



Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: NJ-I30, NJ-I90

English

Deutsche

Français

Italiano

Español

PLEASE READ THE INSTRUCTION MANUAL BEFORE USE

CONTENTS

SAFTY INSTRUCTIONS.....	3
INSTALLATION.....	5
Locating the fixing brackets:.....	6
ELECTRICAL CONNECTION.....	7
BEFORE USE.....	8
INSTRUCTION FOR USE.....	9
TECHNICAL INFORMATION.....	17
CLEANING.....	17
TROUBLESHOOTING GUIDE.....	18
NOISES MADE BY THE HOB.....	19
CONNECTING THE HOB TO THE MAIN POWER SUPPLY.....	20
AFTER-SALES SERVICE.....	23

SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.



This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.

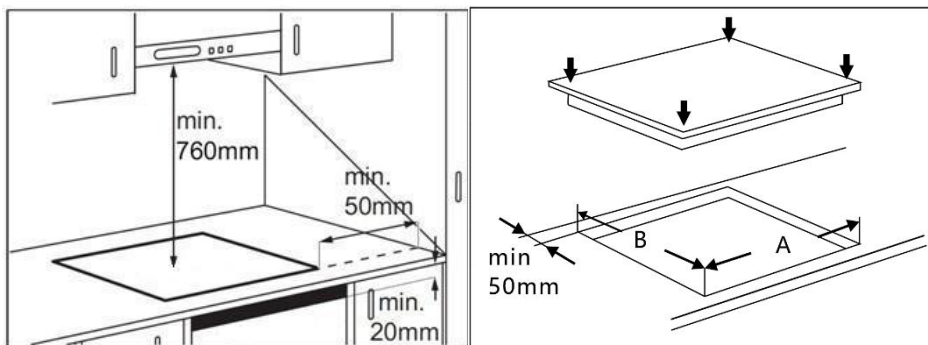
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

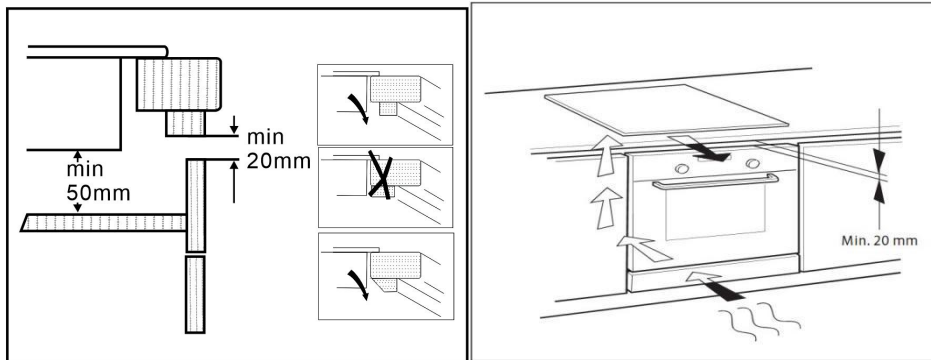
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.

For built-in dimensions and installation instruction, see in below figures





Model	A (mm)	B (mm)
NJ-I30	270	480
NJ-I90	880	330



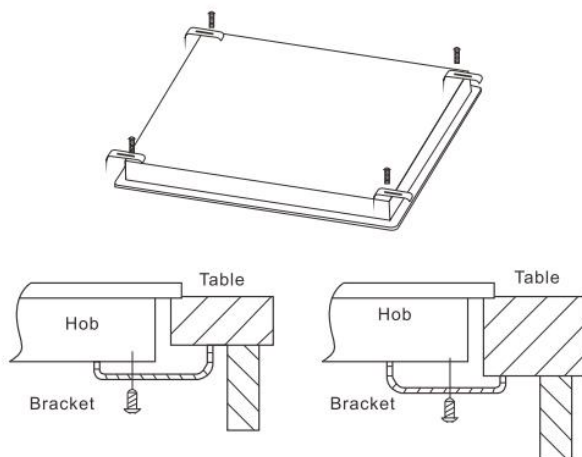
- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure (mini. 50mm).
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the **MINIMUM REQUIRED** clearance (min. 20 mm) on the worktop for air flow out.
- If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.

Locating the fixing brackets:

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the

packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

- Fix the hob on the work surface by screw and four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



ELECTRICAL CONNECTION



- Disconnect the appliance from the power supply.
- Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.

- Make sure the voltage specified on the rating label located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

BEFORE USE

IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (Figure below). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.

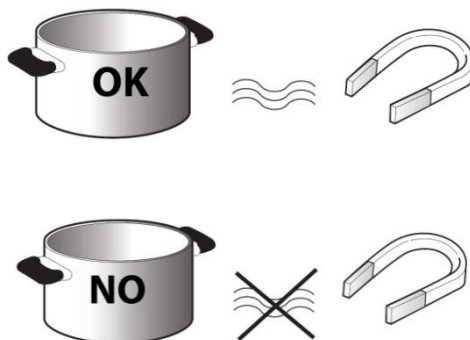


EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- 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.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.



- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10cm.

INSTRUCTION FOR USE

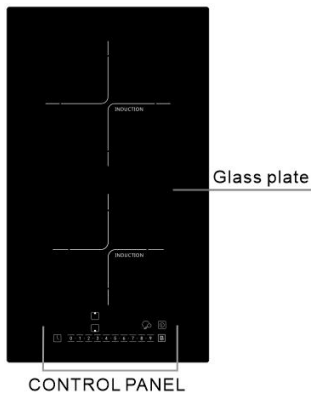


To avoid permanently damaging the glass-ceramic top, do not use:

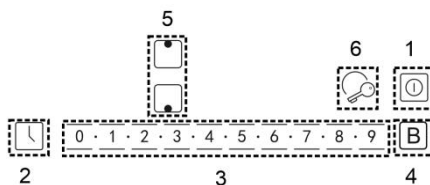
- Pots with bottoms that are not perfectly flat.
- Metal pots with enameled bottom.

Top View 1

NJ-I30



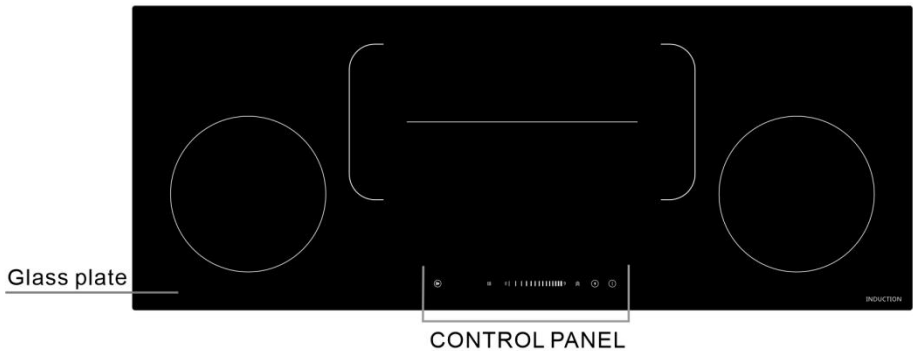
CONTROL PANEL LAYOUT1



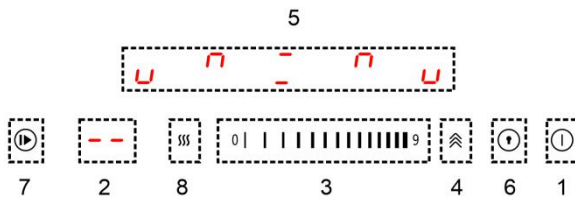
- | | |
|--|------------------|
| 1. ON/OFF control | 2. Timer control |
| 3. Power / Timer slider touch controls | 4. Boost control |
| 5. Heating zone selection controls | 6. child lock |

Top View2

NJ-I90



CONTROL PANEL LAYOUT2



- | | |
|--|----------------------|
| 1. ON/OFF control | 2. Timer control |
| 3. Power / Timer slider touch controls | 4. Boost control |
| 5. Heating zone selection controls | 6. child lock |
| 7. Pause control | 8. keep warm control |

Switching the hob On/Off

- To switch the hob on, press the "ON/OFF control" button and the cooking zone displays light up.

- If within 60 seconds of switching on, no heating zone is selected, the hob switches off automatically.

Note: NJ-I90 To switch the hob on, switch on the hob and hold button "ON/OFF control" for three seconds and the cooking zone displays light up.

Switching on and adjusting cooking level

- Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, corresponding button: the display shows level 5
- Each cooking zone has various power levels, adjustable with the button "Power / Timer regulating controls" or "Power / Timer slider touch controls".

User can adjust power from 1-9

NOTE: NJ-I90 Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone corresponding button, and a indicator where you touched will flash.

Child lock

- This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.
- To activate the child lock function, switch on the hob and hold button "keylock control" for three seconds; the timer shows Lo. Then the control panel is locked.
- To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure.

- The Lo goes off and the hob is active again.

Timer



- The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes for all cooking zones.
- Select the cooking zone to be used with the timer, Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes. Set the time by touching the slider control.
- Touch timer control again, the "1" will flash. set the time by touching the slider control.
- After a few seconds, the timer begins the countdown.
- Once the set time has elapsed, three acoustic signal sounds and the hob switch off automatically.
- To deactivate the timer, select the cooking zone to be used with the timer, and touch the timer control, and set the desired cooking time to "00" by touching the slider control.

The Boost function

- Touching the heating zone selection control, and touching the button "boost control", the zone indicator show "b" and the power reach Max.

The Keep Warm function

- Touching the heating zone selection control, and touching the button "keep warm control", the zone indicator show "c ", this means choosing the heating level for warming up and keeping warm (about $55\pm 15^{\circ}\text{C}$) with 2L of water.

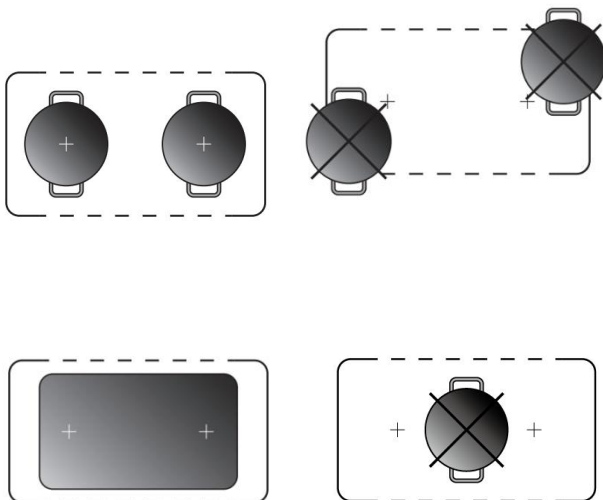
The Pause control

- when the cooking zones are running, touch the button "Pause control", all the displays will show "P" and stop heating.
- At this moment only " Pause control " and " ON/OFF control " " keylock control " can be operated.
- Touch the button "Pause control" again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

The FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important:** Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



Auto switch off

The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob at all. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

CONTROL PANEL WARNINGS

Residual heat indicator

- The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone.
- These indicators alert the user when cooking zones are still hot.
- If the display shows , the cooking zone is still hot.
- If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.
- When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator

- If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message "No Pot" will appear in the display, If no pot is detected within 120 seconds, the hob switches off.

TECHNICAL INFORMATION

Cooking Hob	Cooking Zones	Supply Voltage	Max Power	Product Size DxWxH (mm)	Built-in Dimensions (mm)
NJ-I30	2	220~240 V 50/60Hz	3500 W	290*510*63	270*480
NJ-I90	4	220~240 V 50/60Hz Or 380~415 V 50/60Hz	7000 W	900*350*63	880*330

CLEANING



- Do not use steam cleaners.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section "Instructions for use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

Error code	Possible Cause	Remedy
E0	No Pan or did not	Put on the pan

	detect the pan	
E1	High voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Low voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3~E4	Abnormal temperature.	Please inspect the pot. Please restart after the hotplate cools down.
F3~F5 F9~FA	NTC short or open	Call the after-sales service and specify the error code

NOISES MADE BY THE HOB

- Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).
- These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.
- In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.
- This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

CONNECTING THE HOB TO THE MAIN

POWER SUPPLY

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

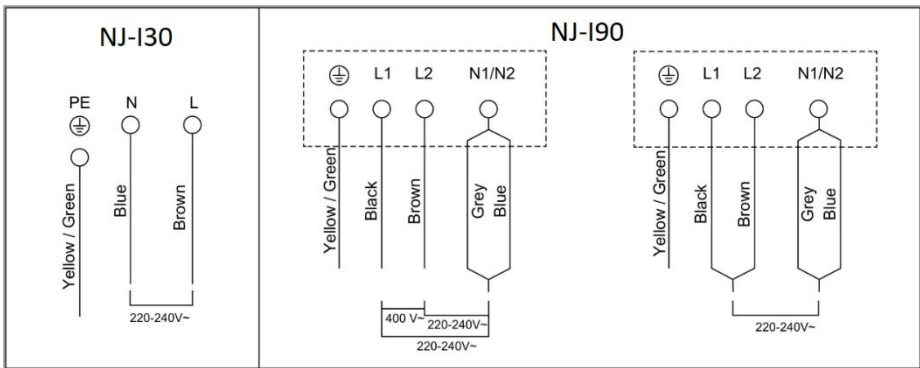
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

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

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.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault
- the product type and exact model
- your full address
- your telephone number

If any repairs are required, contact an authorized After-Sales Service Centre (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available.

Energy saving

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.



Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung / Installationsanleitung

MODELL: NJ-I30, NJ-I90

Achtung:

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Installation: Gefahr durch Stromschlag:

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Gerät muss unbedingt ordnungsgemäß angeschlossen sein.
- Änderungen des elektrischen Systems des Geräts dürfen nur von autorisiertem Personal (Elektrotechniker) vorgenommen werden.
- Befolgen Sie die Anweisungen und stellen Sie sicher, dass alles richtig angeschlossen ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Gefahr vor Schnittverletzungen:

- Achten Sie darauf, dass Sie sich in den Ecken des Geräts nicht schneiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.

Stellen Sie niemals brennbare Materialien oder Produkte in die Nähe des Geräts.

Bitte legen Sie diese Sicherheitshinweise dem autorisierten Personal, welches das Gerät installieren wird, vor.

Das Gerät muss ordnungsgemäß installiert sein, um Gefahren zu vermeiden.

Wichtig ist, dass es von autorisiertem Personal (Elektrotechniker)

ordnungsgemäß geerdet und sicher an das Stromnetz angeschlossen ist.

Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie sowie der Haftung des Herstellers aufgrund von Schäden führen.

Verwendung und Wartung des Geräts

Gefahr durch Stromschlag:

- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn die Glasplatte zerbrochen oder gerissen ist. Falls dies während des Betriebs des Geräts passiert, trennen Sie sofort das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen autorisierten Elektrotechniker.
- Trennen Sie beim Reinigen immer das Gerät von der Stromversorgung.
- Eine unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zu einem Stromschlag führen.

Lebensgefahr:

- Das Gerät wurde getestet und entspricht den einschlägigen Normen für Elektromagnetismus.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (Insulinpumpe) sollten vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt konsultieren, um sicherzustellen, dass der Betrieb dieser Implantate durch das Gerät nicht beeinträchtigt wird. –
- Das Ignorieren dieser Anweisungen kann zum Tod führen

Gefahr durch heiße Oberfläche

- Während des Gebrauchs werden sich die Glasplatte und andere zugängliche Teile des Kochfelds erwärmen und können beim Kontakt Verbrennungen verursachen. Achten Sie darauf, das Kochfeld mit Körper, Kleidung oder anderen brennbaren Gegenständen beim Umgang nicht zu berühren, um Verbrennungen und Feuerausbruch zu vermeiden.
- Die Metallgegenstände, die auf Magnete reagieren, Gold- und Silberschmuck, welche vom Bediener der Kochplatte getragen werden, können sich in der Nähe des Geräts erwärmen.
- Halten Sie die Kinder vom Gerät fern.

- Die Griffe des Kochgeschirrs können heiß werden, wenn sie sich über einer funktionierenden Kochzone befinden.
- Befolgen Sie diese Anweisungen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Gefahr vor Schnittverletzungen:

- Achten Sie beim Reinigen der Glasoberfläche darauf, sich nicht in den scharfen Reinigungsklinge zu schneiden. Verwenden Sie diesen vorsichtig und räumen Sie ihn immer nach Gebrauch weg.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für Heizung.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch immer die Kochzonen und das Gerät aus, wie in dieser Anleitung angegeben ist (mittels der Glassensoren).
- Lassen Sie niemals unbeaufsichtigte Kinder in der Nähe des Geräts, um Verbrennungen oder schwere Verletzungen zu vermeiden.

(Stellen Sie keine magnetischen Gegenstände (Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektrischen Geräte (Computer, Laptops, MP3-Players) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beschädigt werden können.

- Ändern Sie die Struktur oder die Teile des Geräts nicht. Alle Reparaturen müssen von autorisiertem Personal (Elektrotechnikern) durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät und lassen Sie solche darauf nicht fallen.
- Treten Sie nicht auf das Gerät.
- Verwenden Sie keine Gefäße, die die Glasoberfläche zerkratzen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Kochzonen des Geräts beschädigen können.
- Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels muss dieser von einem

autorisierten Elektrotechniker ausgetauscht werden.

Metallgegenstände wie Gabeln, Messer, Löffel und Abdeckungen sollten nicht auf das Gerät gelegt werden, da diese heiß werden können.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch durch sein Bedienpanel aus und verlassen Sie sich nicht auf den Geschirrdetektor.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch zu Hause sowie in Hotels, Büroküchen und Profiküchen vorgesehen.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß, daher muss darauf geachtet werden, Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen.
- Versuchen Sie NIEMALS, brennendes Fett mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie das Feuer mit einem Deckel oder einer Feuerdecke ab.
- Das Gerät sollte von Kindern oder Behinderten nicht verwendet werden, sowie von Personen, die über die erforderliche Erfahrung nicht verfügen und über den sicheren Betrieb des Geräts nicht entsprechend eingewiesen worden sind.

