

PLANTILLA DE
INDUCCIÓN

TPI060210MD

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar plantilla.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las modificaciones al sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible en este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico debe ser instalado y puesto a tierra correctamente solo por una persona debidamente calificada.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la cubierta se rompe o agrieta, apague

el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.

- Apague la estufa en la pared antes de la limpieza o el mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse
- Mantenga a los niños alejados.
- Las manijas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que las manijas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La cuchilla afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está retraída. Úselo con extremo cuidado y siempre almacene de manera segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Sobre hervir provoca humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Nunca use su electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la estufa como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban al mismo.
- No almacene artículos de interés para niños en armarios encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la estufa pueden lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.
- Los niños o personas con una discapacidad que limita su capacidad de usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puede usar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado
- No use un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
- No se pare sobre su estufa.
- No use sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes a través de la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
- No use estropajos u otros agentes de limpieza abrasivos fuertes para limpiar su estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.

- Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas agrícolas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros residenciales
- ambientes de tipo;
- ambientes tipo cama y desayuno.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

- Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- **ADVERTENCIA:** la cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. e. con tapa o manta ignífuga.

- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.

- Advertencia: si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar

La posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes vivas

- No se debe usar un limpiador a vapor.

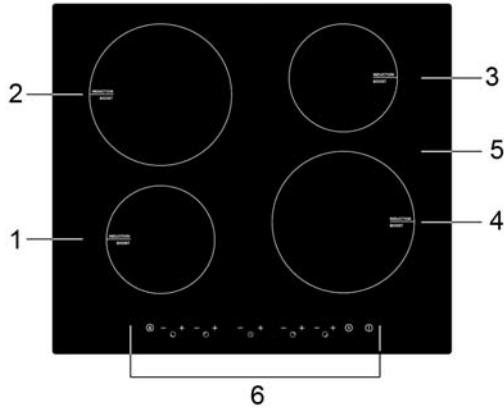
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Felicitaciones por la compra de su nueva plantilla de inducción.

Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este Manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente. Para la instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para referencia futura.

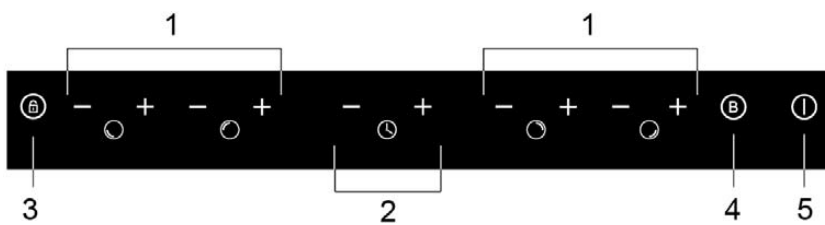
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista Superior



1. max. 1200/1500 W
2. max. 2300/2600 W
3. max. 1200/1500 W
4. max. 2300/2600 W
5. Placa de Vidrio
6. Panel de Control

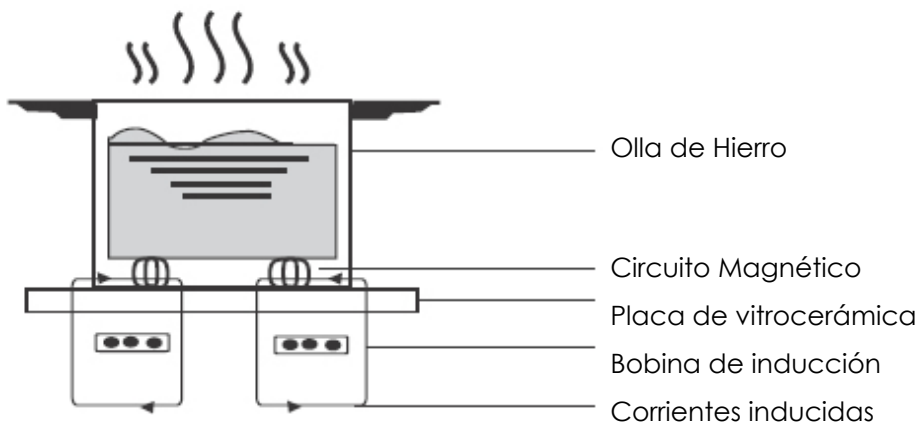
Panel de control



1. Tecla de regulación de potencia
2. Tecla de regulación del temporizador
3. Control de bloqueo de teclas
4. Control BOOST
5. Control de encendido / apagado

Una palabra sobre la cocina de inducción:

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente calentando la superficie del vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén finalmente lo calienta.

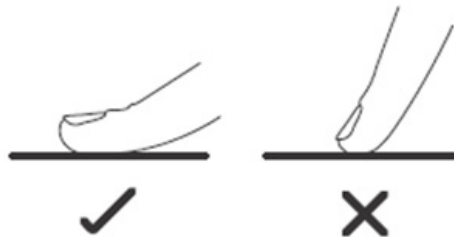


Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía y tome nota especial de la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de inducción.

