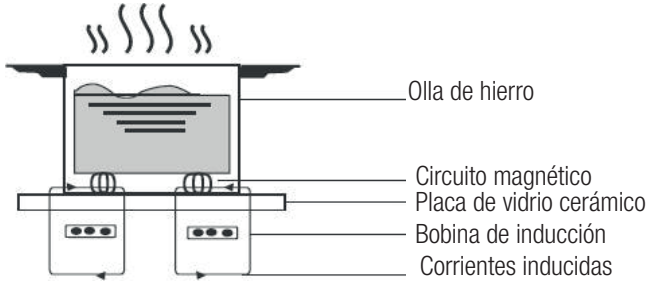
| | |
|--|-----------------------|
| Modelo | IS F 13Q60 NE |
| Tipo eléctrico | CLASE I |
| Zonas de cocción | 3 Zonas |
| Tensión de alimentación | 220-240V~, 50-60Hz |
| Potencia eléctrica instalada | 7.4kW: 6600-7400W |
| Tamaño del producto (Lar*Anc*Alt) | 590*520*60 mm |
| Dimensiones incorporadas | 560*490*56 mm |

Dimensiones son aproximados. Puesto que nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

3 Antes del primer uso

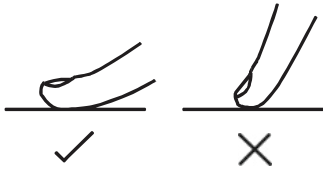
3.1 Introducción a la Cocina de Inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la olla, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta sólo porque la olla acaba calentándolo.



3.2 Uso de los controles táctiles

- Los controles son táctiles, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la punta del dedo, no la yema.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto que los cubra (por ejemplo, un utensilio o un paño). Hasta una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos.



3.3 Escoger la olla adecuada



Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.

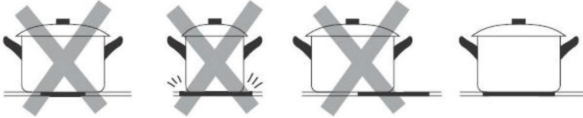
- Puede verificar si su utensilio de cocina es adecuado realizando la prueba del imán. Mueva un imán hacia la base de la olla. Si es atraída, la olla es apta para inducción.
- Si no dispone de imán:
 1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
 2. Si "U" no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

3 Antes del primer uso

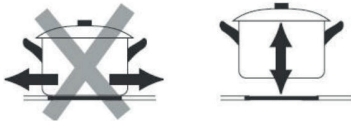
- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



- Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Utilizando una olla un poco más ancha se aprovechará al máximo la energía. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Centre siempre la olla en la zona de cocción.



- Siempre retire las ollas de la placa de cocción, no las deslice si no quiere rayar el cristal.



3.4 Dimensiones de sartén

- Las zonas de cocción están limitadas y se adaptan de forma automática al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de esta olla debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. A fin de obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.
- El diámetro de la base de las placas de inducción:

| Diámetro de la zona de cocción (mm) | Diámetro mín. de olla (mm) |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Zona 1 (210mm) | 140 mm |
| Zona 2 (160mm) | 100 mm |
| Zona 3 (180/300mm) | 120/260 mm |

Nota: La zona 3 es dual.

Niveles de potencia 1 a 7: Anillo interior (180 mm);

Niveles de potencia 8/9/Boost (anillo dual 300 mm)

Lo anterior puede variar en función de la calidad de la sartén utilizada.

4 Funcionamiento del aparato

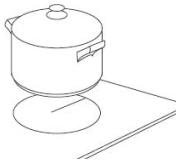
4.1 Para empezar a cocinar

- Después del encendido, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la cocina ha entrado en el estado de modo de espera.

1. Toque el botón ENCENDIDO/APAGADO, todos los indicadores muestran "-" o "--".



2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción seleccionada.