Verwenden Sie nur Sicherungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder Sicherungen für Kochfelder, die im Lieferumfang des Geräts enthalten sind. Die Verwendung ungeeigneter Sicherungen kann zu Unfällen führen.

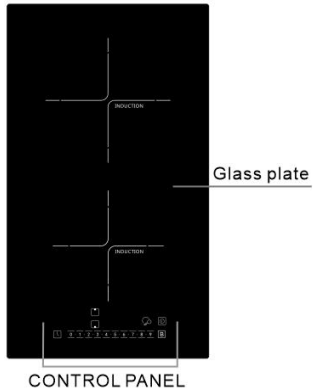
Dieses Gerät enthält einen Erdungsanschluss.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Keramikkochfelds.

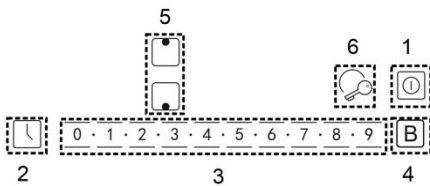
Es wird empfohlen, dass Sie sich die Zeit nehmen und die Anweisungen zur Verwendung und Installation des Geräts sorgfältig lesen, um sich mit der ordnungsgemäßen Bedienung und Installation dieses Keramikkochfelds vertraut zu machen. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch aufzubewahren. Die Einhaltung dieser Anweisungen führt zu einer längeren Lebensdauer Ihres neuen Geräts sowie zu einer sicheren Nutzung.

Übersicht des Produkts

Draufsicht

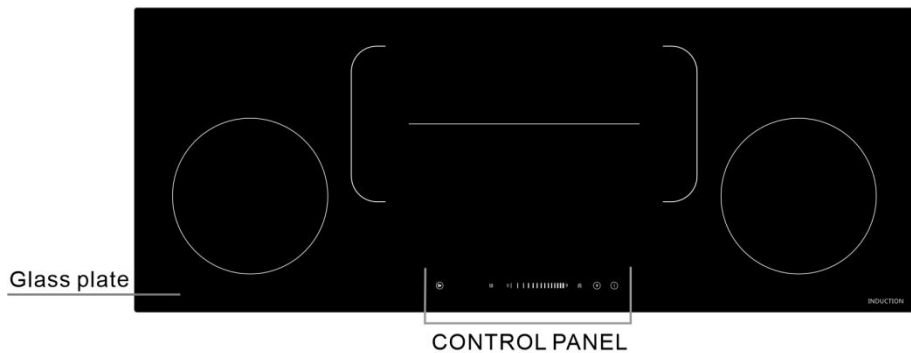


Control Panel

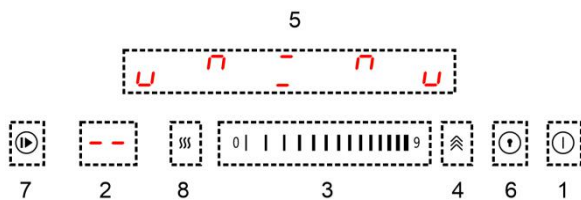


1. EIN / AUS-Steuerung
2. Timer-Steuerung
3. Power / Timer-Schieberegl
4. Boost-Steuerung
5. Steuerelemente zur Auswahl der Heizzone
6. Kindersicherung

Draufsicht



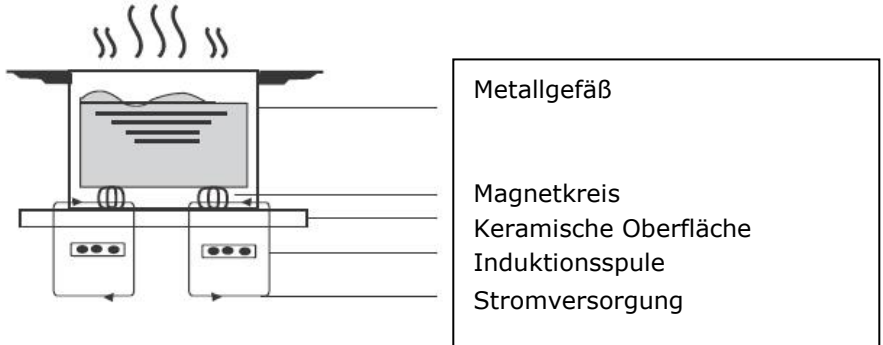
Control Panel



1. EIN / AUS-Steuerung
2. Timer-Steuerung
3. Power / Timer-Schieberegler
4. Boost-Steuerung
5. Steuerelemente zur Auswahl der Heizzone
6. Kindersicherung
7. Steuerung anhalten
8. Halten Sie die Kontrolle warm

Was ist eine Induktionsreaktion?

Das Kochen durch eine Induktionsreaktion ist eine sichere, effiziente und umweltfreundliche Methode zur Zubereitung von Speisen. Die Induktionsreaktion erzeugt elektromagnetische Schwingungen, welche Wärme direkt in den Gefäßen erzeugen. Das Glas wird aufgrund der im Gefäß erzeugten Wärme erwärmt.

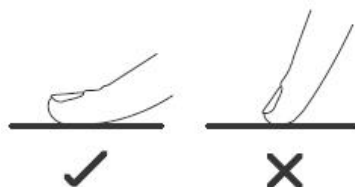


Vor dem Gebrauch des Geräts

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Kunststoffverpackungen.

Verwendung der Bedientasten

- Die Tasten reagieren auf Berührung, deshalb brauchen Sie diese nicht stark drücken.
- Drücken Sie die Tasten wie unten gezeigt mit Ihrem ganzen Finger, nicht nur mit der Spitze.
- Sie werden jedes Mal einen Piepton hören, wenn das Gerät eine Berührung erkennt.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Bedienknöpfe immer sauber und trocken ist - selbst ein wenig Restwasser auf der Oberfläche kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.



Wie man die geeigneten Gefäße auswählt



• Mit diesem Gerät können nur Gefäße, die auf Magnete reagieren, verwendet werden. Suchen Sie nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Behälters.

• Bei bereits gekauften Gefäßen können Sie ihren Magnetismus wie folgt überprüfen: Bringen Sie einen Magnet an den Boden des Gefäßes heran. Wenn er angezogen wird, können Sie dieses Gefäß zum Kochen mit dem Gerät verwenden.



• Wenn Sie über keinen Magnet verfügen:

1. Füllen Sie etwas Wasser ins Gefäß, welches Sie überprüfen möchten, ein.

2. Wenn dieses Symbol  nicht auf dem Display angezeigt wird und das Wasser kocht, können Sie dieses Kochgefäß mit diesem Gerät verwenden.

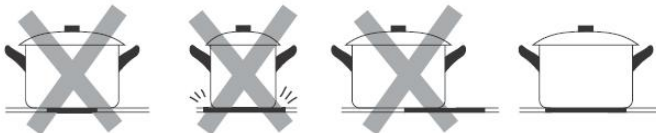
• Gefäße aus Materialien wie Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Metallboden, aus Glas, Holz, Porzellan und Keramik sind mit diesem Gerät nicht kompatibel.

Verwenden Sie keine Gefäße mit unebenem oder schiefem Boden.

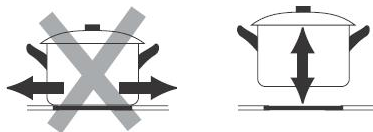


Stellen Sie sicher, dass der Boden des Gefäßes glatt ist, vollständig auf der Glasoberfläche liegt und nicht größer als das Kochfeld ist. Stellen Sie das Gefäß immer mittig auf dem Kochfeld.

Verwenden Sie Gefäße, deren Durchmesser nicht größer als das Kochfeld ist. Die Verwendung eines Gefäßes mit größerem Boden verbraucht viel Energie. Bei einem kleineren Gefäß ist es möglich, dass das Gerät dieses nicht erkennt.



Heben Sie das Gefäß immer vom Gerät ab - schieben Sie es nicht weg, da dies die Glasoberfläche zerkratzen kann.



Pfannenabmessungen

Die Kochzonen sind bis zu einem gewissen Grad begrenzt und werden automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Der Boden dieser Pfanne muss jedoch einen Minstdurchmesser entsprechend der entsprechenden Kochzone haben. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.

Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs

Kochzone Minimum (mm)

1, 2 (180 mm) 120

3 (280 mm) 180

Flexzone 200

Die oben genannten Werte können je nach Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

Nutzung des Geräts

Um die Nutzung des Geräts anzufangen:

Ein- und Ausschalten des Kochfelds

- Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die Taste „ON / OFF Control“. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf.
- Wenn innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keine Heizzone ausgewählt ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Hinweis: NJ-I90 Um das Kochfeld einzuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste „ON / OFF Control“ drei Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf.

Kochstufe einschalten und einstellen

- Sobald das Kochfeld eingeschaltet und die Pfanne auf der gewählten Kochzone positioniert ist, entsprechende Taste: Das Display zeigt Stufe 5 an
- Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen. Einstellbar mit der Taste „Power / Timer-Regler“ oder „Power / Timer-Regler“.

Der Benutzer kann die Leistung von 1-9 einstellen

HINWEIS: NJ-I90 Sobald das Kochfeld eingeschaltet und die Pfanne auf der entsprechenden Taste für die ausgewählte Kochzone positioniert ist, blinkt eine Anzeige, die Sie berührt haben.

Kindersicherung

- Diese Funktion sperrt die Bedienelemente, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern.
- Um die Kindersicherung zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste „Tastensperre“ drei Sekunden lang gedrückt. Der Timer zeigt Lo. Dann ist das Bedienfeld gesperrt.
- Wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang, um die Bedienfeldsperre zu deaktivieren.
- Der Lo geht aus und das Kochfeld ist wieder aktiv.

Timer

Mit dem Timer kann die Garzeit für alle Kochzonen auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Wählen Sie die Kochzone aus, die mit dem Timer verwendet werden soll. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die „10“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt. und die "0" blinkt. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein.

Berühren Sie die Timer-Steuerung erneut. Die „1“ blinkt. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des Schiebereglers ein.

Nach einigen Sekunden startet der Timer den Countdown.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen drei akustische Signale und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.

Um den Timer zu deaktivieren, wählen Sie die mit dem Timer zu verwendende Kochzone aus, berühren Sie den Timer-Regler und stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Berühren des Schiebereglers auf „00“.

Die Boost-Funktion

Durch Berühren des Heizzonenauswahlreglers und Berühren der Taste „Boost-Regler“ zeigt die Zonenanzeige „b“ an und die Leistung erreicht max.

Die Warmhaltefunktion

Wenn Sie den Auswahlregler für die Heizzone berühren und die Taste „Warmhaltekontrolle“ berühren, zeigt die Zonenanzeige „c“ an. Dies bedeutet, dass Sie die Heizstufe zum Aufwärmen und Warmhalten (ca. 55

± 15 ° C) mit 2 l Wasser auswählen.

Die Pause-Steuerung

Wenn die Kochzonen laufen, berühren Sie die Taste „Pause-Steuerung“. Alle Anzeigen zeigen „P“ an und beenden die Heizung.

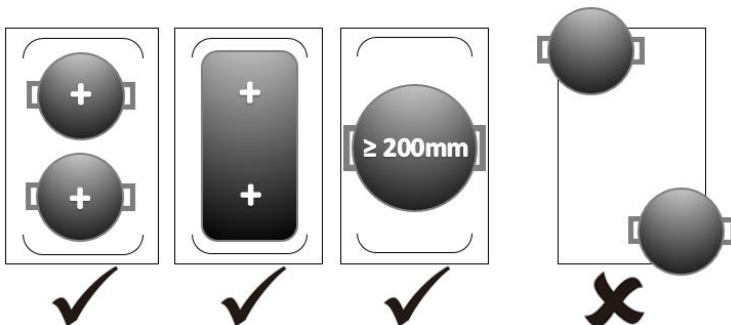
In diesem Moment können nur "Pausensteuerung" und "EIN / AUS-Steuerung" "Tastensperre" betätigt werden.

Berühren Sie erneut die Taste „Pause Control“. Die Displays zeigen die ursprüngliche Einstellung an und die Kochzonen heizen weiter.

Flex Zone

- Dieser Bereich kann je nach Kochbedarf jederzeit als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wenn Sie als einzelne Zone arbeiten, wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in die andere verschoben, wobei die Leistung der Zone beibehalten wird, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, und der Teil, der nicht von Kochgeschirr bedeckt ist, erwärmt sich nicht.
- Wichtig: Stellen Sie sicher, dass die Kochgeschirrs zentriert auf der einzelnen Kochzone platziert sind. Bei großen Töpfen stellen ovale, rechteckige und langgestreckte Pfannen sicher, dass die Pfannen mittig auf der Kochzone stehen, die beide Kreuzungen bedeckt.

Beispiele für gute und schlechte Kochtopfplatzierungen:



Überhitzungsschutz.

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Wärmesensor, der das Gerät automatisch ausschaltet, wenn sich die Wärme darin drastisch erhöht.

Automatische Ausschaltung

Nach einer gewissen Zeit wird sich das Gerät automatisch ausschalten, wenn Sie vergessen haben, eine der Kochzonen auszuschalten - siehe die nachstehende Tabelle.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bestimmte Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn das Gefäß sich nicht in der Zone befindet, wird das Gerät die Aufheizung stoppen und sich nach 2 Minuten ausschalten.

Falsche oder fehlende Topfanzeige

• Wenn Sie einen Topf verwenden, der für Ihr Induktionskochfeld nicht geeignet, nicht richtig positioniert oder nicht korrekt dimensioniert ist, wird im Display die Meldung „Kein Topf“ angezeigt. Wenn innerhalb von 120 Sekunden kein Topf erkannt wird, schaltet das Kochfeld um aus.

Leistungsstufen

Leistung	Empfohlen für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• eine kleine Menge eines Gerichts aufwärmen.• Schmelzen von Schokolade, Butter oder Zubereitung von einfachen Speisen, die schnell gekocht werden.• Niedertemperaturkochen.• langsame Aufwärmung.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmung.• Hochtemperaturkochen.• Kochen von Reis
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitung von Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sotieren• Zubereitung von Nudeln (Spaghetti, Pasta usw.)
9	<ul style="list-style-type: none">• Braten• Kochen von Wasser

Reinigung und Wartung

Was?	Wie?	Wichtig!
Glasoberfläche nach täglichem Gebrauch (Fingerabdrücke, Speisereste, Verschüttungen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Mit Reinigungsmittel reinigen, solange die Glasoberfläche noch warm (nicht heiß) ist. 3. Abspülen und mit einem Papier- oder Frotteetuch trocknen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Kochplatte ausschalten, leuchtet die Anzeige für die heiße Oberfläche "H" nicht auf. Achten Sie darauf, dass Sie sie sich nicht verbrennen. • Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese das Glas zerkratzen können. Lesen Sie immer das Etikett des Reinigungsmittels, um dies zu vermeiden. • Immer gut abwischen und trocknen, um Flecken zu vermeiden.
Reste vom Kochen, geschmolzenes Essen und heißer Zucker, verschüttet auf der Glasoberfläche.	<p>Entfernen Sie sofort von der Glasoberfläche mit einer Reinigungsklinge und achten Sie darauf, dass Sie sie sich nicht verbrennen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Halten Sie die Reinigungsklinge in einem Winkel von 30 ° und schaben Sie die verschüttete Mischung von der heißen Oberfläche ab. 3. Mit einem Papier- oder Frotteetuch trocknen. 4. Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte 2 und 3 der täglichen Wartung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie diese Kochreste oder Verschüttungen so schnell wie möglich, damit sie nicht auf dem Glas trocknen. Dies wird die Reinigung erheblich erschweren und kann sogar die Glasoberfläche beschädigen. • Achten Sie darauf, dass Sie sich in die Reinigungsklinge nach dem Entfernen der Sicherung nicht schneiden. Halten Sie diese immer von Kindern fern und stellen Sie sicher, dass die Sicherung aufgestellt ist, nachdem Sie Ihre Arbeit damit abgeschlossen haben.
Ausschüttungen auf den Bedientasten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Wischen Sie die Ausschüttungen ab. 3. Wischen Sie mit einem sauberen, trockenen Schwamm oder Tuch ab. 4. Mit einem Papiertuch trocknen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist möglich, dass ein Piepton ertönt, das Gerät sich ausschaltet und die Bedientasten nicht funktionieren, solange es Flüssigkeit darauf gibt. Wischen und trocknen Sie diese vorsichtig ab, bevor Sie das Gerät nutzen.

Probleme, Lösungen und Tipps

Das Gerät schaltet sich nicht ein	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus ein Stromproblem vorliegt. Wenn Sie diese beiden Punkte überprüft haben und das Gerät immer noch nicht einschalten können, wenden Sie sich an einen Elektrotechniker.
Die Bedientasten funktionieren bei Berührung nicht.	Die Bedientasten sind möglicherweise gesperrt.	Entsperren Sie die Bedientasten - Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung dieses Geräts.
Die Bedientasten sind schwer zu nutzen.	Stellen Sie sicher, dass auf die Tasten nichts verschüttet ist, und stellen Sie sicher, dass Sie die Tasten richtig betätigen.	Stellen Sie sicher, dass der Tastenbereich trocken ist und dass Sie die Tasten mit Ihrem ganzen Finger betätigen, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben ist.
Die Glasoberfläche ist zerkratzt.	Gefäße mit groben Böden Verwendung von hoch abrasiven Reinigungsmitteln.	Verwenden Sie Gefäße mit einer glatten, ebenen Oberfläche – Sehen Sie den Punkt "Nutzung von geeigneten Gefäßen" in der Gebrauchsanweisung an. – Sehen Sie den Punkt „Reinigung und Wartung“ an.
Manche Gefäße erzeugen Knackgeräusche oder Vibrationen bei der Nutzung	Dies kann durch die zur Herstellung der Gefäße verwendeten Materialien verursacht werden.	Das ist normal, machen Sie sich keine Sorgen.
Die Induktionskochplatte erzeugt Geräusche bei hohem Leistungsniveau.	Dies wird durch die Induktionsreaktion zwischen dem Gefäß und dem Gerät verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte bei niedrigem Leistungsniveau verschwinden.
Geräusch eines laufenden Lüfters, erzeugt vom Gerät.	Dies ist der eingebaute Lüfter, der die Erwärmung der Elektronik im Gerät verhindert. Dieser kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterarbeiten.	Das ist normal, machen Sie sich keine Sorgen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung nicht, während der Lüfter läuft.