Usando los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elegir el utensilio de cocina adecuado



- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la sartén.
- Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética.

Mueve un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.

- Si no tiene un imán:

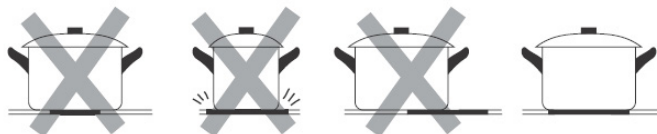
1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea verificar.
2. Si no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.

- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

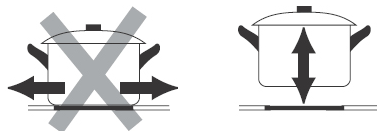


No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.

Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al usar una maceta, se utilizará una energía ligeramente más amplia a su máxima eficiencia. Si usa una eficiencia de maceta más pequeña, podría ser menor de lo esperado. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las bandejas de la placa de inducción; no se deslice o pueden rayar el vidrio.



Usando su placa de inducción

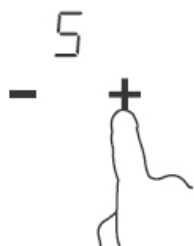
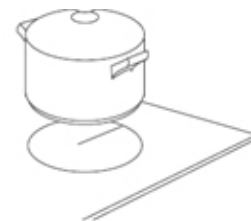
Para empezar a cocinar

1. Toque el control ON / OFF.

Después del encendido, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran “-” o “- -”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.

2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

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



3. Seleccione un ajuste de calor tocando el control “-” o “+”.

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

Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de calor

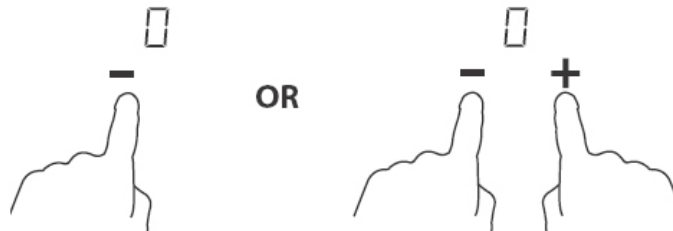
- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se realiza calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada.

Cuando hayas terminado de cocinar

1a. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocando juntos el control "-" y "+".
Asegúrese de que la pantalla muestre "0"

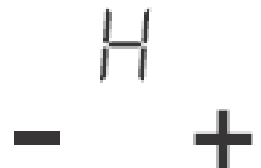


1b. Apague toda la estufa tocando el control ON / OFF.



2. Cuidado con las superficies calientes

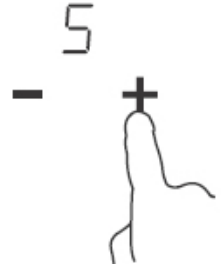
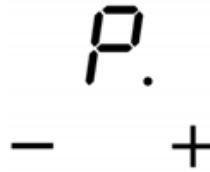
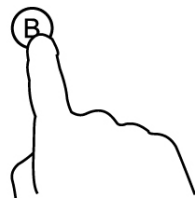
H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa de cocción que aún está caliente.



Usando la función Boost

Activó la función de impulso

1. Seleccione la zona de calentamiento tocando el control "-" o "+".
2. Tocando el control de refuerzo, el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza Máx.



Cancelar la función Boost

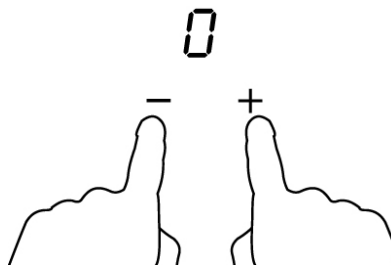
1a. Al tocar el control "Boost" o el botón "-" para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá a su configuración original



OR



1b. Tocando "-" y "+" juntos. La zona de cocción se apaga y la función de impulso se cancela automáticamente.




- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.
- A medida que se activa la función de refuerzo de 1st, la segunda zona de cocción se limita automáticamente bajo el nivel 2. Viceversa
- A medida que se activa la función de refuerzo de 3rd, la cuarta zona de cocción se limita por debajo del nivel 2 automáticamente. Viceversa


BLOQUEO DE LOS CONTROLES

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON / OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas . El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas  por un momento.
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de inducción.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ENCENDIDO / APAGADO, siempre puede apagar la placa de inducción con el control de ENCENDIDO / APAGADO en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la próxima operación.

Protección contra sobretemperatura

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

Detección de pequeños artículos.

Cuando se deja en la placa una bandeja no magnética o de tamaño inadecuado (por ejemplo, aluminio) o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), la placa se pone en espera automáticamente en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

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

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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede detener el calentamiento inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

Usando el temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como un minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Usando el temporizador como un minuterero

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la estufa esté encendida.