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

3. Toque la tecla de selección de la zona de cocción y el indicador que aparece en la pantalla junto a la tecla parpadeará.



4. Mientras el número parpadea, ajuste el nivel de potencia tocando repetidamente + o -.



- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

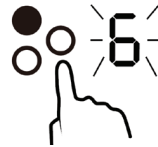
Si la pantalla parpadea "E" alternando con el ajuste de calor significa que:

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

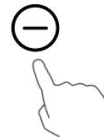
No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca una olla adecuada.

4.2 Para finalizar la cocción

1. Pulsando el botón de selección de la zona de calefacción que desea apagar.



2. Toque repetidamente el control "-" para bajar a "0".



3. Para apagar las zonas de cocción tocando el botón ENCENDIDO/APAGADO.



4 Funcionamiento del aparato

4. Tenga cuidado con las superficies calientes "H" (Indicador de Calor Residual) mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura esto desaparecerá. También se puede utilizar como función de ahorro de energía utilizando la zona que aún está caliente para calentar otras sartenes.



4.3 Uso de la función boost

La función Boost es una función que maximiza la potencia de una determinada zona de cocción. Cuando se activa, la función dura 5 minutos y proporciona una cocción más potente y rápida, por ejemplo, para calentar agua de una olla grande para cocer arroz o pasta.

Uso de la función boost para aplicar más potencia

1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea potenciar, un indicador junto a la tecla parpadeará " " en la pantalla.



2. Toque el control de la función boost y la zona de cocción comenzará a funcionar en modo boost. La pantalla de potencia 9.

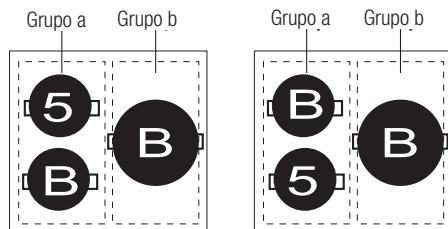


3. La potencia boost durará 5 minutos, transcurridos los cuales la zona volverá al nivel de potencia 9.
4. En caso de que desee cancelar la función boost durante los 5 minutos de funcionamiento, toque el control de selección de zona de cocción y un indicador situado junto a la tecla parpadeará. Luego toque el control de la función boost y la zona de cocción volverá al nivel de potencia que estaba ajustado antes de la función boost.



Gestión de potencia

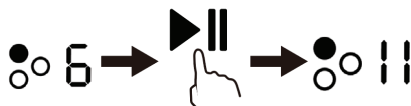
Su placa se divide en dos grupos. Sólo se puede potenciar 1 zona en cada grupo, y la zona correspondiente debe ser de Nivel de Potencia 5 o inferior.



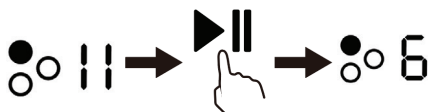
4.4 Uso de la función - STOP+GO

La función de pausa se puede utilizar en cualquier momento durante la cocción. Sirve para detener la placa de inducción y volver a encenderla.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando.
2. Toque el botón STOP+GO, el indicador de la zona de cocción mostrará "II". A continuación se desactivará el funcionamiento de la placa de inducción en el ámbito de todas las zonas de cocción, excepto las teclas STOP+GO, encendido/apagado y bloqueo.



3. Si desea cancelar el estado de pausa, toque el botón STOP+GO, entonces la zona de cocción volverá a la etapa de potencia que haya ajustado anteriormente.



4 Funcionamiento del aparato

4.5 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el mando de bloqueo de teclas, el indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa está encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el mando de bloqueo de teclas durante 3 segundos.



3. Ya puede empezar a utilizar su cocina.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control ENCENDIDO/APAGADO, siempre puede apagar la placa con el control ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa antes de siguiente uso.

4.6 Uso de temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como un recordatorio de minutos. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede programarlo para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como control de los minutos

Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

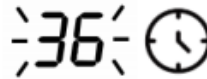


Puede utilizar el minutero aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.