Die Induktionskochplatte oder eine ihrer Zonen schaltet sich aus, ein akustisches Signal ertönt und ein Fehlercode erscheint auf dem Display des Geräts.	Technischer Fehler.	Schreiben Sie diesen Code auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen autorisierten Elektrotechniker.
--	---------------------	---

VERSUCHEN SIE NIEMALS, DAS GERÄT SELBST ZU ZERLEGEN!

Fehlercode, Inspektion und Lösungen

Wenn das Gerät zum "Schutzbetrieb" wechselt, werden einige der folgenden Codes für technische Probleme auf dem Display angezeigt:

CODE	Mögliche Ursache	Lösungen
E0	Keine Pfanne oder hat die Pfanne nicht erkannt	Auf die Pfanne stellen
E1	Hochspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E2	Niederspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3~E4	Abnormale Temperatur.	Bitte überprüfen Sie den Topf. Bitte starten Sie nach dem Abkühlen der Kochplatte neu.
F3~F5 F9~FA	NTC kurz oder offen	Rufen Sie den Kundendienst an und geben Sie den Fehlercode an

LÄRME DES HOB

- Induktionskochfelder können während des normalen Betriebs Pfeifen oder Knistern verursachen. Diese kommen aufgrund der Eigenschaften des Bodens (z. B. Boden aus mehreren Materialschichten oder unebener Boden) tatsächlich aus den Töpfen und Pfannen.
- Diese Geräusche variieren in Abhängigkeit von den verwendeten Töpfen und Pfannen und der Menge der darin enthaltenen Lebensmittel und weisen nicht auf einen Defekt jeglicher Art hin.
- Zusätzlich ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, um die Temperatur elektronischer Teile zu regeln. Infolgedessen ist während des Betriebs und für einige Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds das Geräusch des Lüfters hörbar.
- Dies ist völlig normal und für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts unerlässlich.

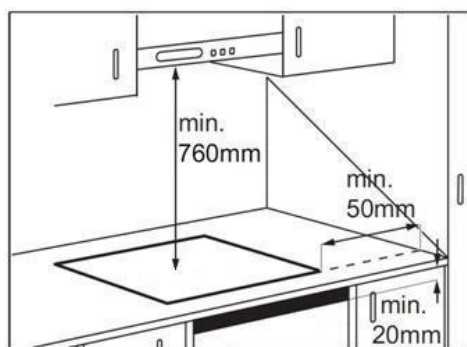
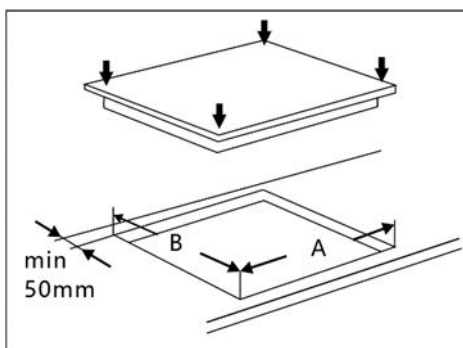
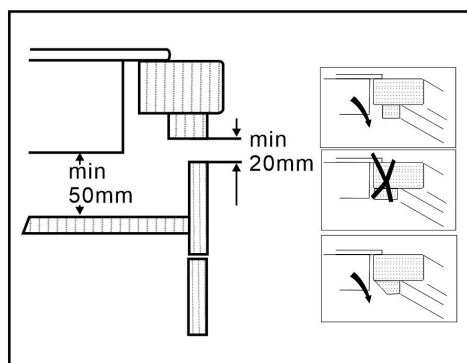
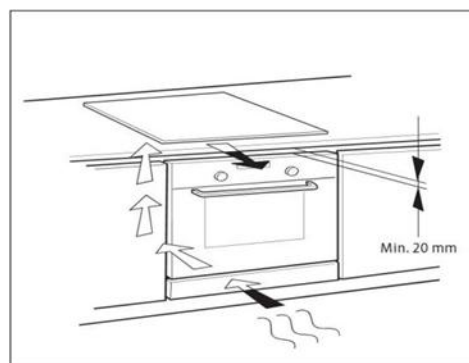
Technische Daten

Modell	NJ-I30	NJ-I90
Kochzonen	2 Zonen	4 Zonen
Netzspannung	220-240V~, 50-60Hz	220~240V 50/60Hz Or 380~415V 50/60Hz
Leistung	3500W	7000W
Dimensionen L×W×H (mm)	290*510*63	900*350*63
Einbaugröße A×B (mm)	270*480	880*330

Installation

Schneiden Sie die Platte, auf welcher das Gerät montiert werden soll, wie unten gezeigt, aus. Stellen Sie sicher, dass Sie einen Abstand von ca. 5 cm um den ausgeschnittenen Teil herum gelassen haben und dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt.

Es wird empfohlen, dass die Arbeitsplatte, auf welcher das Gerät montiert werden soll, hitzebeständig ist, um Verformungen durch den Betrieb des Geräts zu vermeiden.

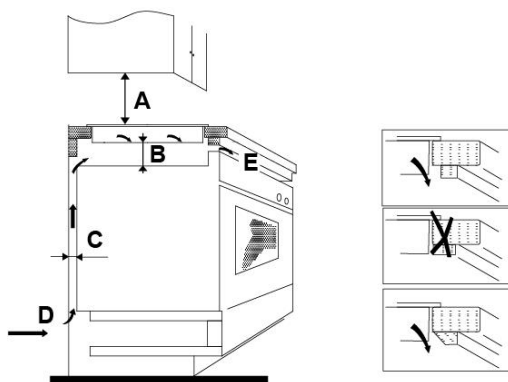


Model	A (mm)	B (mm)
NJ-I30	270	480
NJ-I90	880	330

Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt aufgestellt ist und dass die Luftleitungen zur Ableitung der warmen Luft und zum Einlass der kalten Luft nicht blockiert sind, wie im folgenden Diagramm dargestellt ist:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftansaugung	Luftabsaugung 5mm

Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass:

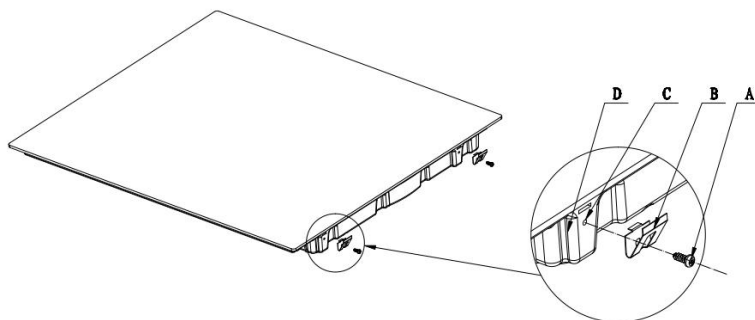
- die Arbeitsplatte flach ist und die Installation des Geräts durch nichts gestört wird, gemäß den Anweisungen in den vorherigen Abbildungen.
- die Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material besteht.
- bei der Installation des Kochfeldes über einen Ofen, in diesem Ofen ein Lüfter installiert ist.
- die Installation korrekt ausgeführt ist, indem alle Anforderungen bezüglich der Abstände und der Sicherheit, angegeben in diesem Handbuch, eingehalten sind.
- während der Installation ein isolierter Schalter eingebaut ist, um das Gerät von der Stromversorgung trennen zu können.

Stellen Sie nach der Installation des Geräts sicher, dass:

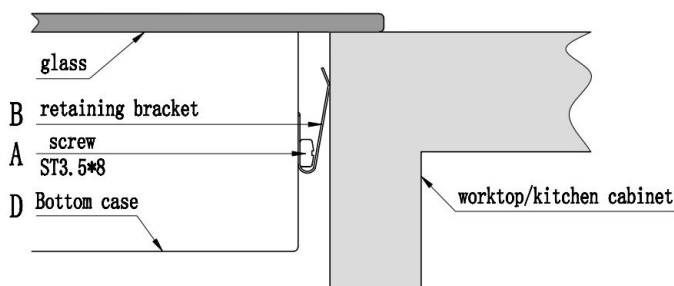
- Eine normale Luftmenge durch die Arbeitsplatte und die das Gerät umgebenden Schränke eintritt.
- Der isolierte Schalter leicht zugänglich ist.

Befestigung der Bügel

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, feste Oberfläche und positionieren Sie die Bügel wie in der Abbildung gezeigt ist. Nachdem Sie die Bügel an das Gerät befestigt haben, sollten Sie das Gerät an die Arbeitsplatte befestigen:



A	B	C	D
Schraube	Bügel	Öffnung für die Schraube	Fundament



Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern

- installiert werden. Bitte führen Sie die Operation niemals alleine durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Kochfeldelektronik beschädigen kann
 3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmestrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
 4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen Hitze standhalten.
 5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Versiegelungsschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen:

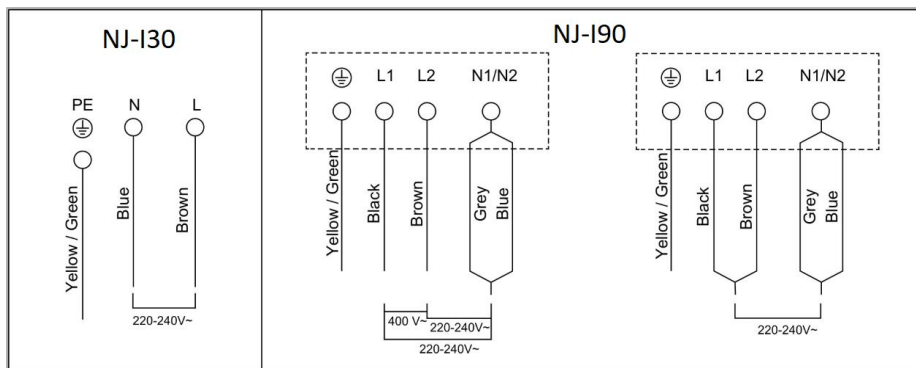
1. Das Haushaltskabelsystem ist für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert
3. Die Netzkabelabschnitte können der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen

Geräte, da sie Überhitzung und Feuer verursachen können.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert sein, dass es

Die Temperatur wird zu keinem Zeitpunkt 75 ° C überschreiten.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem autorisierten Elektrotechniker gemacht werden, um unerwünschte Wirkungen und Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an die Hauptstromversorgung angeschlossen wird, muss ein einpoliger Schalter mindestens 3 mm vom Anschluss entfernt installiert werden.
3. Die für die Installation verantwortliche Person muss sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und den Sicherheitsrichtlinien und -anweisungen entspricht.
4. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Dieses muss regelmäßig auf Beschädigungen überprüft und gegebenenfalls repariert werden, wie in Punkt 1 angegeben ist.



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Siedlungsabfall. Die getrennte Sammlung solcher Abfälle zur besonderen Behandlung ist erforderlich.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19 / EU für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls bei der Entsorgung im Gerät entstehen könnten Falsche Weg.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es möglicherweise nicht als normaler Hausmüll behandelt wird. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikartikeln gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Stadtbüro, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



The right choice

Plaque de cuisson à induction

Manuel d'instructions / Manuel d'installation

MODÈLE: NJ-I30, NJ-I90

Attention !

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Installation :

Danger de choc électrique :

- Débranchez toujours l'appareil de la prise avant d'effectuer la maintenance.
- Il est impératif que l'appareil soit correctement connecté.
- Les modifications du système électrique de l'appareil ne doivent être effectuées que par le personnel autorisé (électricien).
- Suivez les instructions et assurez-vous que tout est correctement connecté pour éviter les chocs électriques.

Danger de coupure :

- Faites attention de ne pas se couper aux coins de l'appareil.

Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables près de l'appareil.

Veuillez fournir ces instructions de sécurité au personnel autorisé qui installera l'appareil.

Pour éviter tout danger, l'appareil doit être correctement installé.

Il est important d'être mis à la terre correctement par le personnel autorisé (électricien), ainsi que d'être installé en toute sécurité dans le réseau électrique. Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de la garantie, ainsi que de la responsabilité du fabricant en raison de dommages.

Utilisation et entretien de l'appareil

Danger de choc électrique :

- N'utilisez jamais l'appareil si la plaque vitrocéramique est cassée ou fendillée. Si cela se produit pendant le fonctionnement de l'unité, déconnectez-le immédiatement de l'alimentation électrique et appelez un électricien autorisé.
- Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique lorsque vous le nettoyez.
- L'usage incorrect de l'appareil peut causer un choc électrique.

Danger pour la vie :

- L'appareil a été testée et il répond aux normes électromagnétiques pertinentes.
- Les personnes utilisant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (pompe à insuline) devraient consulter leur médecin avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer que le fonctionnement de ces implants ne sera pas affecté par l'appareil.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner la mort

Danger de surface chaude

- Pendant l'utilisation, la plaque vitrocéramique et les autres parties accessibles de la plaque deviendront chaudes et peuvent causer des brûlures au toucher. Veillez à ne pas toucher la plaque de cuisson lorsque vous travaillez avec un corps, un vêtement ou d'autres objets inflammables pour éviter les brûlures et les incendies.
- Objets métalliques réagissant à l'aimant, objets d'or, bijoux en argent portés par la personne qui travaille avec le réchaud peuvent être chauffés près de l'appareil.
- Tenir les enfants à l'écart de l'appareil.
- Les poignées des ustensiles peuvent être chauffées si elles se trouvent au-dessus d'une zone de cuisson fonctionnant.
- Suivez ces instructions pour éviter les brûlures.

Danger de coupure :

- Veillez à ne pas vous couper avec le couteau aiguisé lors du nettoyage de la surface vitrocéramique. Utilisez-le avec prudence et retirez-le toujours après utilisation.

Consignes de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et l'appareil comme indiqué dans ces instructions (à l'aide des capteurs sur la plaque vitrocéramique)
- Ne jamais laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil pour éviter les risques de brûlures ou de blessures graves.
- Ne pas placer des objets magnétiques (cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électriques (ordinateurs, ordinateurs portables, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être endommagés par le champ électromagnétique de l'appareil.
- Ne modifiez pas la structure de l'appareil et ne changez pas les pièces de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé (électricien).
- N'utilisez pas un appareil à vapeur pour nettoyer le revêtement en verre.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur l'appareil.
- Ne mettez pas le pied sur l'appareil.
- N'utilisez pas d'ustensiles qui pourraient égratigner la surface en verre.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager les zones de cuisson de l'appareil.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il doit être remplacé par un électricien autorisé.
- Les objets métalliques tels que les fourchettes, les couteaux, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur l'appareil, car ils peuvent être chauffés.
- Après utilisation, éteignez l'appareil à l'aide de sa commande et ne comptez pas

sur le détecteur d'ustensiles.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, ainsi que dans les hôtels, les cuisines de bureau et les cuisines professionnelles.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles sont chauffées pendant l'utilisation, il faut donc prendre soin d'éviter les brûlures et les blessures.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil
- N'essayez JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des graisses qui brûlent. Éteignez l'appareil, puis couvrez le feu avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants ou les personnes handicapées, ainsi que par les personnes qui n'ont pas l'expérience et les instructions nécessaires pour le fonctionnement sûr de l'appareil.

Utilisez uniquement les fusibles conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans la notice d'utilisation comme appropriés ou les fusibles pour les plaques inclus dans l'appareil. L'utilisation de fusibles inappropriés peut provoquer des accidents.

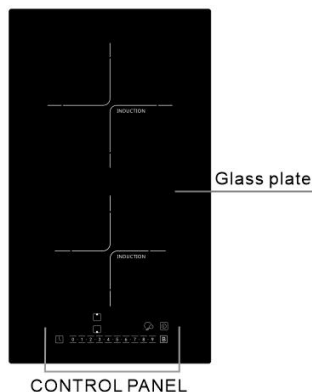
Cet appareil comprend un raccordement à la terre.

Félicitations pour avoir acheté cette plaque vitrocéramique.

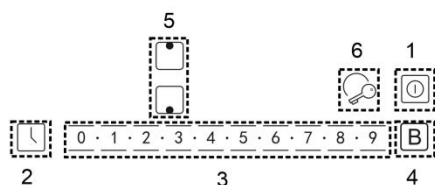
Il est conseillé de prendre le temps et de lire attentivement les instructions d'utilisation et d'installation de l'appareil pour vous familiariser avec le bon fonctionnement et l'installation de cette plaque de cuisson vitrocéramique. Nous vous recommandons de conserver ce manuel. Le respect de ces instructions vous permettra d'allonger la durée de vie de votre nouvel appareil et de l'utiliser en toute sécurité.