Nota: puede usar el minuterero incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

2. Toque "+" los controles del temporizador. El indicador de aviso comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.

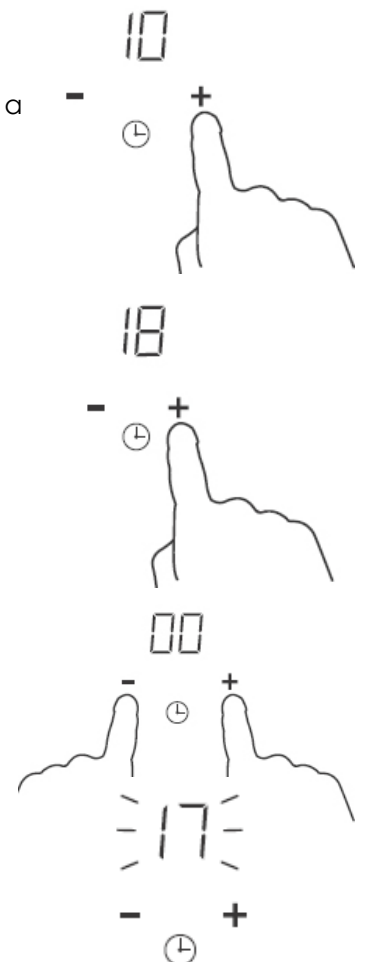
3. Ajuste la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador

Sugerencia: toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

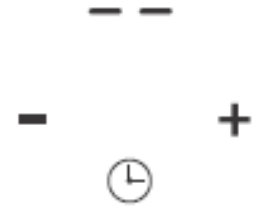
Mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

4. Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y el "00" se mostrará en la pantalla de minutos.

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



6. El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando finalice el tiempo de configuración.

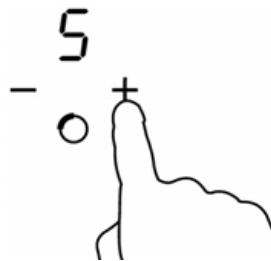


Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Toque "-" o "+" de la zona de cocción correspondiente para la que desea configurar el temporizador.
2. Configure la hora tocando o controlando el temporizador

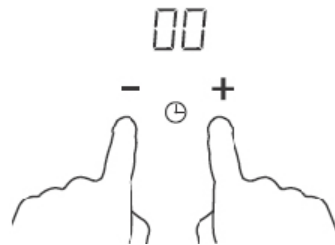
Sugerencia: toque el control "-" o "+" del temporizador una vez que disminuirá o aumentará en 1 minuto.



Mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.



3. Tocando "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y se mostrará "00" en la pantalla de minutos.



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



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

1. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

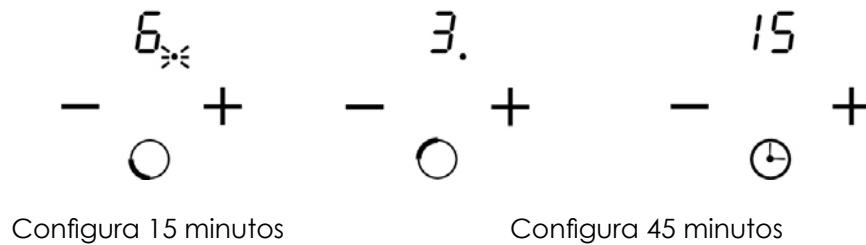


Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes están activados. La pantalla de minutos muestra el temporizador de minutos.

El punto de la zona correspondiente parpadea.

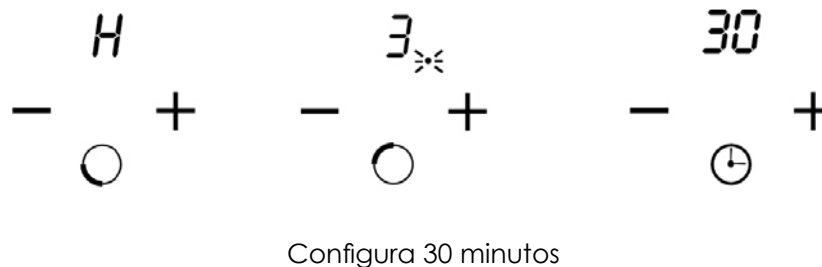


Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes están activados. La pantalla de minutos muestra el temporizador de minutos.

El punto de la zona correspondiente parpadea.



Pautas de cocina

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 ° C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para las sopas deliciosas y los guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesados por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete abrasador

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Cepille ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire la carne solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de qué tan cocido lo desee.

Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir qué tan cocido está - cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" estar.

5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

Para freír

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero, déjelo a un lado y manténgalo caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, cambie la zona de cocción a un nivel más bajo, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir de inmediato.

Los ajustes a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que más le convenga.