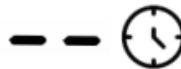
2. Toque el botón del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "30".



3. Ajuste el temporizador tocando el control - o +. Se confirmará el ajuste de los minutos después de parpadear durante unos 5 segundos. Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.



4. Para cancelar el temporizador, toque el control del temporizador, el tiempo de ajuste parpadeará, cuando el tiempo esté parpadeando, toque el control del temporizador de nuevo, en la pantalla del temporizador aparecerá "--".



5. El zumbador emitirá un pitido de 30s y la pantalla del temporizador mostrará "--" una vez transcurrido el tiempo programado.



Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

Toque y mantenga apretado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

En caso de que el tiempo ajustado supere los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos.

4 Funcionamiento del aparato

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

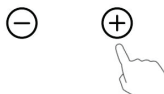
1. Toque el mando de selección de la zona de calefacción.



2. Toque el botón del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "30".



3. Ajuste el temporizador tocando el control - o +. Se confirmará el ajuste de los minutos después de parpadear durante unos 5 segundos.

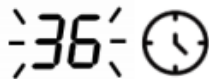


- Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.
- Toque y mantenga apretado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
- En caso de que el tiempo ajustado supere los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

2. Toque el botón de selección de zona de calefacción, y luego toque el temporizador, el temporizador se cancela, el "00" se mostrará en la pantalla de minutos, y luego "-".



5. Cuando el tiempo esté ajustado, comenzará la cuenta atrás inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.



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



Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. En caso de que la función se utilice para más de una zona de cocción, la pantalla mostrará el tiempo más corto (por ejemplo, la zona 1 tiene un tiempo programado de 3 minutos y la zona 2 tiene un tiempo programado de 6 minutos, por lo que la pantalla del temporizador mostrará "3").



Un punto rojo parpadeante junto a un indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador está mostrando el tiempo restante programado para esa zona de cocción. En caso de que desee comprobar el tiempo programado restante de la otra zona de cocción, toque la tecla de selección de zona de cocción de dicha zona. El temporizador indicará la hora programada.



(ajustado a 6 minutos)



(ajustado a 3 minutos)



2. Cuando el tiempo de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará de forma automática y se mostrará "H" en la pantalla hasta que la zona se haya enfriado a una temperatura segura.

4 Funcionamiento del aparato



En caso de que desee cambiar el tiempo una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

4.7 Protección contra exceso de temperatura

Un sensor de temperatura incorporado controla la temperatura en el interior de la placa de cocción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de cocción deja de funcionar automáticamente.

4.8 Protección contra derrames

La placa de cocción emitirá un pitido y se apagará cuando una determinada cantidad de líquido se derrame sobre los mandos. En este caso, desconecte la alimentación eléctrica, siga las precauciones habituales para la limpieza de líquidos calientes y asegúrese de que la placa de cocción esté seca antes de volver a cocinar.

4.9 Detección de Objetos Pequeños

En caso de que se haya dejado sobre la placa de inducción una olla de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa de inducción pasará automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador de refrigeración funcionará durante 1 minuto más.

4.10 Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" (Indicador de Calor Residual) aparece en la pantalla como advertencia contra posibles lesiones por superficies calientes. Cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura la letra desaparecerá.

4.11 Apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga de forma automática si olvida desconectar la alimentación de una zona de cocción. Los tiempos de apagado por defecto se muestran en la siguiente tabla:

| Power level | Temporizador de funcionamiento predeterminado (hora) |
|-------------|--|
| 1 | 8 |
| 2 | 8 |
| 3 | 8 |
| 4 | 4 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 2 |

4 Funcionamiento del aparato

4.12 Ajustes de calor

Los ajustes que se indican a continuación son meramente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando.

| Calor | Idoneidad |
|-------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• calentar pequeñas cantidades de comida• fundir chocolate y mantequilla• cocer a fuego lento• calentamiento lento |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• re-calentamiento• calentamiento rápido• cocción de arroz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• tortitas |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• salteado• cocinar pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• fritura• sellado• poner la sopa a hervir• hervir agua |



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Boost de la placa de inducción. El aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

5 Consejos de cocina

5.1 Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- El empleo de una tapa permitirá reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para acortar el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca la temperatura cuando los alimentos estén bien calientes.