Présentation du produit

Vue de des

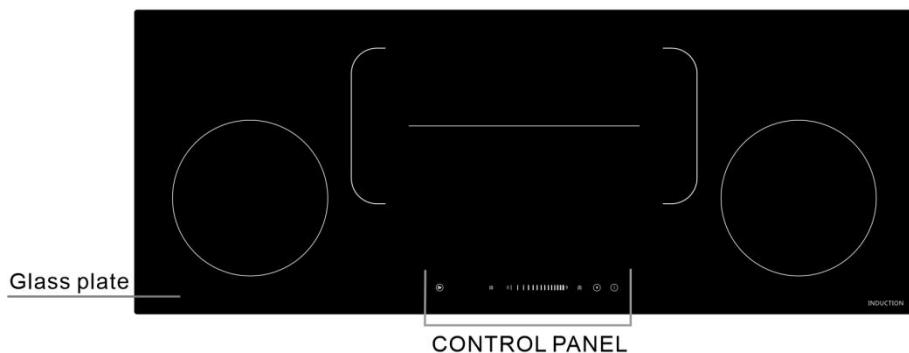


Panneau de contrôle

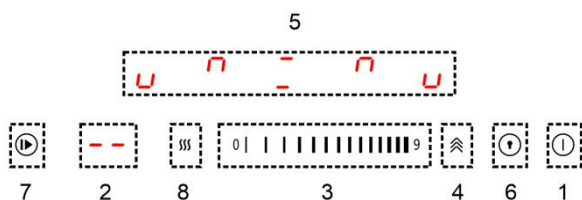


1. Contrôle ON / OFF
2. Contrôle de la minuterie
3. Commandes tactiles du curseur Power/Timer
4. Commande Boost
5. Commandes de sélection de la zone de chauffage
6. Sécurité enfants

Vue de des



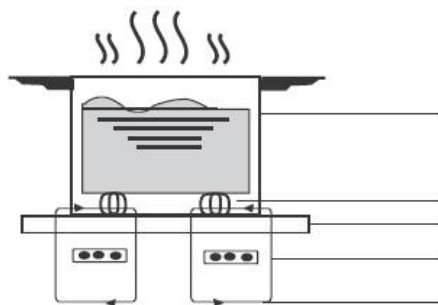
Panneau de contrôle



1. Contrôle ON / OFF
2. Contrôle de la minuterie
3. Commandes tactiles du curseur Power / Timer
4. Commande Boost
5. Commandes de sélection de la zone de chauffage
6. Sécurité enfants
7. Contrôle de pause
8. garder le contrôle au chaud

Qu'est-ce que c'est la réaction d'induction

La cuisson à induction est un moyen sûr, efficace et économique de préparer la nourriture. La réaction d'induction produit des vibrations électromagnétiques qui reproduisent la chaleur directement dans les récipients. Le verre devient chaud en raison de la chaleur générée par le récipient.



Récipient en métal

Cercle magnétique

Surface céramique

Bobine d'induction

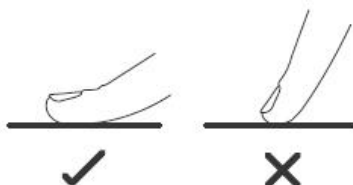
Alimentation

Avant d'utiliser l'appareil

- Lisez attentivement ce manuel, en insistant sur les consignes de sécurité.
- Retirez tous les revêtements plastiques avant l'utilisation.

Utilisation des boutons de commande

- Les boutons réagissent au toucher, de sorte que vous n'avez pas besoin d'appuyer fort.
- Appuyez sur les boutons comme indiqué ci-dessous, avec l'intégrité du doigt et pas seulement avec son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois que l'appareil détecte une touche.
- Assurez-vous que la surface des boutons de commande est toujours propre et sèche — même un peu d'eau résiduelle sur le revêtement peut interférer avec le fonctionnement de l'appareil.



Comment choisir les bons récipients



• Seuls des récipients magnétiquement réactifs peuvent être utilisés avec cet appareil. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond du



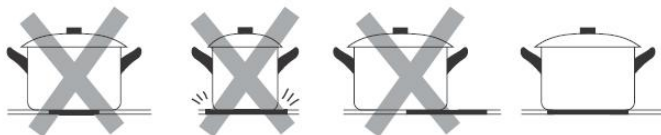
- Pour les récipients déjà achetés, vous pouvez vérifier le magnétisme du récipient comme suit – approchez un aimant au fond du récipient, Si ça colle, alors vous pouvez utiliser ce récipient de cuisson avec l'appareil
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans le récipient que vous souhaitez vérifier.
 2. Si ce symbole  n'apparaît pas sur l'écran d'affichage et l'eau bout, vous pouvez utiliser ce récipient avec cet appareil.
- Les récipients faits de matériaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre sans fond métallique, le verre, le bois, la porcelaine et la céramique ne sont pas compatibles avec cet appareil.

N'utilisez pas des récipients avec des fonds inégaux ou tordus.

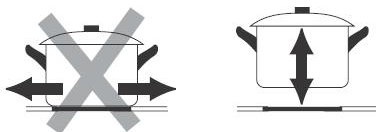


Assurez-vous que le fond du récipient est lisse, repose entièrement sur la surface de verre et n'est pas plus grand que la zone de cuisson. Placez le récipient toujours au centre de la zone de cuisson.

Utilisez des récipients dont le fond n'a pas un diamètre supérieur à la zone de cuisson. L'utilisation d'un récipient avec un fond plus grand augmenterait la consommation d'énergie, et si le fond est plus petit, l'appareil peut ne pas le détecter.



Soulevez toujours le récipient de l'appareil — ne le faites pas glisser latéralement car cela peut rayer le revêtement de verre.



Dimensions du plateau

Les zones de cuisson sont jusqu'à une limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant le fond de cette casserole doit avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson Minimum (mm)

1, 2 (180 mm) 120

3 (280 mm) 180

Zone flexible 200

Ce qui précède peut varier selon la qualité de la casserole utilisée.

Utilisation de l'appareil

Pour commencer à travailler avec l'appareil :

Allumer / éteindre la table de cuisson

- Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche «Commande ON / OFF» et les affichages de la zone de cuisson s'allument.
- Si, dans les 60 secondes qui suivent la mise en marche, aucune zone de chauffage n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Remarque: NJ-I90 Pour allumer la table de cuisson, allumez la table de cuisson et maintenez le bouton «Commande ON / OFF» pendant trois secondes et les affichages de la zone de cuisson s'allument.

Mise en marche et réglage du niveau de cuisson

- Une fois la table de cuisson allumée et la casserole positionnée sur la zone de cuisson choisie, touchez correspondante: l'affichage indique le niveau 5
- Chaque zone de cuisson a différents niveaux de puissance, réglable avec le bouton «Commandes de réglage de l'alimentation / minuterie» ou «Commandes tactiles du curseur d'alimentation / minuterie».

L'utilisateur peut régler la puissance de 1 à 9

REMARQUE: NJ-I90 Une fois la table de cuisson allumée et la casserole positionnée sur le bouton correspondant de la zone de cuisson choisie, un indicateur à l'endroit où vous avez touché clignote.

Sécurité enfants

- Cette fonction verrouille les commandes pour éviter toute mise en marche accidentelle de la table de cuisson.
- Pour activer la fonction de verrouillage enfant, allumez la table de cuisson et maintenez enfoncé le bouton «keylock control» pendant trois secondes; la minuterie indique Lo. Ensuite, le panneau de commande est verrouillé.
- Pour désactiver le verrouillage du panneau de commande, répétez la procédure d'activation.
- Le Lo s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.

Minuteur

8.8

- La minuterie peut être utilisée pour régler le temps de cuisson pour un maximum de 99 minutes pour toutes les zones de cuisson.
- Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie, appuyez sur la commande de la minuterie, le «10» s'affichera sur l'affichage de la minuterie. et le «0» clignote. Réglez l'heure en touchant le curseur.
- Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie, le «1» clignote. réglez l'heure en touchant le curseur.
- Après quelques secondes, la minuterie commence le compte à rebours.
- Une fois le temps réglé écoulé, trois signaux sonores retentissent et la table de cuisson s'éteint automatiquement.
- Pour désactiver la minuterie , sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie, puis appuyez sur la commande de la minuterie , et réglez le temps de cuisson souhaité sur «00» en appuyant sur la commande coulissante.

La fonction Boost

- En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage et en appuyant sur le bouton «Boost Control», l'indicateur de zone affiche «b» et la puissance max.

La fonction Keep Warm

En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage et en appuyant sur le bouton «garder la commande au chaud», l'indicateur de zone affiche «c», cela signifie choisir le niveau de chauffage pour se réchauffer et se maintenir au chaud (environ 55 ± 15 ° C) avec 2 litres d'eau.

Le contrôle Pause

lorsque les zones de cuisson fonctionnent, appuyez sur le bouton «Contrôle pause», tous les affichages afficheront «P» et arrêteront de chauffer.

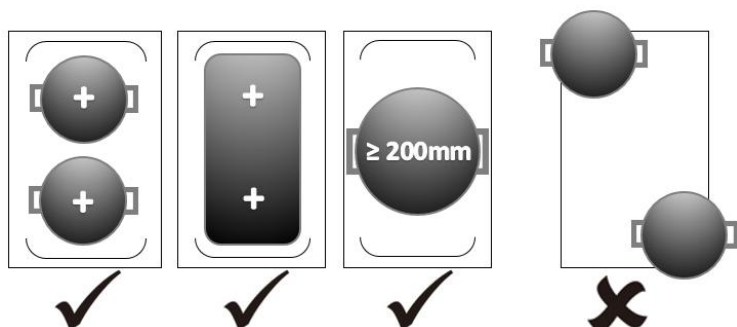
A ce moment, seuls "Contrôle de pause" et "Contrôle ON / OFF" "contrôle de verrouillage" peuvent être actionnés.

Appuyez de nouveau sur le bouton «Contrôle de pause», les affichages indiquent le réglage d'origine et les zones de cuisson continuent de chauffer.

Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsque vous travaillez comme une seule zone, un ustensile de cuisson est déplacé d'une zone à l'autre dans la zone flexible en gardant le même niveau de puissance de la zone où l'ustensile de cuisson a été initialement placé, et la partie qui n'est pas recouverte d'ustensiles de cuisine ne chauffera pas.
- Important: veillez à placer les ustensiles de cuisine centrés sur la zone de cuisson unique. En cas de grande casserole, les casseroles ovales, rectangulaires et allongées assurez-vous de placer les casseroles centrées sur la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Exemples de bons et mauvais placements de casseroles:



Protection contre la surchauffe.

L'appareil est équipé d'un capteur de chaleur intégré qui éteint automatiquement l'appareil si la chaleur à l'intérieur augmente considérablement.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre l'une des zones de cuisson et cela se produira après un certain temps — voir le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail déterminé (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque le récipient est retiré de la zone, l'appareil arrêtera le chauffage et s'éteindra après 2 minutes.

Niveaux de puissance

Puissance	Recommandé pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffer une petite quantité de nourriture. faire fondre du chocolat, du beurre ou des aliments cuits rapidement. Cuisson à basse température. réchauffement lent.

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffement. • cuisson à haute température. • cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • préparation de crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauter • préparation de pâtes (spaghettis, macaroni, etc.)
9	<ul style="list-style-type: none"> • friture • bouillir de l'eau

Nettoyage et entretien

- Quoi ?	Comment ?	Important !
La surface en verre après utilisation quotidienne (empreintes digitales, résidus alimentaires, déversements)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Nettoyer avec du détergent jusqu'à ce que la surface en verre soit encore chaude (pas très chaude). 3. Rincez et séchez avec une serviette ou un chiffon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous éteignez la plaque de cuisson, l'indicateur de surface chaude « H » ne s'allumera pas, veillez à ne pas vous brûler. • Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage abrasifs, car ils peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette du détergent que vous utilisez pour éviter cela. • Toujours essuyer et sécher bien afin qu'il ne reste aucune tache.
Dépôts, nourriture fondue et déversements d'aliments sucrés de la surface en verre.	<p>Retirez immédiatement avec le couteau de nettoyage de la surface en verre, en prenant soin de ne pas vous brûler :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Tenez le couteau à un angle de 30° et grattez la matière déversée de la surface chaude 3. Séchez avec une serviette ou un chiffon. 4. Suivez les étapes 2 et 3 de l'entretien quotidien décrit ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez ces dépôts ou déversements le plus rapidement possible afin qu'ils ne sèchent pas sur le verre, ce qui les rendra beaucoup plus difficile à nettoyer et pourrait même endommager la surface en verre. • Veillez à ne pas vous couper au couteau après avoir retiré le protecteur. Tenez-le toujours loin des enfants et assurez-vous que le protecteur est posé après avoir fini de travailler avec le couteau.

Déversements sur les boutons de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Imprégnez les déversements 3. Essuyez avec une éponge ou un chiffon propre et sec. 4. Sécher avec une serviette. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil peut émettre un signal sonore et peut s'éteindre, et les boutons de commande peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide sur eux. Essuyez et séchez soigneusement avant d'utiliser l'appareil.
--	--	--

Problèmes, solutions et conseils

L'appareil ne s'allume pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil.	Vérifiez si l'appareil est connecté à l'alimentation électrique. Vérifiez s'il y a un problème avec le réseau électrique de votre maison. Si vous avez vérifié ces deux choses et ne pouvez toujours pas allumer l'appareil, contactez un électricien.
Les boutons de commande ne fonctionnent pas lorsqu'ils sont touchés.	Les boutons de commande peuvent être verrouillés.	Déverrouiller les boutons de commande — consultez les instructions d'utilisation de cet appareil pour plus d'informations sur la façon de le faire.
Les boutons de commande sont difficiles à contrôler.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de matière déversée sur les boutons et que vous appuyez correctement sur eux.	Assurez-vous que la zone des boutons est sèche et appuyez sur les boutons avec le doigt entier comme indiqué dans les instructions d'utilisation.
La surface en verre est rayée.	Récipients avec des fonds raboteux Utilisation de détergents très abrasifs pour le nettoyage.	Utiliser des récipients avec une surface lisse et plane — consultez « Utilisation des récipients appropriés » dans les instructions d'utilisation. Consultez « Nettoyage et entretien »
Certains récipients font un bruit crépitant ou vibrant lors de l'utilisation	Cela peut être causé par les matériaux utilisés dans leur fabrication.	C'est normal, ne vous inquiétez pas.

La plaque à induction produit un bruit lorsqu'elle est utilisée à un niveau de puissance élevé.	Ceci est causé par la réaction d'induction entre le récipient et l'appareil.	C'est normal, mais le son devrait disparaître à un niveau de puissance faible.
Bruit d'un ventilateur fonctionnant sortant de l'appareil.	Il s'agit d'un ventilateur de refroidissement intégré qui empêche le réchauffement de l'électronique de l'appareil. Il peut continuer à fonctionner même lorsque l'appareil est éteint.	C'est normal, ne vous inquiétez pas. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique lorsque le ventilateur fonctionne.
La plaque de cuisson à induction ou l'une de ses zones est éteinte, un signal sonore suit et un code d'erreur apparaît sur l'écran de l'appareil.	Erreur technique.	Notez ce code, débranchez l'appareil de l'alimentation et contactez un électricien autorisé.

N'ESSAYEZ JAMAIS DE DÉMONTER L'APPAREIL VOUS-MÊME !

Incorrect or missing pot indicator

- If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message "No Pot" will appear in the display. If no pot is detected within 120 seconds, the hob switches off.

Code d'erreur, inspection et solutions

Lorsque l'appareil entre dans le processus « protection », certains des codes de problèmes techniques suivants s'afficheront à l'écran :

CODE	Causes probables	Solutions
E0	Pas de panoramique ou n'a pas détecté le panoramique	Mettre sur la casserole
E1	Haute tension	Veuillez vérifier si l'alimentation est normale. Mettez sous tension une fois que l'alimentation est normale.
E2	Basse tension	Veuillez vérifier si l'alimentation est normale. Mettez sous tension une fois que l'alimentation est normale.

E3~E4	Température anormale.	Veuillez inspecter le pot. Veuillez redémarrer une fois la plaque chauffante refroidie.
F3~F5 F9~FA	NTC court ou ouvert	Appelez le service après-vente et indiquez le code d'erreur

BRUITS FAITS PAR LA TABLE DE CUISSON

- Les plaques à induction peuvent produire des sifflements ou des crépitements pendant le fonctionnement normal, ceux-ci proviennent en fait des casseroles et des poêles en raison des caractéristiques des fonds (par exemple, des fonds constitués de plusieurs couches de matériau ou des fonds inégaux).
- Ces bruits varient en fonction des casseroles et poêles utilisées et de la quantité de nourriture qu'ils contiennent, et ne sont pas indicatifs d'un défaut d'aucune sorte.
- De plus, la table de cuisson à induction est équipée d'un système de refroidissement interne pour contrôler la température des pièces électroniques; par conséquent, pendant le fonctionnement et pendant plusieurs minutes après l'arrêt de la table de cuisson, le bruit du ventilateur de refroidissement sera audible.
- Ceci est parfaitement normal et même indispensable au bon fonctionnement de l'appareil.

Spécifications techniques

Modèle	NJ-I30	NJ-I90
Zones de cuisson	2 zones	
Niveau d'alimentation électrique	220-240V~, 50-60Hz	220~240V 50/60Hz Or 380~415V 50/60Hz
Puissance	3500W	7000W
Dimensions L × l × H (mm)	290*510*63	900*350*63

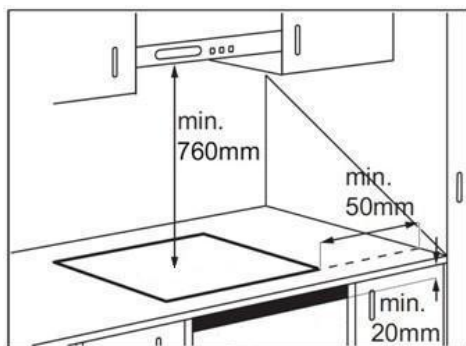
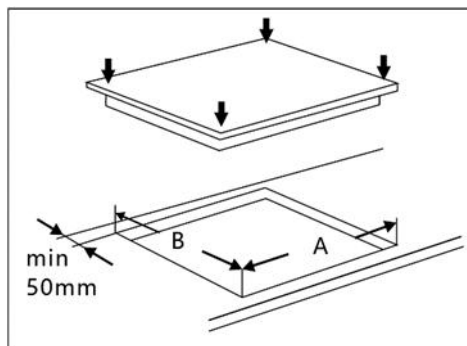
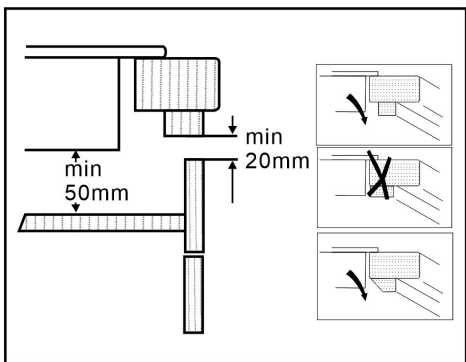
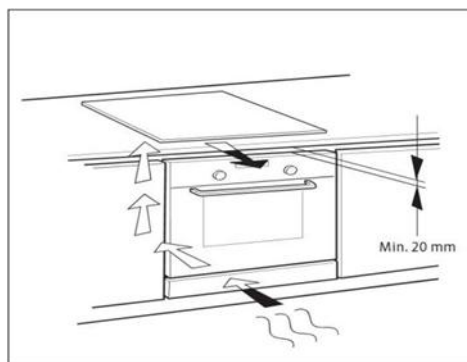
Dimensions pour encastrement A×B (mm)	270*480	880*330
---------------------------------------	---------	---------

Installation

Découpez le comptoir sur lequel vous allez monter l'appareil selon les instructions ci-dessous.