Ajuste de Calor	Sirve para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calor delicado para pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla, y otras comidas que se pueden quemar rápido. • Llevar a hervor en fuego lento • Calentar lentamente.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar • Llevar a hervor rápidamente • Cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Salteados • Cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear – freír • Hervir sopas • Hervir agua

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Todos los días se ensucia el vidrio: huellas, marcas, manchas que quedan de residuos de comida o derrames en el vidrio).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la plantilla 2. Aplique limpiador en el vidrio (solo si el vidrio no está caliente!) 3. Enjuague y seque con una toalla de papel. 4. Vuelva a encender el vidrio una vez que ya esté limpio y seco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apague la plantilla no se verá el indicador de calor. Tenga cuidado, puede estar caliente. *Algunas esponjas de nylon u otros materiales pueden rallar el vidrio. Use solamente limpiadores permitidos. *Nunca deje residuos del limpiador en el vidrio, este se puede manchar.
<p>Los derrames, residuos de alimentos derretidos, y azúcar caliente que se derrame</p>	<p>Remover estos inmediatamente con cuchillo de paleta o espátula de hoja de afeitar adecuado para su estufa de vidrio de cerámica, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar la plantilla. 2. Mantenga la cuchilla o herramienta en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en una zona fresca de la estufa. 3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 todos los días. 	<p>Eliminar las manchas dejadas por alimentos derritos y o azúcar derramada tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie de vidrio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, hay un raspador filoso. Utilizar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames sobre los controles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el dispositivo. 2. Tomar el derrame 3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpie el área completamente y seque con una toalla de papel. 5. Conecte de nuevo la estufa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La estufa puede emitir un sonido y se desconectará, y los controles táctiles no pueden funcionar mientras que hay líquido sobre ellos. <p>Asegúrese de que se limpie y esté seca el área de control antes de encender la estufa de nuevo.</p>

Pistas y Tips:

Problema	Posibles Causas	¿Qué hacer?
La placa de inducción No se puede encender.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectado a la fuente de alimentación y que está encendido. Comprueba si hay un poder corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llame a un calificado
Los controles táctiles son insensible.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está siendo rayado.	Utensilios de cocina de bordes ásperos. Estropajo abrasivo o inadecuado productos de limpieza utilizados.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa en Una temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería calmarse o desaparecer por completo cuando disminuye la temperatura.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de la electrónica. Puede continuar funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared mientras el ventilador está funcionando.

Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Use utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Falta técnica.	Anote las letras y números de error, apague la placa de inducción en la pared y comuníquese con un técnico calificado.

Fallas e Inspección:

Si se da una anomalía, la plantilla presentará un estado de protección automática y proyectará unos códigos en la pantalla para indicar el error:

Problema	Posibles Causas	¿Qué hacer?
F3-F8	Fallo en el sensor de temperatura	Contacte a su proveedor.
F9 – FE	Fallo en el sensor de temperatura IGBT	Contacte a su proveedor.
E1 / E2	Fallo de energía	Por favor revise si el problema es normal.
E3 / E4	Temperatura anormal	Por favor inspeccione la olla.
E5 / E6	Mala radiación de calor por inducción.	Reinicie la plantilla después de que se haya enfriado.

Los anteriores son los fallos comunes.

Por favor no desarme la plantilla usted mismo puede presentarse ante peligros inminentes.

Especificaciones Técnicas

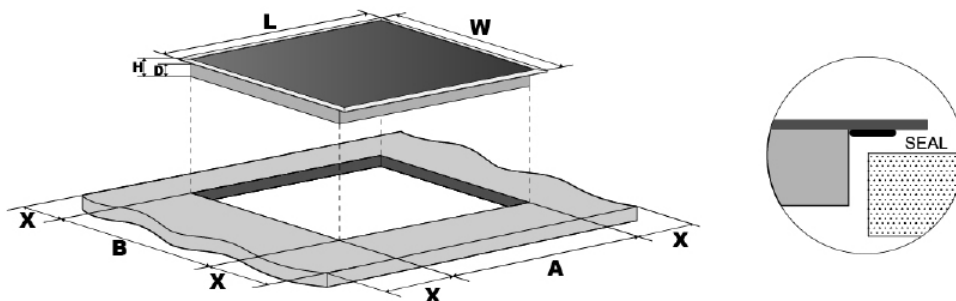
Plantilla Modelo	TPI060210MD
Zonas de Cocción	4 Zonas
Potencia	220-240V~ 50/60Hz
Poder eléctrico instalado	7000 W
Tamaño Profundidad×Ancho×Alto(mm)	700X520X50
Medidas para Empotrar A×B (mm)	560X490

Instalación:

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:

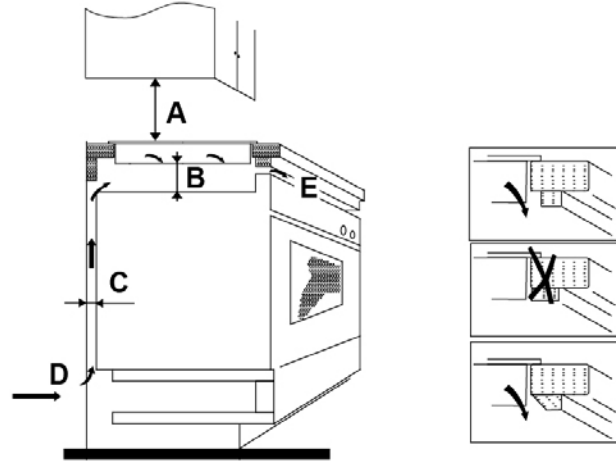


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
700	520	60	56	560	490	50 mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada.

y la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo

Nota: la distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario de arriba la placa calefactora debe tener al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de Aire	Salida de Aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- la superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio
- la superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor
- si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento incorporado
- la instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables
- un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona desconexión completa de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos)

- el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada
- consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación
- utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la encimera.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

- no se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas o cajones del armario
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- el cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento

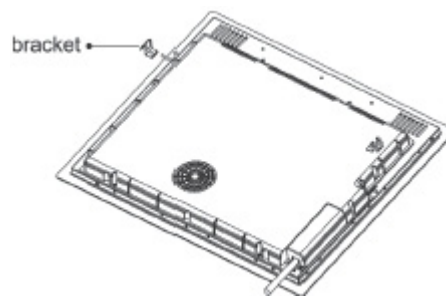
Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de mesa.

**Precauciones**

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por tú mismo.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de manera 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 sándwich y el adhesivo deben ser resistentes a calor.

Conexión de la encimera a la red eléctrica.

Esta placa debe conectarse 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:

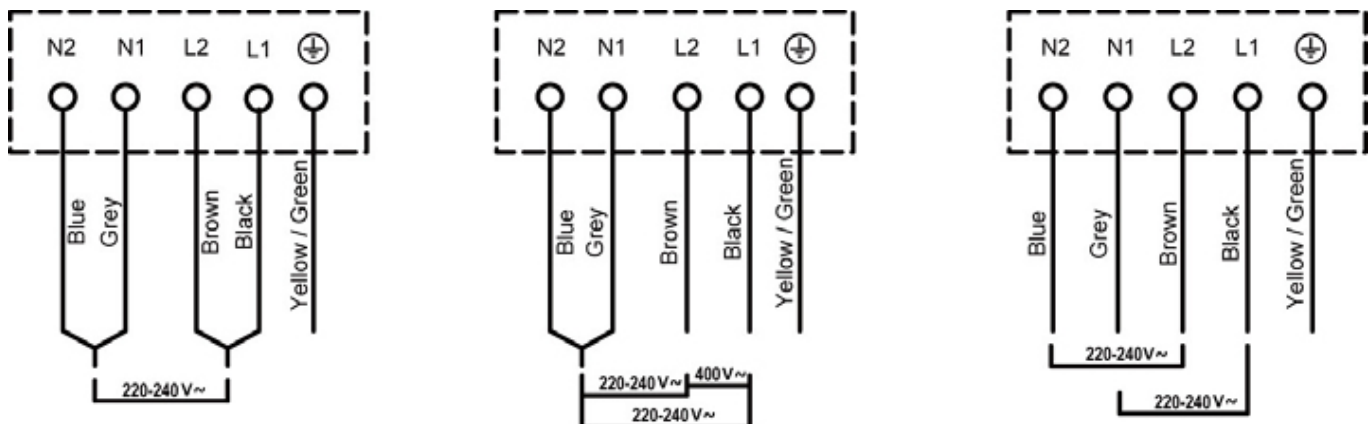
1. el sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. el voltaje corresponde al valor dado en la placa de características
3. las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendios.

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

Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones.

Cualquier modificación solo debe ser realizada por un electricista calificado.



Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de posventa con herramientas específicas para evitar accidentes.

- Si el aparato se está conectando directamente a la red, un omnipolar

El interruptor automático debe instalarse con una abertura mínima de 3 mm entre contactos

- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.



Este electrodoméstico está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2002/96 / CE 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 de manera incorrecta.



El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como

Residuos domésticos normales. Debe llevarse a un punto de recogida 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 la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

SAFETY WARNINGS

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

Operation and maintenance Electrical Shock Hazard

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

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death. Hot Surface Hazard
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **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.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations

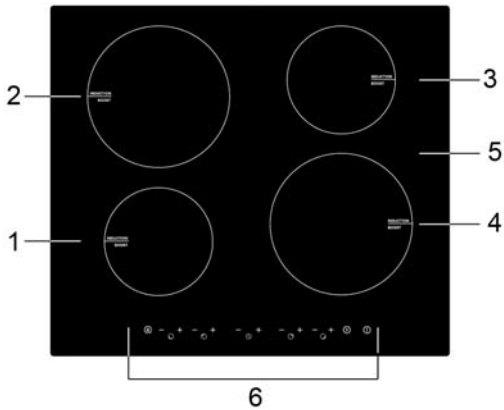
on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