Cocción a fuego lento, cocción del arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Resulta fundamental para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. Las salsas a base de huevo y las espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, incluyendo la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el mínimo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Sellado de filetes

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Mantenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, ponga la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de cómo lo quiera cocinado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada

lado. Pulse el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más firme esté, más hecho estará.

5. Antes de servir deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande.

Para el salteado

1. Escoja un wok plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si se cocina en grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente ligeramente la sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calientan bien.
7. Sirva inmediatamente.

6 Instalación del aparato

6.1 Antes de instalar la cocina, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- En la instalación eléctrica permanente se incorporará un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales sobre cableado. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de 3 mm entre los contactos en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El cliente podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y reglamentos de construcción locales.
- Para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción, utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica).

6.2 Después de Instalar el Hob, asegúrese de que:

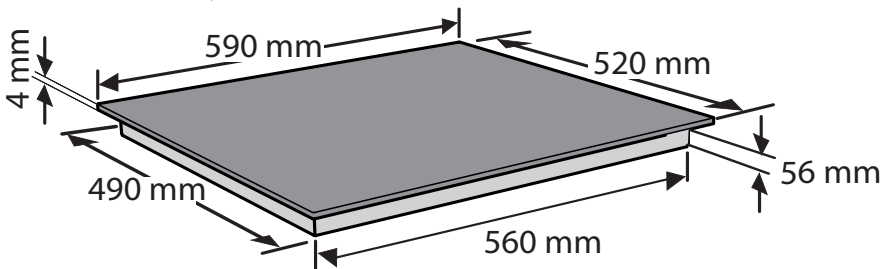
- El cable de alimentación eléctrica no es accesible por las puertas de los armarios o cajones
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hacia la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un espacio de cajones o armarios, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

6.3 Selección del equipo de instalación

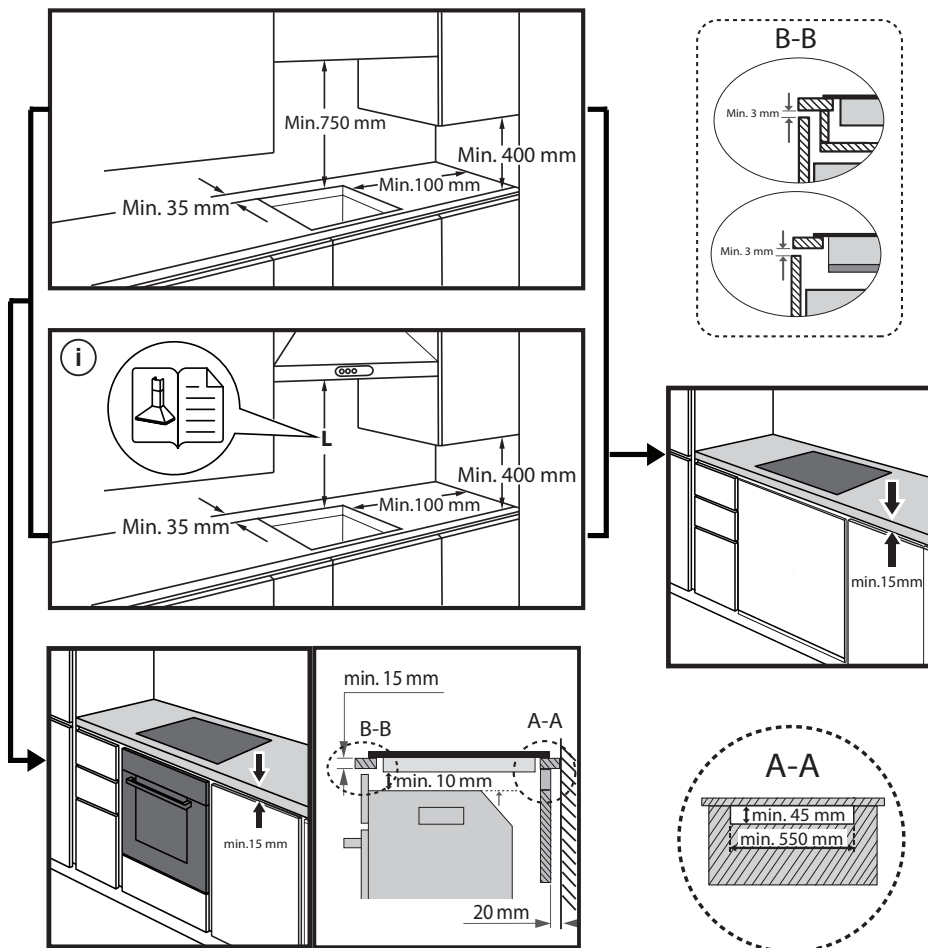
Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el dibujo.