Assurez-vous de laisser environ 5 cm de distance autour de la partie coupée et que l'épaisseur du comptoir est d'au moins 30 mm.

Il est conseillé que le comptoir sur lequel vous allez installer l'appareil soit résistant à la chaleur pour éviter la déformation causée par le fonctionnement de l'appareil.

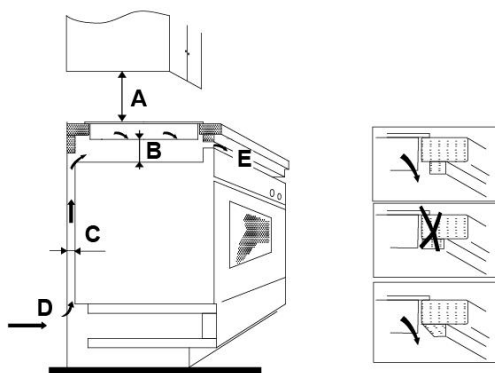


Model	A (mm)	B (mm)
NJ-I30	270	480
NJ-I90	880	330

Assurez-vous que l'appareil est correctement placé et que les conduits d'air qui servent à évacuer l'air chaud et l'entrée de l'air froid ne sont pas bouchés, comme le montre le diagramme ci-dessous :



Remarque: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Prise d'air	Évacuation d'air 5mm

Avant l'utilisation, assurez-vous que :

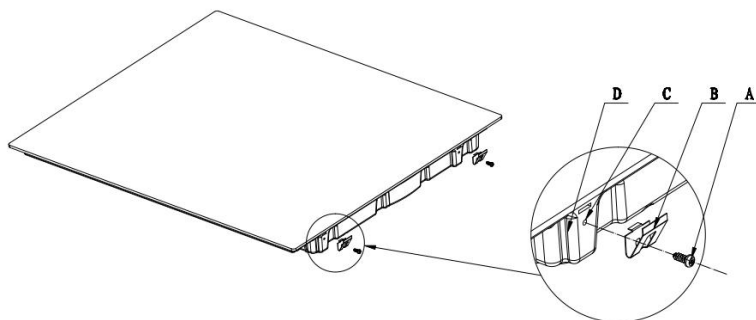
- Le comptoir est plat et rien n'empêche l'encastrement de l'appareil selon les instructions dans les schémas précédents.
- Le comptoir est fabriqué de matériau résistant à la chaleur.
- Lorsque la plaque de cuisson est placée au-dessus d'un four, ce four doit avoir un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est effectuée correctement, en respectant toutes les exigences relatives aux distances et à la sécurité spécifiées dans le présent manuel.
- Un interrupteur isolé est installé pendant l'installation pour déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

Après avoir installé l'appareil, assurez-vous que :

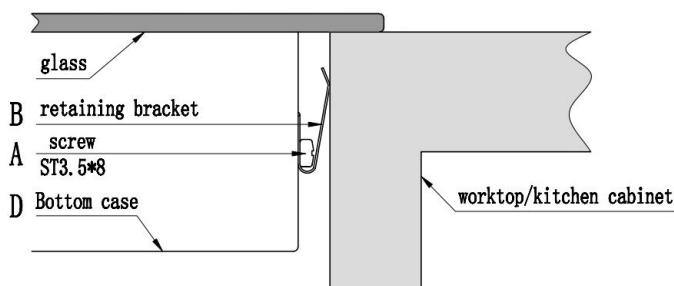
- Une quantité normale d'air entre par le comptoir et les armoires environnant l'appareil.
- L'interrupteur isolé se trouve dans un endroit facilement accessible.

Fixation des clameaux à fixation

Placez l'appareil sur une surface plane et dure, puis placez les clameaux comme indiqué sur le schéma. Après avoir fixé les clameaux à l'appareil, vous devez fixer l'appareil au comptoir :



A	B	C	D
Vis	Clameau	Trou de vis	Base



Précautions

1. La table de cuisson à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Veuillez ne jamais effectuer l'opération

vous-même.

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

3. La table de cuisson à induction doit être installée de sorte qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être assuré pour améliorer sa fiabilité.

4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.

5. Pour éviter tout dommage, la couche d'étanchéité et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Connexion de l'appareil à l'alimentation principale.

Cette table de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée.

Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que:



1. le système de câblage domestique convient à la puissance tirée par la table de cuisson.

2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique

3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

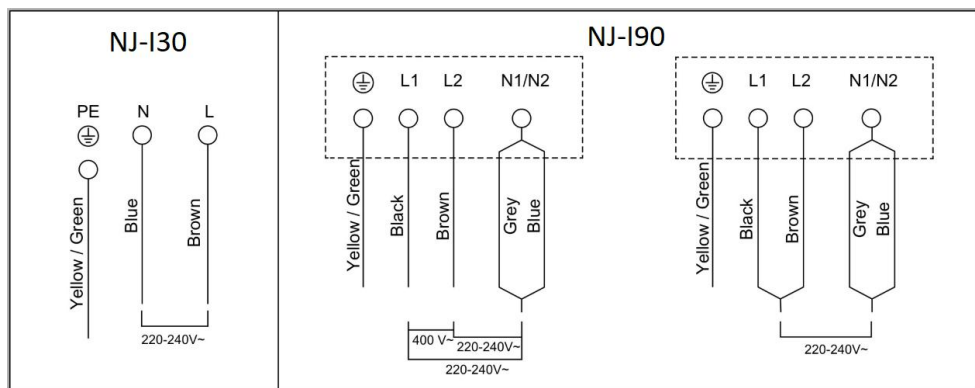
Pour connecter la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à

la température ne dépassera à aucun moment 75 atC.

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

La connexion de l'appareil doit répondre aux normes de sécurité et de sûreté, veuillez consulter le schéma suivant :



1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un électricien autorisé pour éviter les effets indésirables et les accidents.
2. Lorsque l'appareil est connecté directement à l'alimentation électrique principale, un disjoncteur monopole doit être installé à au moins 3 mm de la connexion.
3. La personne responsable de l'installation doit s'assurer que l'appareil est connecté correctement et conformément aux directives et instructions de sécurité.
4. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou serré et doit être régulièrement inspecté pour toute dommage et, si présent, il doit être retiré comme indiqué au point 1.



ÉLIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaire.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19 / EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait autrement être causé s'il était éliminé dans le Fausse Route.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



Piano cottura a induzione

Manuale di istruzioni / Manuale di installazione

Modello: NJ-I30, NJ-I90

Attenzione:

La Vostra sicurezza è importante per noi. Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio.

Installazione:

Pericolo di scossa elettrica:

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- È obbligatorio che l'apparecchio venga collegato correttamente.
- Le modifiche al sistema elettrico dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale abilitato (elettrotecnico).
- Osservare le istruzioni e accertarsi che tutto sia correttamente collegato per evitare scosse elettriche.

Pericolo di taglio:

- Fare attenzione a non tagliarsi agli angoli dell'apparecchio.

Istruzioni di sicurezza importanti

Si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza prima di procedere all'installazione o all'uso dell'apparecchio.

Non porre mai materiali o prodotti infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

Si prega di fornire queste istruzioni al personale abilitato che provvederà all'installazione dell'apparecchio.

Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato correttamente.

È importante che venga correttamente messo a terra da personale abilitato (elettrotecnico), e che venga installato in modo sicuro nella rete elettrica.

L'installazione non corretta dell'apparecchio può invalidare la garanzia e la responsabilità del produttore in seguito a danni.

Uso e manutenzione dell'apparecchio

Pericolo di scossa elettrica:

- Non usare mai l'apparecchio se il piano cottura in vetro è rotto o presenta screpolature. Se ciò accade durante il funzionamento dell'apparecchio, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione elettrica e chiamare un elettrotecnico abilitato.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando vengano eseguite operazioni di pulizia dello stesso.
- L'utilizzazione scorretta dell'apparecchio può comportare una scossa elettrica.

Pericolo per la vita:

- L'apparecchio è stato collaudato ed è conforme ai rispettivi requisiti di compatibilità elettromagnetica.
- Le persone che portano pacemaker o altri impianti elettrici (pompa per insulina) devono consultare il proprio medico prima di utilizzare il dispositivo per assicurarsi che il funzionamento di questi impianti non verrà compromesso dall'apparecchio.
- Ignorare queste istruzioni può portare alla morte

Pericolo dovuto a superfici calde

- Durante l'uso, il piano cottura in vetro e le altre parti accessibili del fornello si riscalderanno e possono provocare ustioni al contatto. Fare attenzione a non toccare durante l'uso il piano cottura con il corpo, qualche vestito o altri oggetti infiammabili per evitare l'ustione e incendio.
- Oggetti metallici magnetici, gioielli d'oro e d'argento indossati dalla persona che utilizza il fornello potrebbero surriscaldarsi vicino all'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Le maniglie delle pentole possono riscaldarsi eccessivamente se si trovano sopra la zona di cottura in funzione.
- Seguire queste istruzioni per evitare ustioni.

Pericolo di taglio:

- Fare attenzione a non tagliarsi con la lamella affilatissima quando si pulisce la superficie del vetro. Usarla con cautela e raccoglierla sempre dopo l'uso.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
 - Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldatore.
 - Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e l'apparecchio come indicato in queste istruzioni (usando i sensori sul vetro).
 - Non lasciare mai bambini incustoditi vicino all'apparecchio per evitare il rischio di ustioni o lesioni gravi.
-
- Non posizionare oggetti magnetici (carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettrici (computer, portatili, lettori MP3) vicino all'apparecchio poiché potrebbero diventare difettosi dal campo elettromagnetico dell'apparecchio.
 - Non alterare la struttura dell'apparecchio e non sostituire le parti dell'apparecchio. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da personale abilitato (elettrotecnico).
 - Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la superficie in vetro.
 - Non posizionare o far cadere oggetti pesanti sull'apparecchio.
 - Non salire sull'apparecchio.
 - Non utilizzare recipienti che possono graffiare la superficie in vetro.
 - Non utilizzare materiali abrasivi in quanto ciò può danneggiare le zone di cottura dell'apparecchio.
 - In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso va sostituito da un elettrotecnico abilitato.
-

Gli oggetti metallici come forchette, coltelli, cucchiaini e coperchio non vanno posti sull'apparecchio in quanto possono riscaldarsi eccessivamente.

- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di recipienti.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico, nonché in hotel, cucine in

uffici e cucine professionali.

ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso, pertanto bisogna prestare attenzione per evitare ustioni e lesioni.

- I bambini devono giocare con l'apparecchio.
- Non tentare MAI di spegnere il grasso in fiamme con acqua. Spegner l'apparecchio e dopo coprire le fiamme con copertura antifuoco.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini o persone disabili, nonché da persone che non dispongono di esperienza o conoscenze sufficienti per un'utilizzazione sicura dell'apparecchio.

Utilizzare solo i fusibili progettati dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicati come idonei dallo stesso nelle istruzioni d'uso, o fusibili per i piani inclusi nell'apparecchio. L'uso di fusibili non opportuni può causare avarie.

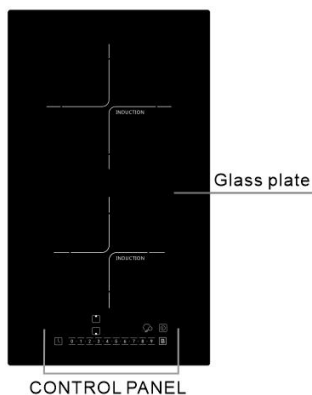
Questo apparecchio include un raccordo di messa a terra.

Congratulazioni per aver acquistato questo piano cottura in vetroceramica. Si consiglia di dedicare tempo e leggere attentamente le istruzioni di uso e di installazione dell'apparecchio per conoscere il corretto funzionamento e installazione di questo piano cottura in vetroceramica. Noi Vi raccomandiamo di conservare questo manuale. Il rispetto di queste istruzioni porterà a una vita più lunga del vostro apparecchio nuovo e alla sua utilizzazione sicura.

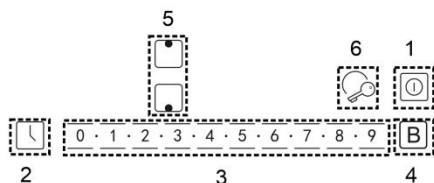
Visione del prodotto

Vista dall'alto

NJ-I30



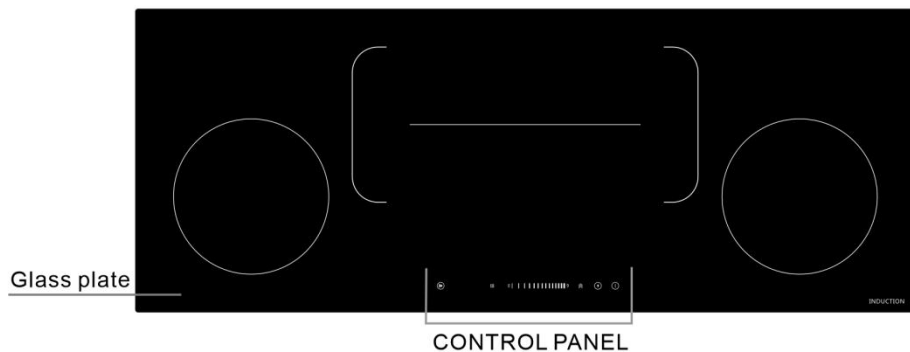
Pannello di controllo



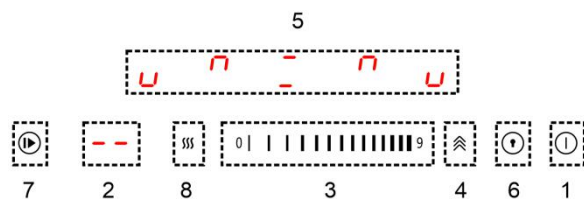
1. Controllo ON / OFF
2. Controllo timer
3. Controlli touch del cursore Power / Timer
4. Potenzia il controllo
5. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
6. Sicurezza bambini

Vista dall'alto

NJ-I90



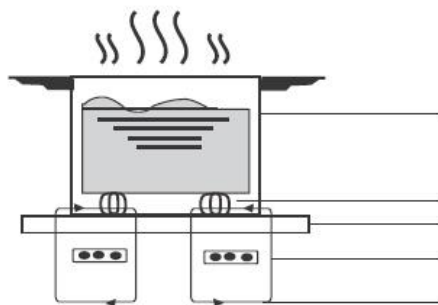
Pannello di controllo



1. Controllo ON / OFF
2. Controllo timer
3. Controlli touch del cursore Power / Timer
4. Potenzia il controllo
5. Comandi di selezione della zona di riscaldamento
6. Sicurezza bambini
7. Mettere in pausa il controllo
8. mantenere caldo il controllo

Che cosa è la reazione di induzione

La cottura a induzione è un metodo sicuro, efficiente ed economico per la preparazione di cibi. La reazione di induzione produce delle vibrazioni elettromagnetiche che riproducono calore direttamente nei recipienti. Il vetro si riscalda in seguito al calore generato dal recipiente.



Recipiente metallico

Cerchio magnetico

Superficie in ceramica

Bobina ad induzione

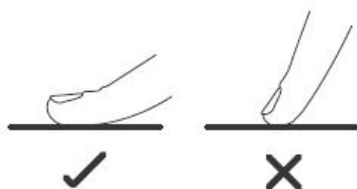
Alimentazione

Prima di usare l'apparecchio

- Leggere questo manuale attentamente, prestando attenzione alle istruzioni di sicurezza.
- Prima dell'uso rimuovere tutte le coperture in plastica.

Uso dei pulsanti di controllo

- I pulsanti rispondono al tocco, quindi non è necessario premere con forza.
- Premere i pulsanti come indicato di seguito con il dito intero e non solo con la punta.
- Verrà emesso un segnale acustico ogni volta quando l'apparecchio rileva un tocco.
- Accertarsi che la superficie dei pulsanti di controllo sia sempre pulita e asciutta
- anche un po' di acqua residua sul rivestimento potrebbe impedire il funzionamento dell'apparecchio.



Come scegliere i recipienti corretti



• Con questo apparecchio è possibile utilizzare solo recipienti che reagiscono ai magneti. Il Simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo del recipiente



• Per i recipienti già acquistati, potete controllare il magnetismo del recipiente nel seguente modo - avvicinare un magnete al fondo del recipiente, se lo stesso si attacca, significata che potete usare questo recipiente per cucinare con l'apparecchio.

• Se non si dispone di un magnete:

1. Mettere un po' di acqua nel recipiente che volete verificare.

2. Se questo simbolo  appare sul display e l'acqua inizia a bollire, allora questo recipiente si può usare per cuocere con l'apparecchio.

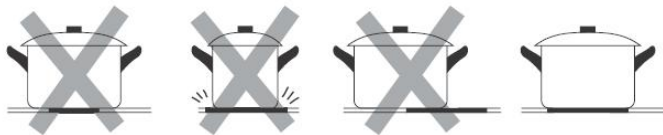
• I recipienti realizzati in materiali come acciaio inox, alluminio o rame senza fondo in metallo, vetro, legno, porcellana e ceramica, non sono compatibili con questo apparecchio.

Non utilizzare recipienti con fondi irregolari o storti.



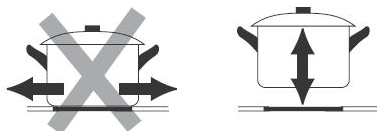
Accertarsi che il fondo del recipiente sia liscio, che stia interamente sulla superficie in vetro e che non sia superiore alla zona di cottura. Mettere sempre il recipiente in posizione centrale sulla zona di cottura.