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

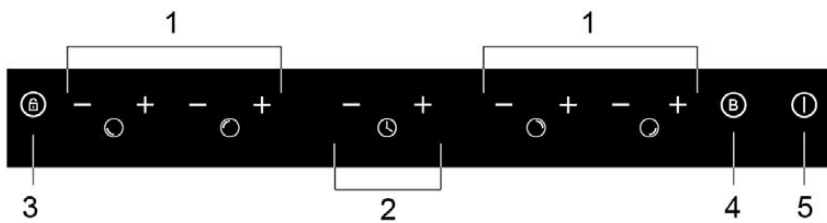
PRODUCT OVERVIEW

Top View



- 1. max. 1200/1500 W zone
- 2. max. 2300/2600 W zone
- 3. max. 1200/1500 W zone
- 4. max. 2300/2600 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

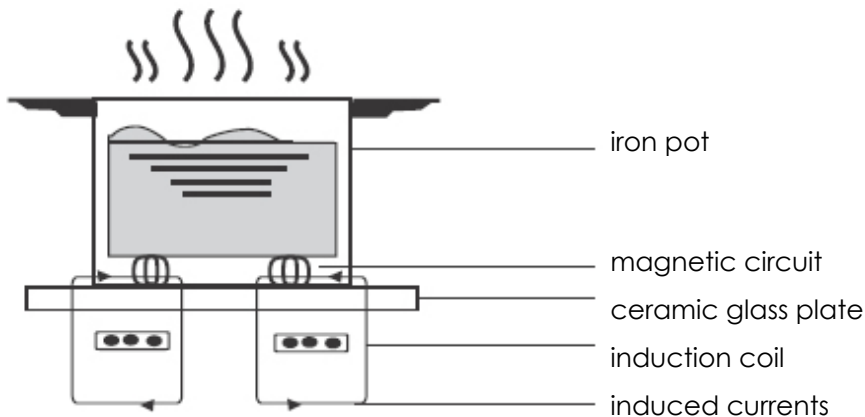
Control Panel



- 1. Power regulating key
- 2. Timer regulating key
- 3. keylock control
- 4. BOOST control
- 5. ON/OFF control

A Word on Induction Cooking

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

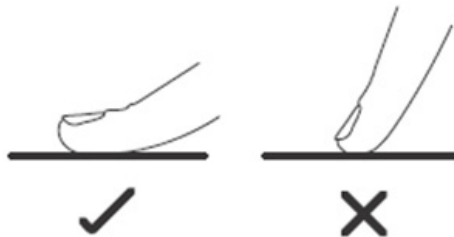


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
 - You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

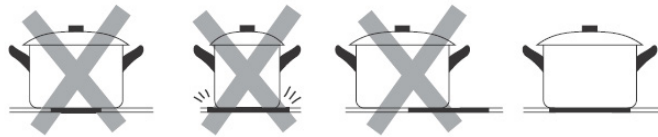
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If the indicator does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

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

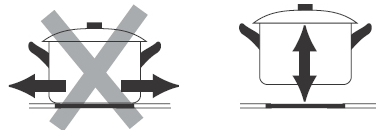
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Using your Induction Hob

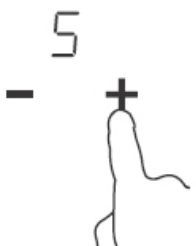
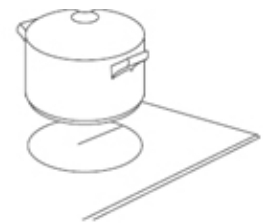
To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – “ or “ – – “, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



3. Select a heat setting by touching the “-“ or “+“ control.

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

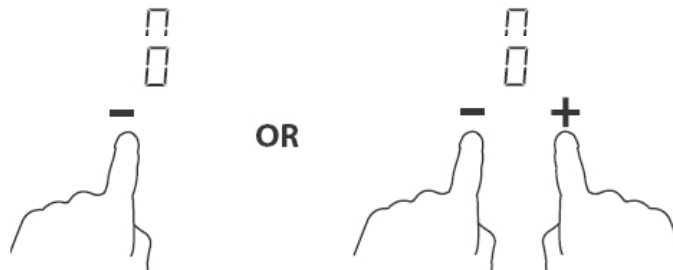
If the display flashes alternately with the heat setting

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

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

When you have finished cooking

1a. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching a "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0"

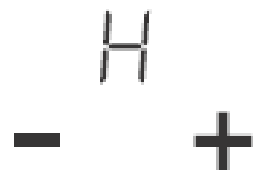


1b. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



2. Beware of hot surfaces

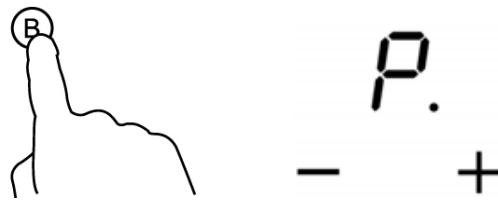
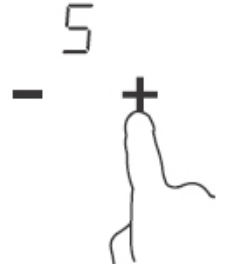
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Boost function

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the "-" or "+" control.
2. Touching the boost control, the zone indicator show "P." and the power reach Max.

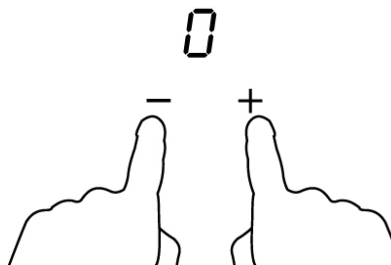


Cancel the Boost function

- 1a. Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



- 1b. Touching "-" and "+" control together. the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically




- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.
- As the boost function of 1st is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. Vice versa
- As the boost function of 3rd is activated, the 4th cooking zone is limited under level 2 automatically. Vice versa


LOCKING THE CONTROLS

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

To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show " Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are notselecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2.Touch"+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

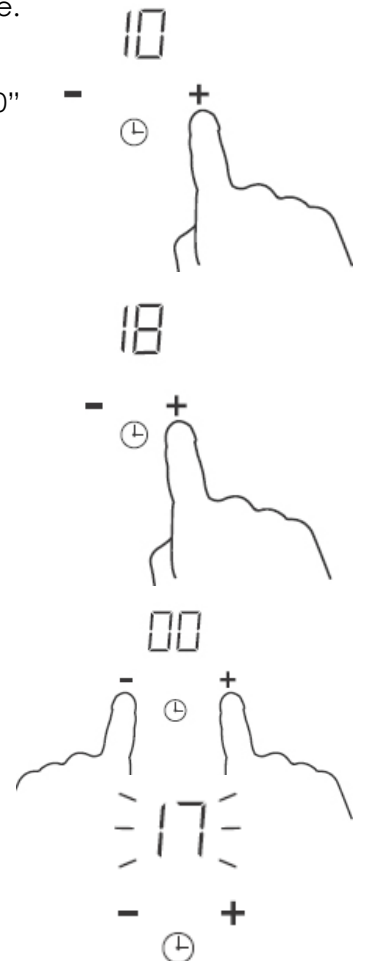
3.Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

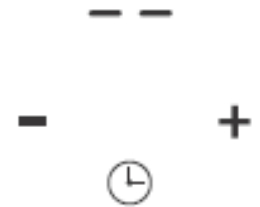
Touch and hold th "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the"00" will show in the minute display.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



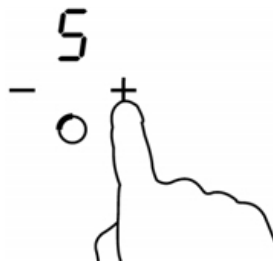
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touch the "-" or "+" of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.
2. Set the time by touching the or control of the timer

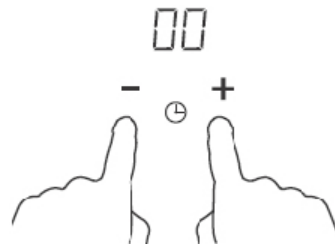


Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

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



3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds



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

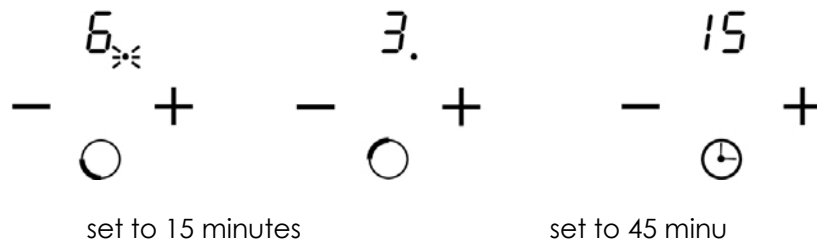
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.
Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.



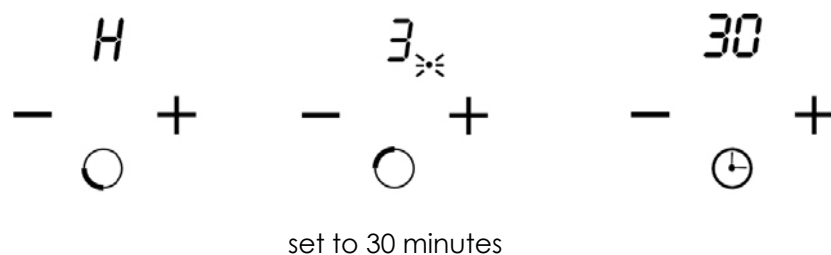
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook

the food in several smaller batches.

3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	delicate warming for small amounts of food <ul style="list-style-type: none"> • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	sautéing <ul style="list-style-type: none"> • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

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

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9 – FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1 / E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3 / E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5 / E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

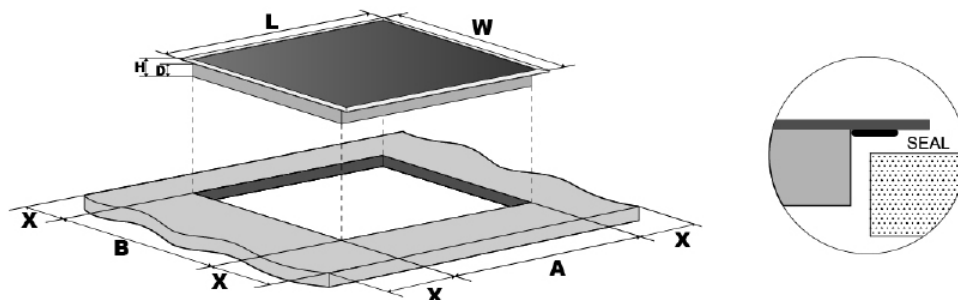
Model	TPI060210MD
Cooking Zones	4 Zonas
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7000 W
Product Size L×W×H(mm)	700X520X50
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

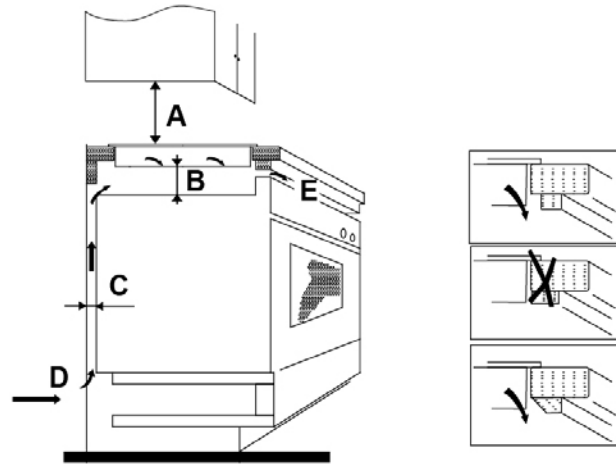
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
700	520	60	56	560	490	50 mini

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

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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

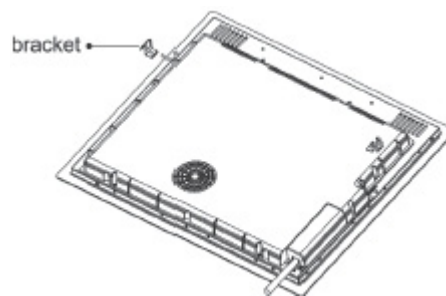
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

**Cautions**

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

Connecting the hob to the mains power supply

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

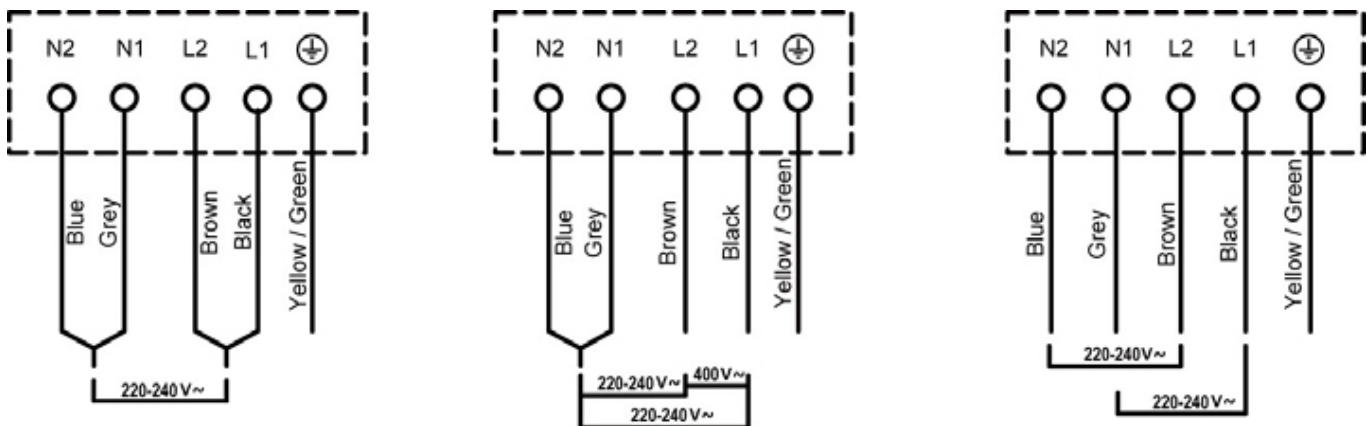
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com