A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

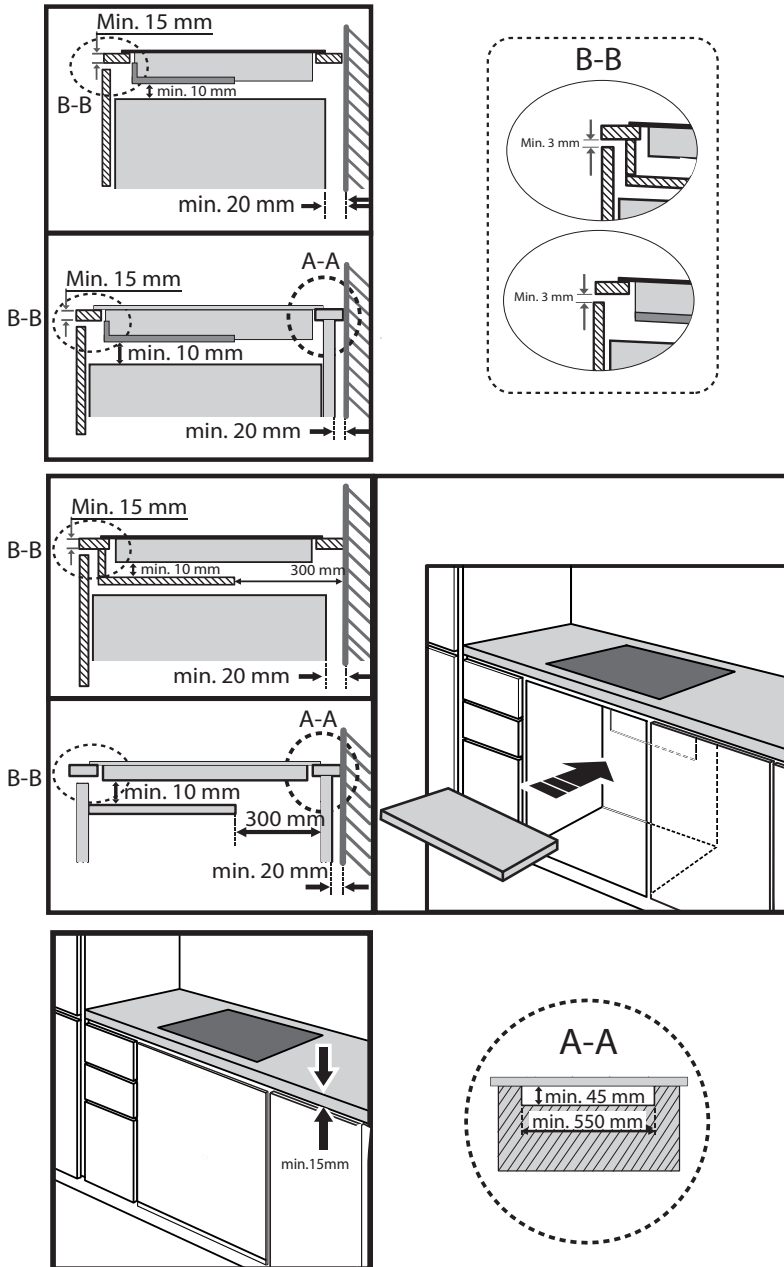
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:



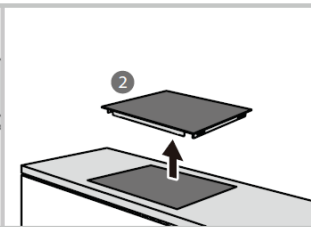
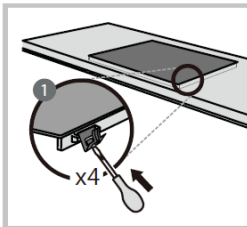
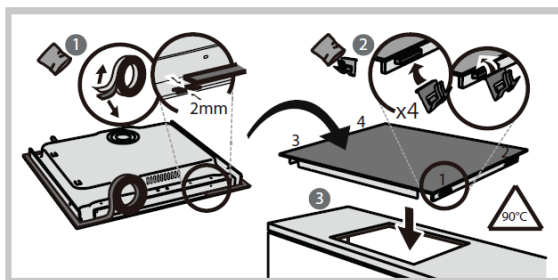
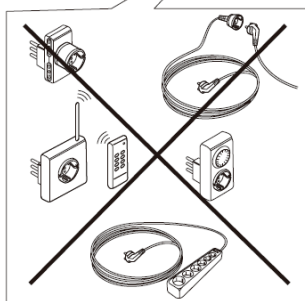
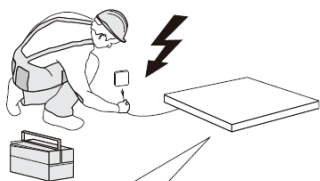
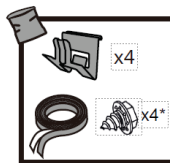
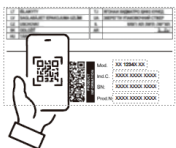
6 Instalación del aparato



6 Instalación del aparato



6 Instalación del aparato



6 Instalación del aparato

6.4 Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por personal debidamente cualificado. Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la placa.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características

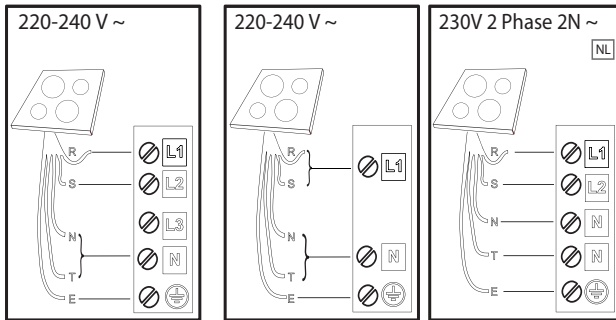


Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características. Al conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Las alteraciones sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

La alimentación eléctrica se debe conectar de conformidad con la norma pertinente, o un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marо-кафяв-браон-tjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liathi)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zajšgeltona/žalia-zóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-желто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