Utilizzare recipienti il cui fondo ha un diametro non superiore alla zona di cottura. Utilizzando un recipiente con fondo superiore verrà consumata troppa energia, ed invece con un fondo inferiore, lo stesso potrebbe non essere rilevato dall'apparecchio.



Sollevare sempre il recipiente dall'apparecchio - non farlo scivolare da parte in

quanto ciò potrebbe graffiare il rivestimento in vetro.



Dimensioni della pentola

Le zone di cottura sono fino a un limite, adattate automaticamente al diametro della padella. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la migliore efficienza del piano cottura, posizionare la padella al centro della zona di cottura.

Il diametro di base delle pentole a induzione

Zona di cottura Minimo (mm)

1, 2 (180mm) 120

3 (280mm) 180

Flex zone 200

Quanto sopra può variare in base alla qualità della padella utilizzata.

Uso dell'Apparecchio

Per iniziare a servirsi dell'apparecchio:

Accensione / spegnimento del piano cottura

- Per accendere il piano di cottura, premere il pulsante "Controllo ON / OFF" e le zone di cottura si illuminano.
- Se entro 60 secondi dall'accensione non viene selezionata alcuna zona di riscaldamento, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Nota: NJ-I90 Per accendere il piano cottura, accendere il piano cottura e tenere premuto il pulsante "ON / OFF control" per tre secondi e i display della zona di cottura si illuminano.

Accensione e regolazione del livello di cottura

- Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona di

cottura prescelta, pulsante corrispondente: il display mostra il livello 5

- Ogni zona di cottura ha vari livelli di potenza, regolabile con il pulsante "Controlli regolazione accensione / timer" o "Controlli touch cursore accensione / timer".

L'utente può regolare la potenza da 1 a 9

NOTA: NJ-I90 Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sul pulsante corrispondente alla zona di cottura prescelta, lampeggerà un indicatore in cui è stato toccato.

Blocco bambini

- Questa funzione blocca i comandi per impedire l'accensione accidentale del piano di cottura.

- Per attivare la funzione blocco bambini, accendere il piano di cottura e tenere premuto il pulsante "controllo blocco tasti" per tre secondi; il timer mostra Lo. Quindi il pannello di controllo è bloccato.

- Per disattivare il blocco del pannello di controllo, ripetere la procedura di attivazione.

- Lo si spegne e il piano di cottura è di nuovo attivo.

Timer

Il timer può essere utilizzato per impostare il tempo di cottura per un massimo di 99 minuti per tutte le zone di cottura.

Selezionare la zona di cottura da utilizzare con il timer, toccare il controllo timer, sul display del timer verrà visualizzato "10". e lo "0" lampeggia. Impostare l'ora toccando il controllo del dispositivo di scorrimento.

Tocca di nuovo il controllo del timer, "1" lampeggerà. impostare l'ora toccando il controllo del dispositivo di scorrimento.

Dopo alcuni secondi, il timer inizia il conto alla rovescia.

Trascorso il tempo impostato, vengono emessi tre segnali acustici e il piano cottura si spegne automaticamente.

Per disattivare il timer , selezionare la zona di cottura da utilizzare con il timer, quindi toccare il comando timer , e impostare il tempo di cottura desiderato su "00" toccando il comando a cursore.

La funzione Boost

Toccando il controllo di selezione della zona di riscaldamento e toccando il pulsante "boost control", l'indicatore di zona mostra "b" e la potenza raggiunge il valore max.

La funzione Mantieni caldo

Toccando il controllo di selezione della zona di riscaldamento e toccando il pulsante "mantieni controllo caldo", l'indicatore di zona mostra "C", questo significa scegliere il livello di riscaldamento per riscaldarsi e mantenerlo caldo (circa 55 ± 15 °C) con 2L di acqua.

Il controllo di pausa

quando le zone di cottura sono in funzione, toccare il pulsante "Pausa controllo", tutti i display visualizzeranno "P" e interromperanno il riscaldamento.

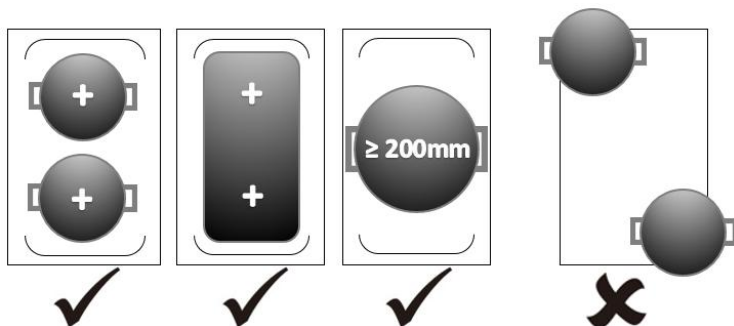
In questo momento è possibile utilizzare solo "Controllo pausa" e "Controllo ON / OFF" "Controllo blocco tasti".

Tocca di nuovo il pulsante "Pausa controllo", i display mostrano l'impostazione originale e le zone di cottura continuano a riscaldarsi.

Flex Zone

- Questa area può essere utilizzata come singola zona o come due zone diverse, in base alle esigenze di cottura in qualsiasi momento.
- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora come una singola zona, le pentole vengono spostate da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui erano posizionate le pentole in origine e la parte non coperta da pentole non si riscalda.
- Importante: assicurarsi di posizionare le pentole centrate sulla singola zona di cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungati assicurarsi di posizionare le pentole centrate sulla zona di cottura coprendo entrambe le croci.

Esempi di posizionamenti di pentole buone e cattive::



Blocco dei pulsanti

- I pulsanti possono essere bloccati per evitare l'accensione involontaria delle zone da parte di bambini.
- Effettuato il blocco dei pulsanti, tutti i pulsanti tranne il pulsante "ON/OFF" verranno bloccati.

Per bloccare i controlli

Tocca il controllo blocco tasti. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Per sbloccare i controlli

1. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il controllo del blocco dei tasti per un po'.
3. Ora puoi iniziare a utilizzare il piano cottura a induzione.

Protezione contro surriscaldamento

L'apparecchio dispone di un sensore termico incorporato che spegnerà l'apparecchio automaticamente se il calore dentro lo stesso salga drasticamente.

Spegnimento automatico

L'apparecchio si spegnerà automaticamente se si dimentica di spegnere una delle zone di cottura dopo un certo tempo - vedere la tabella seguente.

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

Quando il recipiente viene rimosso, l'apparecchio smetterà di riscaldare e si spegnerà dopo 2 minuti.

Livelli di potenza

Potenza	Si raccomanda per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento di piccola quantità di cibo• scioglimento di cioccolato, burro o cibi facili da cuocere• cottura a bassa temperatura• riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento• cottura ad alta temperatura• cottura di riso

5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • preparazione di frittelle
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • soffriggere • preparazione di pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • bollire acqua

Indicateur de pot incorrect ou manquant

• Si vous utilisez un pot qui ne convient pas, qui n'est pas correctement positionné ou qui n'a pas les dimensions correctes pour votre plaque à induction, le message «No Pot» apparaîtra à l'écran. Si aucun pot n'est détecté dans les 120 secondes, la table de cuisson bascule de.

Pulizia e manutenzione

Che cosa?	Come?	Importante!
La superficie in vetro dopo l'utilizzo quotidiano (impronte digitali, residui di cibo, sversamenti)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio. 2. Pulire con un detergente mentre la superficie del vetro sia ancora calda (non ardente). 3. Risciacquare e asciugare con un asciugamano o una salvietta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il fornello, l'indicatore di zona calda (ardente) "H" non sarà illuminato, quindi fare attenzione a non bruciarsi. • Non usare materiali di pulizia abrasivi in quanto gli stessi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta del detergente usato per la pulizia per evitare che ciò accada. • Strofinare e asciugare sempre bene per non lasciare macchie.
Piatti strabolliti, cibi fusi o sversamenti caldi di zuccheri sulla superficie in vetro.	<p>Rimuovere immediatamente con la lamella per la pulizia della superficie in vetro, facendo attenzione a non bruciarsi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. 2. Tenere la lamella inclinata a 30° e raschiare la miscela versata dalla superficie calda. 3. Asciugare con un asciugamano o una salvietta. 4. Seguire i passi 2 e 3 della manutenzione quotidiana descritti sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere il cibo strabollito o versato più velocemente possibile per evitare che si secca sul vetro, il che lo renderà molto più difficile da pulire e potrebbe persino danneggiare la superficie del vetro. • Fare attenzione a non tagliarsi alla lamella, tolto il protettore. Tenerla sempre lontana dai bambini e accertarsi che il protettore sia inserito una volta terminato l'uso dello stesso.

Sversamenti sui pulsanti di controllo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio. 2. Assorbire i sversamenti 3. Strofinare con una spugna pulita o asciugamano. 4. Asciugare con una salvietta. 	<p>Il dispositivo può emettere un segnale acustico e spegnersi, nonché i pulsanti di controllo possono non funzionare finché sugli stessi sono presenti dei liquidi. Strofinare e asciugare attentamente prima di usare l'apparecchio.</p>
---------------------------------------	--	--

Problemi, rimedi e consiglio

L'apparecchio non si accende.	Manca alimentazione elettrica verso l'apparecchio.	<p>Verificare che l'apparecchio sia collegato.</p> <p>Verificare se è presente qualche problema con la rete elettrica nella casa. Se queste due cose sono state controllate e l'apparecchio non si accende ancora, contattare un elettrotecnico.</p>
I pulsanti di controllo non funzionano al tocco.	I pulsanti di controllo possono essere bloccati.	Sbloccare i pulsanti di controllo - consultare le istruzioni d'uso di questo apparecchio per maggiori informazioni a proposito.
I pulsanti di controllo sono difficili da gestire.	Controllare se non ci siano sostanze sversate sui pulsanti e assicurarsi di premere i pulsanti correttamente.	Assicurarsi che la zona dei pulsanti sia secca, e assicurarsi di premere i pulsanti con l'intero dito, come indicato sulle istruzioni d'uso.
La superficie in vetro è graffiata.	<p>I recipienti hanno fondi ruvidi.</p> <p>Uso di detergenti altamente abrasivi per la pulizia.</p>	<p>Usare recipienti con superficie liscia e piatta - consultare la sezione "Uso di recipienti corretti" nelle istruzioni d'uso.</p> <p>Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".</p>
Alcuni recipienti emettono un suono crepitante o vibrante durante l'uso.	Ciò potrebbe essere dovuto ai materiali usati per la produzione di questi recipienti.	È normale, non preoccuparsi.
Il fornello a induzione emette suono quando viene utilizzato ad alta potenza.	Ciò è dovuto alla reazione di induzione tra il recipiente e l'apparecchio.	È normale, ma il suono deve scomparire al basso livello di potenza.

Suono di ventilatore funzionante dall'apparecchio.	Questo è il ventilatore di raffreddamento incorporato che impedisce il surriscaldamento dell'elettrotecnica dell'apparecchio. Può continuare anche quando l'apparecchio sia spento.	È normale, non preoccuparsi. Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica finché questo ventilatore sia in funzione.
Il fornello a induzione o alcuna delle sue zone si spegne, segue un segnale acustico e un codice di errore si visualizza sul display dell'apparecchio.	Errore tecnico.	Prendere nota di questo codice, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e contattare un elettrotecnico abilitato.

NON TENTARE MAI DI DISASSEMBLARE L'APPARECCHIO DA SOLI!

Codice di errore, ispezione e rimedi

Quando l'apparecchio passa al processo "Protezione", sul display vengono visualizzati alcuni dei seguenti codici per un problema tecnico:

CODE	Causa possibile	soluzioni
E0	Nessuna padella o non ha rilevato la padella	Metti sulla padella
E1	Alta tensione	Controllare se l'alimentazione è normale. Accensione dopo l'alimentazione è normale.
E2	Basso voltaggio	Controllare se l'alimentazione è normale. Accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3~E4	Temperatura anomala.	Si prega di ispezionare la pentola. Si prega di riavviare dopo che la piastra di raffreddamento si è raffreddata.
F3~F5 F9~FA	NTC corto o aperto	Chiamare il servizio post-vendita e specificare il codice di errore

Rumori prodotti dal piano di cottura

- I piani cottura a induzione possono emettere suoni sibilanti o scoppiettanti durante il normale funzionamento, in realtà provengono da pentole e padelle a causa delle caratteristiche dei fondi (ad esempio, fondi realizzati con più strati di materiale o fondi irregolari).
- Questi rumori variano a seconda delle pentole e delle padelle utilizzate e della quantità di cibo che contengono e non sono indicativi di un difetto di alcun tipo.
- Inoltre, il piano cottura a induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per il controllo della temperatura delle parti elettroniche; di conseguenza, durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura, si udirà il rumore della ventola di raffreddamento.
- Questo è perfettamente normale e anzi essenziale per il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Specifiche tecniche

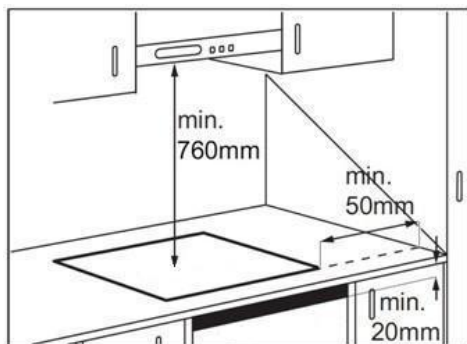
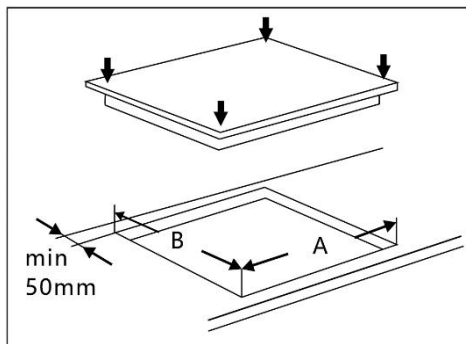
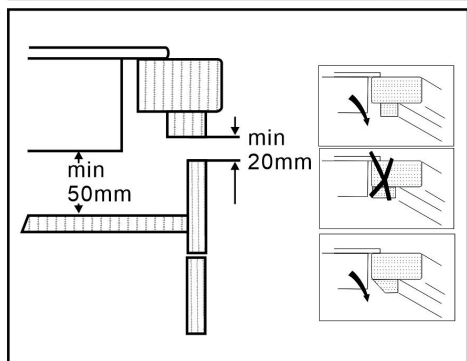
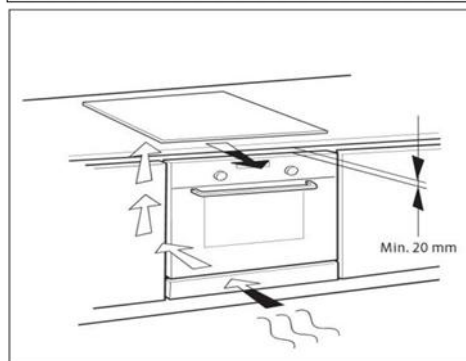
Modello	NJ-I30	NJ-I90
Zone di cottura	2 Zone	4 Zone
Livello di alimentazione elettrica	220-240V~, 50-60Hz	220~240V 50/60Hz Or 380~415V 50/60Hz
Potenza	3500W	7000W
Dimensioni L × W × H (mm)	290*510*63	900*350*63
Dimensioni per installazione a incasso A x B (mm)	270*480	880*330

Installazione

Tagliare il piano cucina sul quale verrà montato l'apparecchio secondo le istruzioni di seguito riportate.

Accertarsi di aver lasciato circa 5 cm di distanza attorno alla parte tagliata e che lo spessore del piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm.

Si raccomanda che il piano cucina per l'incasso dell'apparecchio sia termoresistente per evitare la deformazione dovuta al funzionamento dell'apparecchio.

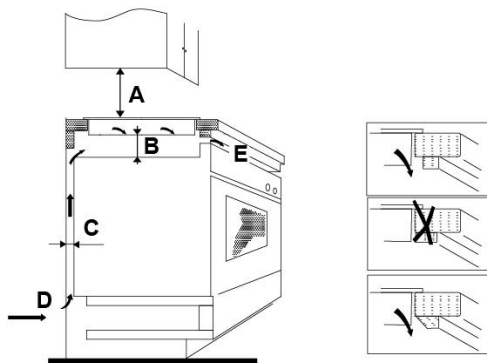


Model	A (mm)	B (mm)
NJ-I30	270	480
NJ-I90	880	330

Accertarsi che l'apparecchio sia posizionato correttamente e che non siano bloccati i condotti d'aria che servono per lo scarico dell'aria calda e l'entrata di aria fredda, come mostrato nella figura seguente:



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e l'armadio sopra la piastra di cottura deve essere di almeno 760 mm



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Aspirazione d'aria	Scarico d'aria 5mm

Prima dell'uso, accertarsi che:

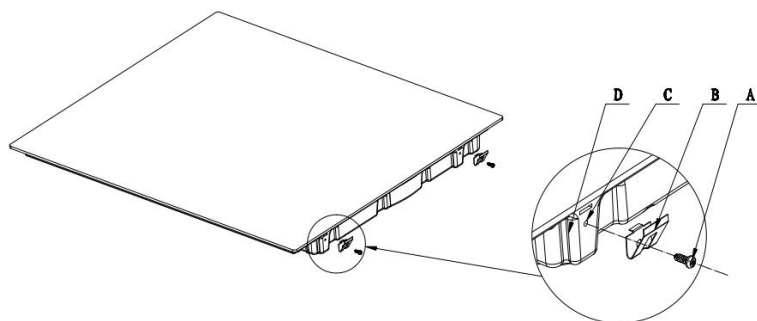
- Il piano di lavoro sia piatto e nulla ostacoli l'installazione dell'apparecchio come mostrato nelle figure precedenti.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale termoresistente.
- Quando il fornello viene posizionato su un forno, questo forno deve avere un ventilatore di raffreddamento incorporato.
- L'installazione si intende eseguita correttamente se osservati tutti i requisiti di distanza e sicurezza, indicati in questo manuale.
- Durante l'installazione deve essere installato un interruttore isolato che spegnerà l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Dopo l'installazione dell'apparecchio, accertarsi che:

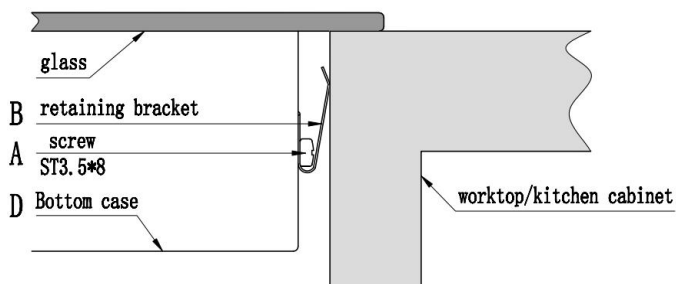
- Attraverso il piano di lavoro e gli scaffali circostanti all'apparecchio entri aria sufficiente.
- L'interruttore isolato sia in un posto accessibile.

Fissaggio delle staffe di ancoraggio

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e solida, dopodiché mettere le staffe così come mostrato nella figura. Dopo aver ancorato le staffe all'apparecchio, l'apparecchio deve essere fissato al piano di lavoro:



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Base



Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano di cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo tale da garantire una migliore radiazione termica per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato di tenuta e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica generale.

Questo piano cottura deve essere collegato all'alimentazione di rete solo da una persona adeguatamente qualificata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, verificare che:



1. il sistema di cablaggio domestico è adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
2. la tensione corrisponde al valore indicato nella targhetta dei dati tecnici
3. le sezioni dei cavi di alimentazione possono sopportare il carico specificato sulla targhetta dei dati tecnici.

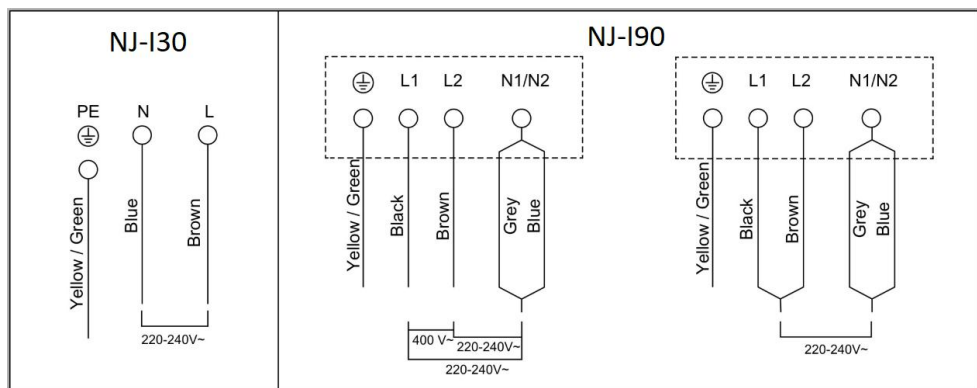
Per collegare il piano di cottura all'alimentazione di rete, non utilizzare adattatori, riduttori o diramazioni

dispositivi, poiché possono causare surriscaldamento e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde e deve essere posizionato in modo tale che

la temperatura non supererà mai i 75 ° C.

Il collegamento dell'apparecchio deve rispettare le norme di sicurezza e protezione, si prega di esaminare la seguente figura:



1. Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, ciò deve essere eseguito da un elettrotecnico abilitato per evitare effetti indesiderati e incidenti.
2. Quando l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione elettrica generale, un interruttore unipolare deve essere installato ad almeno 3 mm dal collegamento.
3. Un soggetto responsabile dell'installazione deve accertarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente e in conformità alle direttive e le istruzioni di sicurezza.
4. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato o schiacciato e deve essere ispezionato regolarmente per eventuali danni e, se presenti, gli stessi vanno eliminati come indicato nel punto 1.



SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano non differenziato. È necessaria la raccolta di tali rifiuti separatamente per un trattamento speciale.

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19 / EU per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurando che questo apparecchio venga smaltito correttamente, si aiuterà a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati se fosse smaltito nel

Strada sbagliata.

Il simbolo sul prodotto indica che potrebbe non essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrebbe essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di materiale elettrico ed elettronico.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento specializzato dei rifiuti. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero e al riciclaggio di questo prodotto, contattare il consiglio locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



The right choice

Placa de inducción

Manual de instrucciones/ Manual de instalación

MODELO: NJ-I30, NJ-I90

Atención:

Su seguridad es importante para nosotros. Solicitamos lea atentamente las instrucciones de explotación antes de utilizar el dispositivo.

Instalación:

Peligro de descarga eléctrica:

- Desenchufe siempre el dispositivo antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Es obligatorio que el dispositivo esté conectado correctamente.
- Los cambios en el sistema eléctrico del equipo solo deben ser realizados por personal autorizado (electricista).
- Siga las instrucciones y asegúrese de que todo esté conectado correctamente para evitar descargas eléctricas.

Peligro de corte:

- Tenga cuidado de no cortarse en las esquinas del equipo.

Instrucciones de seguridad importantes

Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de instalar y utilizar el dispositivo.

Nunca coloque materiales o productos inflamables cerca del equipo.

Por favor, proporcione estas instrucciones de seguridad al personal autorizado que instalará el equipo.

Para evitar peligros, el equipo debe estar instalado correctamente.

Es importante que esté debidamente conectado a tierra por personal autorizado (electricista) y que esté instalado de manera segura a la red eléctrica.

La instalación incorrecta del equipo puede conllevar a la anulación de la garantía y la responsabilidad del fabricante como resultado de daños.

Explotación y mantenimiento del dispositivo.

Peligro de descarga eléctrica:

- Nunca use el dispositivo si la placa de vidrio está rota o agrietada. Si esto ocurre mientras trabaja con el electrodoméstico, desenchúfelo de inmediato de la corriente eléctrica y llame a un electricista autorizado.
- Siempre desenchufe el equipo de la corriente eléctrica mientras realiza operaciones de limpieza.
- La explotación incorrecta del equipo puede provocar descargas eléctricas.

Peligro para la vida:

- El equipo ha sido probado y cumple con los estándares electromagnéticos correspondientes.
- Las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (bomba de insulina) deben consultar a su médico antes de usar el equipo, para asegurarse de que el funcionamiento del implante no se verá afectado por equipo.
- Ignorar estas instrucciones puede provocar la muerte.

Peligro por superficies calientes

- Durante la explotación, la placa de vidrio y otras partes accesibles de la placa se calentarán y pueden causar quemaduras por contacto. Tenga cuidado de no tocar la placa durante su explotación con el cuerpo, la ropa u otros objetos combustibles para evitar quemaduras e incendios.
- Los objetos metálicos con reacción magnética, los adornos de oro y plata usados por la persona que opera la placa pueden calentarse cerca del dispositivo.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Las asas de los recipientes de cocina puede calentarse si están por encima de una zona de cocción en funcionamiento.
- Siga estas instrucciones para evitar quemaduras.

Peligro de corte:

- Tenga cuidado de no cortarse con el cuchillo afilado mientras realiza tareas de limpieza de la superficie del vidrio. Usar con precaución y guardar siempre después de usar.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el dispositivo desatendido cuando esté en explotación.
 - Nunca use el dispositivo como calentador.
 - Después del uso, apagar siempre las zonas de cocción y el dispositivo como se señala en estas instrucciones (usando los sensores sobre el vidrio).
 - Nunca deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones graves.
 - No colocar cerca del dispositivo objetos magnéticos (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos eléctricos (computadoras, computadoras portátiles, reproductores de MP3), ya que pueden ser perjudicados por el campo electromagnético del dispositivo.
-
- No alterar la estructura del dispositivo ni cambie las partes del dispositivo. Todas las reparaciones deben ser realizadas por personal autorizado (electricista).
 - No utilizar un limpiador a vapor para limpiar la placa de vidrio.
 - No colocar ni dejar caer objetos pesados sobre el dispositivo.
 - No pisar sobre el dispositivo.
 - No usar recipientes que puedan rayar la superficie del vidrio.
 - No utilizar materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar las zonas de cocción del dispositivo.
 - Si el cable de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por un electricista autorizado.
 - Los objetos metálicos como tenedores, cuchillos, cucharas y tapas no deben colocarse sobre el dispositivo, ya que pueden calentarse.
 - Después de usarlo, apague el dispositivo utilizando sus botones de mando y no confíe en el detector de recipientes.
-

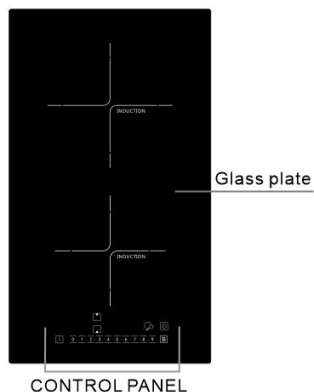
- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico, así como en hoteles, cocinas de oficina y cocinas profesionales.
- **PRECAUCIÓN:** el electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso, por lo que se debe tener cuidado para evitar quemaduras y lesiones.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- **NUNCA** trate de apagar la grasa quemada con agua. Apague el dispositivo y luego cubra el fuego con una tapa o una manta contra incendios.
- El dispositivo no deberá ser utilizado por niños o personas con discapacidades, ni por personas que no tengan la experiencia y las instrucciones necesarias para utilizar el dispositivo de manera segura.

Utilice únicamente fusibles diseñados por el fabricante del electrodoméstico o especificados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como adecuados o fusibles para las placas incluidas en el equipamiento del electrodoméstico. El uso de fusibles inadecuados puede causar accidentes. Este dispositivo incluye una conexión a tierra.

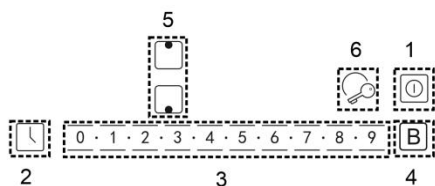
Se recomienda que se tome el tiempo necesario para leer atentamente las instrucciones de explotación e instalación del dispositivo para familiarizarse con su explotación y la instalación adecuadas de esta placa de cerámica. Recomendamos que guarde este manual. La observación de estas instrucciones dará como resultado una vida útil más larga de su nuevo electrodoméstico, así como el uso seguro del mismo.

Revisión del producto

Vista por encima

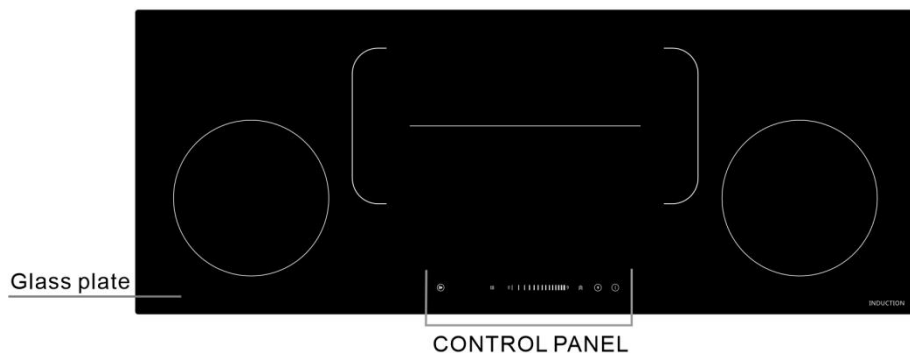


Panel de control

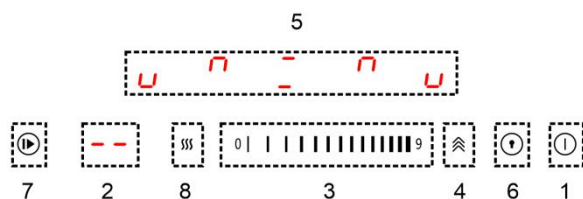


1. Control ON / OFF
2. Control del temporizador
3. Controles táctiles del control deslizante de encendido / temporizador
4. Control de refuerzo
5. Controles de selección de zona de calentamiento
6. bloqueo para niños

Vista por encima



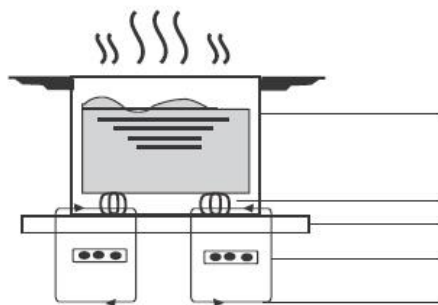
Panel de control



1. Control ON / OFF
2. Control del temporizador
3. Controles táctiles del control deslizante de encendido / temporizador
4. Control de refuerzo
5. Controles de selección de zona de calentamiento
6. bloqueo para niños
7. Pausa el control
8. mantén el control caliente

¿Cuál es la reacción de inducción?

La cocción por inducción es una manera segura, eficiente y económica para la preparación de la comida. La reacción de inducción produce vibraciones electromagnéticas que reproducen calor directamente sobre los recipientes. El vidrio se calienta debido al calor generado por el recipiente.



Recipiente de metal

Círculo magnético

Superficie de cerámica

Bobina de inducción

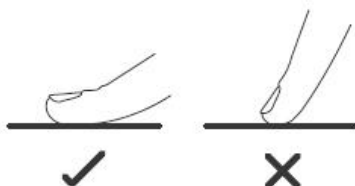
Alimentación

Antes de usar el equipo

- Lea este manual cuidadosamente, prestando especial atención sobre las instrucciones de seguridad.
- Retire todos los recubrimientos plásticos antes de usar.

Uso de los botones de control

- Los botones responden al tacto, por lo que no debe presionar con fuerza.
- Presione los botones como se indica a continuación con todo el dedo y no solo con la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que la unidad detecte un toque.
- Asegúrese de que la superficie de los botones de control esté siempre limpia y seca - incluso un poco de agua residual en la cubierta puede obstaculizar el funcionamiento del equipo



Cómo elegir los recipientes correctos



• Con este electrodoméstico solo se pueden usar recipientes magnéticamente sensibles. Mire por el símbolo para la inducción en el envase o el fondo del recipiente.

• Para recipientes ya comprados, puede verificar el magnetismo del recipiente de la siguiente manera: acerque un imán al fondo del recipiente. Si lo coloca, entonces puedes usar este recipiente para cocinar con el dispositivo.



• Si no tiene un imán:

1. Poner un poco de agua en el recipiente que quiere probar.

2. Si este símbolo  no aparece no la pantalla y el agua se pone a hervir, esto significa que puede utilizar este recipiente para cocinar con el equipo

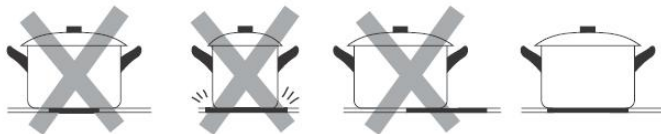
• Los recipientes hechos de materiales como acero inoxidable, aluminio o cobre sin fondo metálico, vidrio, madera, porcelana y cerámica no son compatibles con este electrodoméstico.

No utilizar recipientes con fondos irregulares o torcidos.

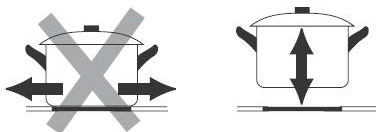


Asegúrese de que el fondo del recipiente esté liso, se asienta completamente sobre la superficie del vidrio y no es más grande que la zona de cocción. Coloque siempre el recipiente centralmente en la zona de cocción.

Use ollas cuyos diámetros no sean más superior que la zona de cocción. Usando un recipiente con un fondo más grande consumirá mucha energía, mientras que un recipiente más pequeño podrá no ser detectado por el electrodoméstico.



Siempre levante el recipiente del dispositivo - no lo deslice, ya que podría rayar la cubierta de vidrio.



Dimensiones de la cacerola

Las zonas de cocción están hasta un límite, adaptadas automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, el fondo de esta sartén debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

El diámetro base de los utensilios de cocina de inducción.

Zona de cocción mínima (mm)

1, 2 (180 mm) 120

3 (280 mm) 180

Zona flexible 200

Lo anterior puede variar según la calidad de la sartén utilizada

Explotación del equipo

Para comenzar a trabajar con el dispositivo: Encender / apagar la placa

- Para encender la encimera, presione el botón "control ON / OFF" y la zona de cocción se iluminará.
- Si dentro de los 60 segundos de encendido, no se selecciona ninguna zona de calentamiento, la placa se apaga automáticamente.

Nota: NJ-I90 Para encender la placa, encienda la placa y mantenga presionado el botón "ON / OFF control" durante tres segundos y la zona de cocción se iluminará.

Encender y ajustar el nivel de cocción

- Una vez que se enciende la placa y se coloca la sartén en la zona de cocción elegida, botón correspondiente: la pantalla muestra el nivel 5
- Cada zona de cocción tiene varios niveles de potencia,

ajustable con el botón "Controles de regulación de encendido / temporizador" o "Controles táctiles del control deslizante de encendido / temporizador".

El usuario puede ajustar la potencia de 1-9

NOTA: NJ-I90 Una vez que se enciende la placa y la sartén se coloca en el botón correspondiente de la zona de cocción elegida, y un indicador donde tocó parpadeará.

Bloqueo para niños

- Esta función bloquea los controles para evitar el encendido accidental de la placa.
- Para activar la función de bloqueo para niños, encienda la placa y mantenga presionado el botón "control de bloqueo de teclas" durante tres segundos; el temporizador muestra Lo. Entonces el panel de control está bloqueado.
- Para desactivar el bloqueo del panel de control, repita el procedimiento de activación.
- Lo se apaga y la placa se vuelve a activar.

Temporizador

El temporizador se puede usar para configurar el tiempo de cocción durante un máximo de 99 minutos para todas las zonas de cocción.

Seleccione la zona de cocción que se utilizará con el temporizador, toque el control del temporizador, se mostrará el "10" en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea. Establezca la hora tocando el control deslizante.

Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará. ajuste la hora tocando el control deslizante.

Después de unos segundos, el temporizador comienza la cuenta regresiva.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, suenan tres señales acústicas y la placa se apaga automáticamente.

Para desactivar el temporizador, seleccione la zona de cocción que se utilizará con el temporizador, toque el control del temporizador y configure el tiempo de cocción deseado en "00" tocando el control deslizante.

La función Boost

Tocando el control de selección de la zona de calentamiento, y tocando el botón "control de refuerzo", el indicador de zona muestra "b" y la potencia alcanza Máx.

La función Keep Warm

Tocando el control de selección de zona de calentamiento, y tocando el botón "mantener el control de calor", el indicador de zona muestra "c", esto significa elegir el nivel de calentamiento para calentar y mantener el calor

(aproximadamente 55 ± 15 ° C) con 2L de agua.

El control de pausa

Cuando las zonas de cocción estén funcionando, toque el botón "Pausar control", todas las pantallas mostrarán "P" y dejarán de calentar.

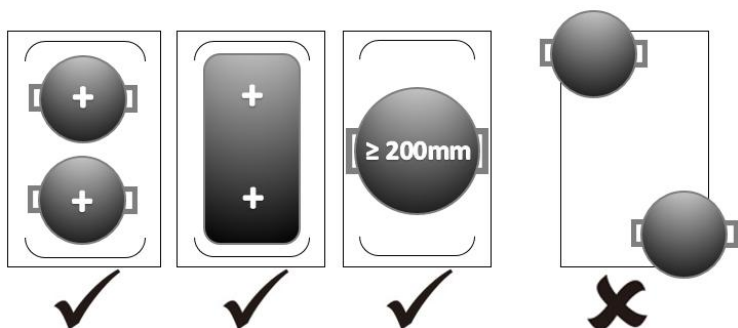
En este momento solo se puede operar el "control de pausa" y el "control de ENCENDIDO / APAGADO" "control de bloqueo de teclas".

Vuelva a tocar el botón "Pausar control", las pantallas muestran la configuración original y las zonas de cocción siguen calentando.

Zona Flex

- Esta área se puede usar como una zona única o como dos zonas diferentes, de acuerdo con las necesidades de cocción en cualquier momento.
- El área flexible está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se trabaja como una sola zona, un utensilio de cocina se mueve de una zona a otra dentro del área flexible, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente, y la parte que no está cubierta por el utensilio no se calienta.
- Importante: asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción individual. En el caso de ollas grandes, sartenes ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar las sartenes centradas en la zona de cocción que cubre ambas cruces.

Ejemplos de buenas y malas ubicaciones de ollas:



Protección contra sobrecalentamiento

El electrodoméstico tiene un sensor térmico incorporado que lo apagará automáticamente si el calor en su interior sube drásticamente.

Apagado automático

El electrodoméstico se apagará automáticamente si se haya olvidado a apagar una de las zonas de cocción después de un cierto tiempo; consulte la tabla a continuación.

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

Cuando el recipiente se retira de la zona, el electrodoméstico dejará de calentar y se apagará después de 2 minutos.

Niveles de potencia

Potencia	Recomendada para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentamiento de una pequeña cantidad de comida.• derretimiento de chocolate, mantequilla o las comidas fáciles que se cocinan rápidamente.• cocción a baja temperatura.• calentamiento lento.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• calentamiento.• cocción a alta temperatura.• cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• preparación de crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• salteado• preparación de pasta (espagueti, pasta, etc.)
9	<ul style="list-style-type: none">• freir• hervir agua

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
La superficie de vidrio después del uso diario (huellas dactilares, residuos de alimentos, derrames)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el electrodoméstico 2. Limpie con un detergente mientras la superficie del vidrio aún esté tibia (no caliente). 3. Enjuague y seque con una toalla o servilleta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando apaga la placa, el indicador de superficie caliente „H“ no estará iluminado, tenga cuidado de no quemarse. • No utilice materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta del detergente que utiliza para evitar esto. • Siempre limpie y seque bien para evitar manchas.
Herviduras, comida derretida y derrames de azúcar caliente sobre la superficie del vidrio	<p>Elimine inmediatamente con el cuchillo de limpieza de la superficie de vidrio, teniendo cuidado de no quemarse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte el electrodoméstico de la red de alimentación. 2. Mantenga el cuchillo bajo un ángulo de 30° y raspe la mezcla derramada fuera de la superficie caliente. 3. Seque con una toalla o servilleta. 4. Siga los pasos 2 y 3 de mantenimiento diario descritos más arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine estas herviduras o derrames lo más rápido posible para que no se sequen en el vidrio, lo que hará que sean mucho más difíciles de limpiar e incluso puede dañar la superficie del vidrio. • Tenga cuidado de no cortarse con el cuchillo después de quitar el protector. Manténgalo siempre alejado de los niños y asegúrese de que el protector esté colocado después de que haya terminado de trabajar con él.
Derrames sobre los botones de control	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el electrodoméstico. 2. Absorbe los derrames 3. Limpie con una esponja o paño limpio y seco. 4. Seque con una servilleta. 	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad puede dar un pitido y apagarse y los botones de control pueden no funcionar mientras haya un líquido sobre ellos. Limpie y seque cuidadosamente antes de usar el equipo.

Problemas, soluciones y consejos

El aparato no se enciende	No hay alimentación eléctrica al aparato.	Compruebe que el aparato esté enchufado a la red eléctrica. Verifique si hay un problema con la electricidad en su hogar. Si ha verificado estas dos cosas y aún no puede encender el electrodoméstico, comuníquese con un electricista.
Los botones de control no funcionan cuando se tocan.	Los botones de control pueden estar bloqueados	Desbloquee los botones de control: consulte las instrucciones de funcionamiento de esta unidad para obtener más información sobre cómo hacerlo.
Los botones de control son difíciles de controlar.	Verifique que no haya derrames en los botones y asegúrese de presionar los botones correctamente.	Asegúrese de que la zona de los botones esté seca y de que presiona los botones con el dedo entero como se indica en las instrucciones de uso.
La superficie del vidrio está agrietada.	Recipientes con fondo grueso Uso de detergentes altamente abrasivos.	Utilice recipientes con una superficie lisa y uniforme; consulte "Uso de los recipientes correctos" en es manual de instrucciones. Revise "Limpieza y mantenimiento"
Algunos recipientes emiten un sonido de crujido o vibración cuando se usan	Esto puede ser causado por los materiales utilizados para hacer los recipientes.	Esto es normal, no se preocupe.
La placa de inducción produce un sonido cuando se usa a alta potencia.	Esto es causado por la reacción de inducción entre el recipiente y el electrodoméstico.	Esto es normal, pero el sonido debería desaparecer a un bajo nivel de potencia.
El sonido de un ventilador funcionando que se oye del electrodoméstico.	Este es un ventilador refrigerante incorporado que evita que la electrónica del dispositivo se caliente. Puede continuar funcionando incluso cuando el dispositivo está apagado.	Esto es normal, no se preocupe. No desenchufe el aparato mientras el ventilador esté funcionando.
La placa de inducción o una de sus zonas se apaga, suena una señal acústica y aparece un código de error en la pantalla del aparato.	Error técnico.	Apunte este código, desenchufe el aparato y contacte con un electricista autorizado.

¡NUNCA INTENTE DESMONTAR EL DISPOSITIVO USTED MISMO!

Código de error, inspección y soluciones

Cuando el dispositivo entra en el proceso "Protección", en la pantalla aparecerán algunos de los siguientes códigos de problema técnico:

CODE	Causa posible	Soluciones
E0	No Pan o no detectó la sartén	Poner en la sartén
E1	Alto voltaje	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E2	Baja tensión	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E3~E4	Temperatura anormal	Por favor inspeccione la olla. Reinicie después de que la placa calefactora se enfríe.
F3~F5 F9~FA	NTC corto o abierto	Llame al servicio postventa y especifique el código de error.

RUIDO HECHO POR EL HOB

- Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante el funcionamiento normal, que en realidad provienen de las ollas y sartenes como resultado de las características de los fondos (por ejemplo, fondos hechos de varias capas de material o fondos irregulares).
- Estos ruidos varían según las ollas y sartenes utilizados y la cantidad de alimentos que contienen, y no son indicativos de ningún defecto de ningún tipo.
- Además, la placa de inducción está equipada con un sistema de enfriamiento interno para controlar la temperatura de las piezas electrónicas; Como resultado, durante el funcionamiento y durante varios minutos después de que la placa se haya apagado, el ruido del ventilador de refrigeración será audible.
- Esto es perfectamente normal y, de hecho, esencial para el correcto funcionamiento del aparato.

Indicador de bote incorrecto o faltante

- Si está utilizando una olla que no es adecuada, que no está colocada correctamente o que no tiene las dimensiones correctas para su placa de inducción, aparecerá el mensaje "Sin olla" en la pantalla. Si no se detecta ninguna olla en 120 segundos, la placa cambia apagado.

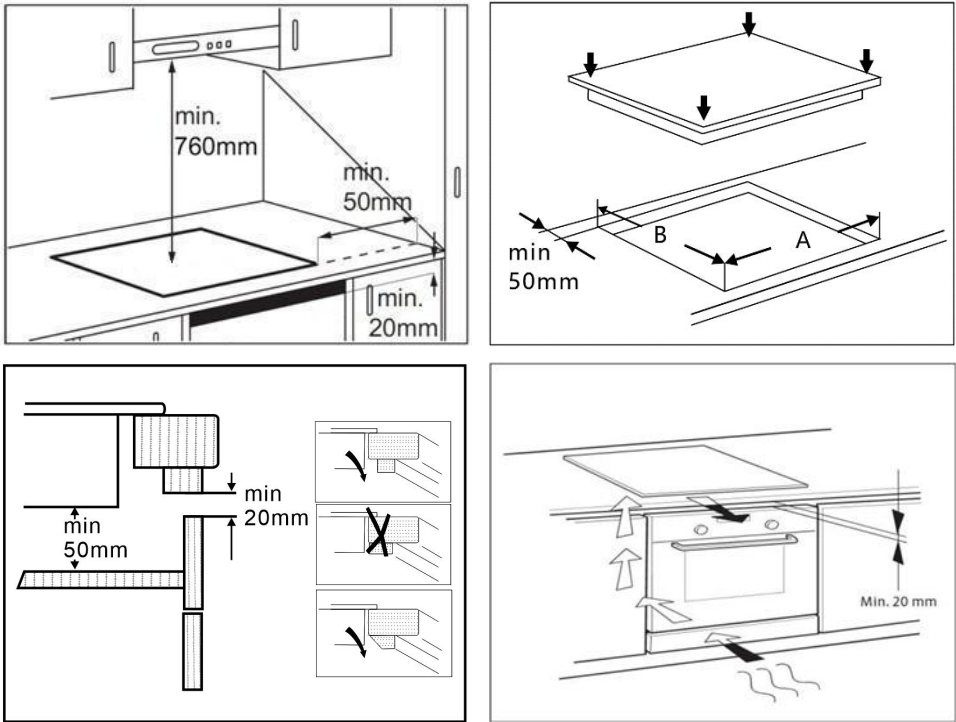
Especificaciones técnicas

Modelo	NJ-I30	NJ-I90
Zonas de cocción	2 zonas	4 zonas
Nivel de alimentación	220-240V~, 50-60Hz	220~240V 50/60Hz Or 380~415V 50/60Hz
Potencia	3500W	7000W
Dimensiones L×A×A (mm)	290*510*63	900*350*63
Dimensiones para empotrado A×A (mm)	270*480	880*330

Instalación

Corte la encimera sobre la cual montará el dispositivo como se muestra a continuación. Asegúrese de haber dejado una distancia de aproximadamente 5 cm alrededor del corte, así como que el grosor de la encimera es de al menos 30 cm de grosor.

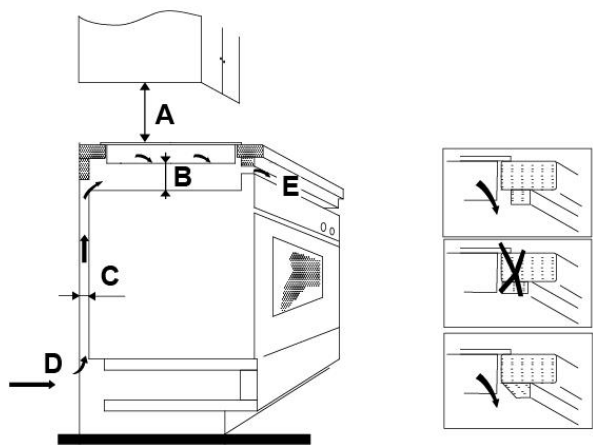
Se recomienda que la placa en la que instalará el equipo sea resistente al calor, para evitar la deformación causada por el trabajo de electrodoméstico



Model	A (mm)	B (mm)
NJ-I30	270	480
NJ-I90	880	330

Asegúrese de que el dispositivo esté colocado correctamente y que los conductos utilizados para eliminar el aire caliente y la entrada de aire frío no estén obstruidos, como se muestra en el siguiente diagrama:

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Extracción de aire 5mm

Antes de usar, asegúrese de que:

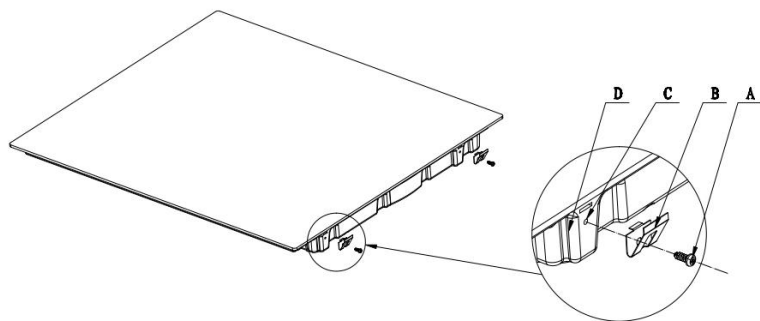
- La encimera es plana y nada obstruye la instalación del dispositivo como se muestra en los diagramas anteriores.
- La encimera está hecha de un material resistente al calor.
- Al instalar la placa sobre un horno, este horno debe tener instalado un ventilador de enfriamiento.
- La instalación se haya realizado correctamente, siguiendo todos los requisitos de distancia y seguridad, indicados en este manual.
- Se instala una llave aislada durante la instalación para apagar el dispositivo de la red de alimentación.

Después de la instalación, asegúrese de que:

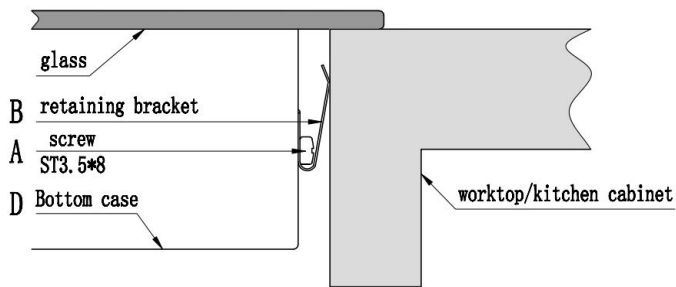
- La cantidad normal de aire entra a través de la encimera y los muebles circundantes.
- La llave aislada está en una ubicación de fácil acceso.

Fijación de las abrazaderas de fijación

Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y firme, luego coloque las abrazaderas como se muestra en el diagrama. Una vez que haya montado las abrazaderas al equipo, debe fijar el equipo a la encimera:



A	B	C	D
Tornillo	Abrazadera	Agujero para el tornillo	Base



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se debe instalar directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de modo que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.

5. Para evitar daños, la capa de sellado y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión del dispositivo al cuadro principal de alimentación

Esta placa debe estar conectada a la fuente de alimentación principal solo por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación principal, compruebe que:



1. el sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.

2. el voltaje corresponde al valor dado en la placa de características

3. las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

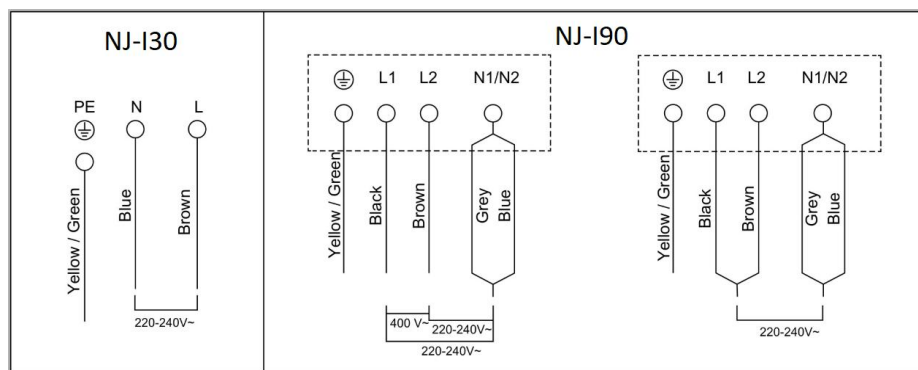
Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no utilice adaptadores, reductores ni ramificaciones.

dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que

la temperatura no excederá los 75 ° C en ningún momento.

La conexión del equipo debe cumplir con los estándares de seguridad, revise el siguiente diagrama:



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un electricista autorizado para evitar efectos no deseados e incidentes.
2. Al conectar el dispositivo directamente a la fuente de alimentación principal, se debe instalar un interruptor unipolar al menos a 3 mm de la conexión.
3. La persona responsable de la instalación debe asegurarse de que el electrodoméstico esté conectado correctamente y de acuerdo con las instrucciones y directivas de seguridad.
4. El cable de alimentación no debe doblarse ni pellizcarse, y debe inspeccionarse periódicamente en busca de daños y, en su caso, debe ser cambiado como se indica en el punto 1.



ELIMINACIÓN: no disponer de este producto como municipal sin clasificar residuos. Colección de tales residuos por separado para un tratamiento especial es necesario.

Este electrodoméstico está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19 / EU para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este electrodoméstico se deseché correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se eliminara en el Sentido Contrario.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recolección para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este electrodoméstico requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su consejo local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina local de la ciudad, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.