7 Limpieza y cuidado

| Qué | Cómo | Importante |
|--|--|--|
| <p>Suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos en el cristal).</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de placas de cocina mientras el cristal está todavía templado (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la alimentación de la placa de cocción. | <ul style="list-style-type: none"> • Al desconectar la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de 'superficie caliente' ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Tenga extremo cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse. |
| <p>Derrames, fundidos y salpicaduras de azúcar caliente en el cristal</p> | <p>Retire éstos de inmediato con una cuchilla de cocina, espátula o rascador de hoja de afeitar adecuado para placas de inducción de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción de pared. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección 'Suciedad diaria en cristales'. | <ul style="list-style-type: none"> • Quite las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la cuchilla del rascador está afilada como una cuchilla de afeitar. Se debe utilizar con extremo cuidado y guardar siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. |
| <p>Salpicaduras en los controles táctiles</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Recoja el derrame 3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a conectar la alimentación de la placa de cocción. | <ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción. |

8 Solución de problemas

| Solución de problemas | Causa principal | Ayuda |
|---|--|--|
| La placa de cocción no se puede encender. | No hay corriente. | Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Verifique si hay algún corte de electricidad en su casa o en la zona. Si ha comprobado todo pero el problema persiste, llame a un técnico cualificado. |
| Los controles táctiles no responden. | Los controles están bloqueados. | Desbloquee los controles. Consulte las instrucciones en la sección 'Uso de la placa de inducción'. |
| Es difícil manejar los controles táctiles. | Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles. | Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la punta del dedo al tocar los controles. |
| El cristal se está rayando. | Utensilios de cocina con bordes rugosos. | Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Véase 'Escoger los utensilios de cocina adecuados'. |
| | Se utilizan productos de limpieza abrasivos o inadecuados. | Consulte el apartado 'Limpieza y cuidados'. |
| Algunas sartenes emiten ruidos crujientes o chasquidos. | La causa puede ser la construcción de la batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente). | Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo. |
| La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto. | Este zumbido se debe a la tecnología de cocción por inducción. | Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer por completo cuando se reduce la temperatura. |
| Ruido del ventilador de la placa de inducción. | El ventilador integrado en la placa de inducción se pone en marcha para evitar el calentamiento excesivo de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción. | Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté funcionando. |

8 Solución de problemas

| | | |
|---|---|---|
| Las ollas no se calientan y aparecen en la pantalla. | La placa de inducción no detecta la olla porque no es adecuada para la cocción por inducción. | Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Véase la sección 'Escoger los utensilios de cocina adecuados'. |
| | La placa de inducción no detecta la olla porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella. | Centre la olla y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción. |
| La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción). | Fallo técnico. | Por favor, apunte las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado. |

Visualización e inspección de fallos para la zona de cocción por inducción

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

| Solución de problemas | Causa principal | Ayuda |
|-----------------------|---|---|
| F3/F4 | Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción. | Contacte con un técnico cualificado. |
| F9/FA | Fallo del sensor de temperatura de IGBT. | Contacte con un técnico cualificado. |
| E1/E2 | Tensión de alimentación anormal. | Verifique si la alimentación es normal. Encienda después de que la alimentación sea normal. |
| E3 | Alta temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción. | Contacte con un técnico cualificado. |

Los anteriores son el juicio y la inspección de fallos comunes.

Por favor, no desarme la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la cocina de inducción.

9 Ficha técnica

Información para placas eléctricas domésticas

| | Símbolo | Símbolo valor unidad | Símbolo valor unidad |
|--|---------------------|---|---------------------------------|
| Identificación del modelo | | IS F 13Q60 NE | |
| Tipo de placa | | Placa empotrada | |
| Número de zonas y/o áreas de cocción | | 3 zonas | |
| Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas) | | Zonas de cocción por inducción | |
| Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más próximos. | ∅ | Zona 1: 21,0 Zona 2: 16,0 Zona 3: 30,0 | cm |
| Para las zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos. | L W | N/A | cm |
| Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg | Cocina eléctrica CE | Zona 1:188.83 Zona 2:203.49 Zona 3:180.55 | Wh/kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg | Cocina placa | 190,95 | Wh/kg |

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy