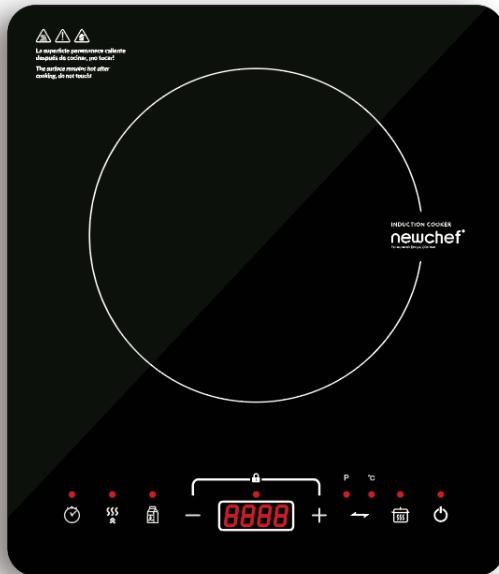


Placa de inducción portátil

NEWCHEF® GO2000



Manual de instrucciones



Manual de instruções



Mode d'emploi



Instruction manual



Manuale di istruzioni

newchef®
TU ALIADO EN LA COCINA

Placa de inducción portátil

NEWCHEF® GO2000

Español	4
Português	21
English	36
Francés	51
Italiano	66

Model: **6512**
Voltage: 220~240V, 50/60Hz
Power: 2000W

ÍNDICE

1. Uso destinado	4
2. Datos técnicos	5
3. Precauciones de seguridad	6
4. Mandos e indicadores	10
5. Antes de empezar	11
5.1 Introducción a la cocción por inducción	11
5.2 Baterías de cocina apropiadas	11
6. Primeros pasos	11
6.1 Uso	12
6.2 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada	13
6.3 Apagar con el temporizador	14
6.4 Bloqueo para menores	14
6.5 Función de mantener la comida caliente	15
6.6 Función Leche	15
6.7 Función de calentamiento rápido	15
7. Mantenimiento y limpieza	16
8. Resolución de problemas	16
9. Servicio Asistencia Técnica	18
Activa la garantía	19

Gracias por comprar la Placa de inducción portátil Go2000 de newchef®.
Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones, contiene información importante de seguridad. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la placa de inducción solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan. Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la placa de inducción a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. USO DESTINADO

La placa de inducción Newchef® GO2000 sirve para preparar, cocinar y mantener caliente sus platos de comida en ollas compatibles. Es portátil y fácil de manejar gracias al panel de control táctil.

Esta placa de inducción no ha sido diseñada para uso comercial. Está diseñada exclusivamente para interiores, para su uso en habitaciones secas y cerradas. Instale el dispositivo sobre una superficie estable.

Este dispositivo cumple todo lo relacionado en cuanto a la conformidad CE incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. Cualquier modificación del equipo que no haya sido recomendada por el fabricante puede causar que estas normativas ya no se cumplan. No manipule el dispositivo.

Información sobre quemadores eléctricos domésticos

Modelo	6512
Tipo de quemador	Eléctrico
Número de quemadores y superficies de cocción	1
Tecnología de calentamiento (quemadores por inducción y superficies de cocción, quemadores de radiación, planchas)	Inducción
Para superficies de cocción y planchas circulares: Diámetro de la superficie útil para cada una de las superficies de cocción eléctricas con una precisión de 5 mm.	19 cm.
Consumo energético de cada superficie de cocción, por kg.	182,6 Wh/kg
Consumo eléctrico por plancha y por kg.	182,6 Wh/kg

Información para la reducción del impacto medioambiental:

Utilice la placa de inducción con ollas o sartenes aptas para inducción solamente. No emplee “adaptadores de inducción” dado que estos adaptadores reducen considerablemente la eficacia energética de las placas de inducción (la temperatura disponible en la olla en relación con la energía empleada) y anulan todas las ventajas de una olla o sartén de este tipo. Esto se debe al tipo de transferencia de calor entre la placa adaptadora y la base de la olla. El resultado es un proceso que tarda más y que desperdicia energía.

2. DATOS TÉCNICOS

Marca:	Newchef®
Modelo:	6512
Tensión de funcionamiento:	220-240 V~ (c.a.), 50/60 Hz
Potencia:	Máx. 2000W 10 niveles de potencia: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 vatios Equivalentes a 10 niveles de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Pantalla:	4 dígitos con iluminación LED
Temporizador:	Cuenta atrás de 3 horas en incrementos de 1 minuto
Panel de control:	Botones táctiles, bloqueo para menores
Longitud del cable de alimentación:	2,00 m
Medidas:	Aprox. 31 x 27 x 6,3 cm. (An. x P. x Al.)
Peso:	Aprox. 2.140 g
Diámetro máximo de la base de la sartén/olla:	19 cm.
Clase de protección II	

3. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este dispositivo por primera vez, lea detenidamente todas las instrucciones correspondientes y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar aparatos electrónicos.

Explicación de los símbolos

En este manual se advierte de posibles riesgos y peligros de la forma siguiente. Algunos de estos símbolos se encuentran en el mismo producto para alertarle de posibles peligros.



¡Peligro de quemaduras!

Este símbolo le advierte de superficies calientes.



¡No tocar!

Esta advertencia sirve para indicarle que no debe tocar la superficie de la placa.



Advertencia

Este símbolo denota información importante para garantizar un manejo seguro del producto y la seguridad del usuario. La advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas, causar heridas o daños materiales.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

La advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas debido a sacudidas eléctricas.



¡Peligro de incendio!

Este símbolo le advierte de que podría causarse un incendio si no se respetan las instrucciones.



Este símbolo indica más información sobre el tema.

Niños y personas discapacitadas

Este dispositivo puede ser empleado por niños mayores de 8 años así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto del producto y comprendan los riesgos que implica. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser efectuados por los niños, a no ser que sean mayores de 8 años o se encuentren bajo supervisión. Los niños menores que 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación.



¡Peligro de asfixia!

El material de embalaje no es un juguete. No deje que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Hay peligro de asfixia.



¡Advertencia de objetos que pueden caerse!

Tome las precauciones necesarias para que los niños no puedan tirar del cable de alimentación y se caiga el aparato de la superficie de trabajo. Hay peligro de lesiones.

Instrucciones de seguridad generales



¡Peligro de quemaduras!

- No coloque otros objetos (p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.) en la superficie térmica (2), dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.
- No toque la superficie térmica (2) si previamente había una olla colocada en ella. Después de retirar la olla, la superficie térmica (2) puede seguir estando muy caliente.



¡Peligro de incendio!

- El aceite y la grasa pueden incendiarse cuando de sobrecalentan. Por lo tanto, tenga especial cuidado al calentar aceite o grasa. No deje el aceite o la grasa caliente sin supervisión.
- ¡Peligro de explosión! No intente apagar el aceite o la grasa encendidos con agua. En su lugar, sofoque el fuego tapando la olla con una tapa adecuada o un plato. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- No coloque el aparato en superficies textiles tales como un mantel.
- No coloque el aparato en superficies metálicas, dado que estas podrían calentarse rápidamente y provocar incendios.
- No coloque el dispositivo debajo de objetos inflamables tales como cortinas.
- No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto. Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm. a cada lado y por lo menos 60 cm. encima del dispositivo para garantizar una refrigeración adecuada.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- La carcasa de la placa de inducción y el cable de alimentación (1) no deben quedar dañados de ninguna forma. No cambie nunca un cable de alimentación dañado, sino que póngase en contacto con el servicio de atención posventa. Si la carcasa o el cable de alimentación (1) están dañados, corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.

- No abra la carcasa de la placa de inducción, dado que no contiene componentes que requieran una reparación ni mantenimiento por parte del usuario. En caso de abertura de la carcasa corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.
- Si observa humo, ruidos u olores extraños, apague el aparato inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. En tal caso, no siga utilizando el producto y déjelo comprobar por un técnico. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.
- Asegúrese de que el cable de alimentación (1) no se dañe a causa de bordes afilados o puntos calientes. No enrolle el cable de alimentación (1) en la superficie térmica (2).
- Asegúrese de que el cable de alimentación (1) no quede atrapado ni aplastado.
- Incluso al estar apagada, la placa de inducción no queda completamente desconectada de la red eléctrica. Para aislar completamente el dispositivo de la red eléctrica, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica.
- Para desconectar el producto de la alimentación eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable de alimentación (1).
- Ante cualquier problema, si prevé que no va a emplear el dispositivo, antes de limpiarlo o en caso de tormenta, desenchufe siempre el cable de alimentación de la toma eléctrica.
- Si percibe daños visibles en la placa de inducción o en el cable de alimentación (1), apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con el servicio posventa.
- Solo debe conectar la placa de inducción a una toma eléctrica debidamente instalada y fácilmente accesible. Además, la tensión de la red eléctrica debe coincidir con la indicada en la etiqueta de características. Después de conectar el aparato, la toma eléctrica debe permanecer fácilmente accesible de manera que pueda desconectar el enchufe rápidamente en caso de emergencia.
- No sumerja la placa de inducción, el cable de alimentación (1) o el enchufe eléctrico en agua u otros líquidos. Si entran líquidos en el producto, desconecte el enchufe de la toma eléctrica inmediatamente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Si la placa de vidrio de la superficie térmica (2) tiene grietas o está rota, apague el dispositivo y desconéctelo de la toma eléctrica para evitar sacudidas eléctricas.



¡Peligro de campos electromagnéticos!

Los dispositivos médicos (marcapasos, ayudas de audición, etc.) pueden resultar interferidos y dañados por campos electromagnéticos. Mantenga en todo momento la distancia de seguridad recomendada por el fabricante del dispositivo en cuestión.



¡Daños de campos electromagnéticos!

Mantenga la placa de inducción a por lo menos 1 m. de distancia de dispositivos que puedan verse afectados por campos electromagnéticos (p.ej. medios de almacenamiento magnéticos, dispositivos electrónicos, relojes etc.).



Advertencia ante posibles daños materiales

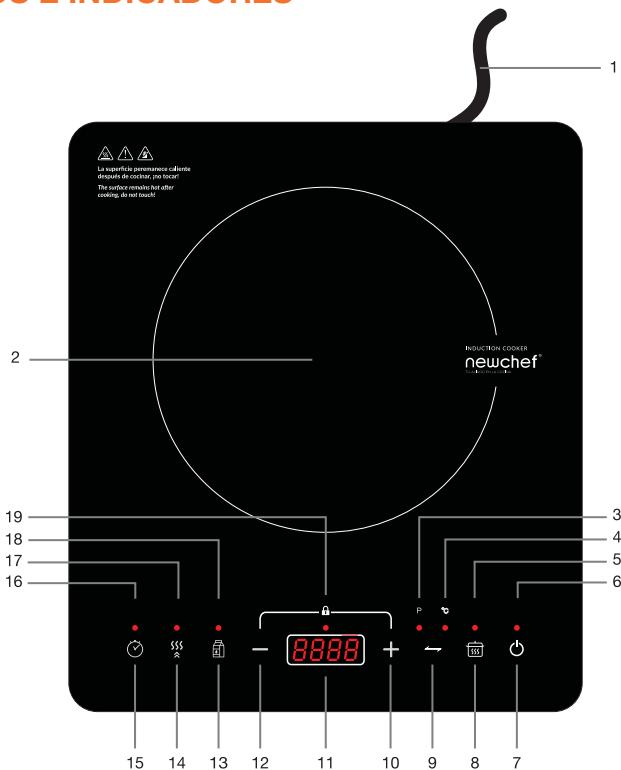
- No caliente ollas vacías, dado que podrían sobrecalentarse rápidamente y dañarse tanto la olla como el dispositivo.
- No exponga la placa de inducción a vibraciones, dado que podrían causar roturas al cristal de la superficie térmica (2). No deje que la placa de inducción se caiga. Si la superficie térmica (2) se rompe, existe el riesgo de lesiones.
- Tenga especial cuidado al preparar sopas y guisados. El peso de la olla y el contenido no debe superar los 10 kg.
- La placa de inducción se puede dañar si intenta rascar caramelos pegados. Si comida rica en azúcar se esparce por la placa, retírela antes de que se enfrie. En general debería quitar cualquier resto de comida esparcida de inmediato.
- No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rascar la superficie. De lo contrario, la superficie térmica (2) se puede dañar.
- La placa de inducción lleva unas patas antideslizantes de plástico. Si fuera necesario, coloque algo debajo del dispositivo, dado que algunas superficies de trabajo se tratan con detergentes que pueden atacar o incluso disolver las patas de plástico.



Cable de alimentación

- Para desenchufar el cable de alimentación (1) sujeté el enchufe y nunca tire del cable (1). No coloque el dispositivo, muebles u otros objetos pesados encima del cable de alimentación (1) y procure que no se pise el cable. No haga nudos con el cable de alimentación (1) ni lo ate con otros cables. Instale los cables de forma que nadie pueda tropezar y que no obstruyan el camino. No utilice adaptadores ni alargadores que no cumplan las normas de seguridad vigentes en su país, ni modifique el cable de alimentación (1) por su cuenta. Cualquier cable de alimentación (1) dañado debe ser reemplazado por el fabricante o el servicio técnico autorizado.

4. MANDOS E INDICADORES



- | | |
|---|---|
| 1. Cable de alimentación | 11. Pantalla |
| 2. Superficie térmica | 12. Botón — (reducir el valor) |
| 3. Indicador del nivel de potencia | 13. Botón para la función Leche |
| 4. Indicador de temperatura | 14. Botón §§ (calentamiento rápido) |
| 5. Indicador de la función de mantener la comida caliente | 15. Botón del temporizador |
| 6. Indicador de alimentación | 16. Indicador del temporizador |
| 7. Botón de encendido/apagado | 17. Indicador de la función de calentamiento rápido |
| 8. Botón de la función de mantener la comida caliente | 18. Indicador de la función Leche |
| 9. Botón de función ← (para alternar entre las indicaciones del nivel de potencia y de temperatura) | 19. Indicador del bloqueo para menores |
| 10. Botón + (incrementar el valor) | |

5. ANTES DE EMPEZAR

Extraiga el dispositivo del embalaje. Primero, compruebe que en el contenido del paquete no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. Si alguno de los artículos faltara o estuviera dañado, póngase en contacto con atención al cliente. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclelo debidamente.

5.1 Introducción a la cocción por inducción

La cocción con una placa de inducción funciona de manera diferente a la que quizá esté acostumbrado de placas de cocción convencionales. El calor se genera con un campo electromagnético en la base de la olla o sartén y no a través de resistencias eléctricas en la placa. De esta forma se ahorra energía y se reducen los tiempos de cocción.

A elevada potencia, el contenido de la olla se calienta mucho más rápido. Igualmente, reacciona más directamente al bajar la temperatura. Así, podemos decir que, en cuanto a su respuesta térmica, la cocina de inducción funciona de forma similar a una cocina de gas.

Pero es preciso que emplee una batería de cocina compatible con la tecnología de inducción que tenga una base ferromagnética.

5.2 Baterías de cocina apropiadas

Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción. Normalmente vienen etiquetadas como tales en las tiendas. Todo utensilio de cocina fabricado con metales no ferromagnéticos (aluminio, cobre, etc.) y otros materiales (p.ej. cerámica, porcelana, vidrio etc.) no es compatible.

La base de la olla o sartén debe quedar colocada en horizontal sobre la placa, ser plana y tener un diámetro entre 12 y 19 cm.



Si la olla o sartén no tiene el diámetro adecuado o está fabricada de un material no compatible, la placa se apaga automáticamente. Cada 2 segundos suena una señal acústica y en la pantalla (11) aparece el error E0.

6. PRIMEROS PASOS

Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal, antideslizante y seca.



¡Peligro de incendio!

- No coloque el dispositivo en superficies textiles tales como un mantel.
- No coloque el dispositivo en superficies metálicas dado que estas podrían calentarse rápidamente y provocar incendios.
- No coloque el dispositivo debajo de objetos inflamables tales como cortinas.
- No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto. Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm a cada lado y de por lo menos 60 cm encima del dispositivo para garantizar una refrigeración adecuada.

6.1 Uso

-  • Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de la placa es superior a 60°C, en la pantalla se muestra “– H –”. Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla se muestra “– L –”.
- Si retira la olla de la placa de inducción mientras esté encendida, en la pantalla se muestra “E0” y suena una señal acústica cada 2 segundos. Después de unos 60 segundos, la señal acústica se detiene y el ventilador se apaga. La pantalla (11) sigue indicando “– H –” mientras que la temperatura de la superficie térmica (2) sea superior a 60 °C. Cuando la temperatura descienda por debajo de los 60 °C, en la pantalla (11) se muestra “– L –”.
- La única forma de ocultar los símbolos “– H –” y “– L –” de la pantalla es desconectando el suministro eléctrico del aparato.
- Al encender la placa, el nivel de potencia predeterminado es L05.

1. Conecte el cable de alimentación (1) de la placa de inducción a una toma eléctrica. Se escucha una señal acústica y en la pantalla (11) se indica “–L–” o “– H –”, en función de la temperatura.
2. Coloque una olla o sartén en la superficie térmica (2).



Advertencia ante posibles daños materiales

- La olla o sartén que vaya a emplear debe ser apta explícitamente para placas de inducción. No emplee otros tipos de ollas o sartenes (p.ej. de cerámica).
- Tenga especial cuidado al preparar sopas y guisados. El peso de la olla y el contenido no debe superar los 10 kg.

3. Pulse el botón de encendido/apagado (7) para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación “ON”.
4. Pulse el botón de función (9) para encender el dispositivo con el nivel de potencia “L05”.



Cuando la placa de inducción está encendida, también funciona el ventilador de refrigeración y la placa puede zumbar ligeramente al calentar la olla o sartén. Esto no es un mal funcionamiento.

5. Pulse los botones + (10) y - (12) para ajustar el nivel de potencia deseado. O pulse el botón de función → (9) para que en la pantalla (11) se muestre la temperatura de cocción y pueda ajustarla con los botones + (10) y - (12).



¡Peligro de quemaduras! No toque la superficie de la placa si previamente había una olla colocada en ella. Después de retirar la olla, la superficie puede seguir estando caliente.



Pulse el botón de función (9) para alternar entre la indicación del nivel de potencia (3) y de la temperatura (4). No obstante, tenga en cuenta que al cambiar de función, la potencia siempre se ajusta en el nivel L05 y la temperatura en 120°C, independientemente del ajuste anterior. Por lo tanto, tenga cuidado de que su comida no se le vaya a quemar.



¡Peligro de incendio!

- El aceite y la grasa pueden incendiarse cuando de sobre calientan. Por lo tanto, tenga especial cuidado al calentar aceite o grasa. No deje el aceite o la grasa calientes sin supervisión.
- ¡Peligro de explosión! No intente apagar el aceite o la grasa incendiados con agua.. En su lugar, sofoque el fuego tapando la olla o sartén con una tapa adecuada o un plato. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

6. Prepare su comida. Mientras esté cocinando, pulse los botones + (10) y - (12) para ajustar el nivel de potencia o la temperatura deseados.

7. Cuando haya terminado, apague la placa de inducción. Para ello, pulse el botón de encendido/apagado ⏹ (7). Se escucha una señal acústica y en la pantalla (11) se indica “– L –” o “– H –” en función de la temperatura. El indicador de alimentación (6) se apaga.



- Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de la placa es superior a 60 °C, en la pantalla se muestra “– H –”. Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla se muestra “– L –”.
- Después de aprox. 2 horas de funcionamiento continuo, el aparato se apaga automáticamente (incluso si cambia los ajustes o los iconos de la pantalla) y emite una señal acústica. No obstante, si ha programado el temporizador, la cuenta atrás del temporizador será prioritaria y el aparato se apaga después del tiempo establecido.

6.2 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada

A continuación se resumen los diferentes niveles de potencia junto con el consumo eléctrico en vatios.

Nivel	Potencia (Vatios)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

6.3 Apagar con el temporizador

Puede programar el temporizador para que la placa de inducción se apague automáticamente después de un cierto tiempo.

1. Mientras esté cocinando con la placa de inducción, pulse el botón táctil del temporizador  (15) para programar el temporizador.
2. Pulse los botones + (10) y - (12) para ajustar el tiempo de cocción deseado (en minutos) antes de que la placa de inducción se apague.



Puede programar un tiempo de cocción entre 1 y 180 minutos.

3. El tiempo ajustado parpadea brevemente en la pantalla (11) y después se muestra el tiempo restante (cuenta atrás).
4. Cuando el temporizador está activado, en la pantalla (11) se muestra o el nivel de potencia o la temperatura alternándose cada aprox. 5 segundos con el tiempo restante.



El indicador del temporizador (16) solo está encendido cuando en la pantalla (11) se muestra el tiempo. Cuando se muestre el nivel de potencia o la temperatura, solo está encendido el indicador (3) y no el indicador (16).

5. Si fuera necesario, puede ajustar el nivel de potencia o temperatura deseada con los botones + (10) y - (12).
6. Cuando la cuenta atrás llegue a cero, la placa se apaga automáticamente. Suena una señal acústica.



Para apagar la placa manualmente antes de que haya pasado el tiempo programado, pulse el botón de encendido/apagado  (7).

6.4 Bloqueo para menores

La placa de inducción lleva un bloqueo para menores para que los ajustes no puedan ser cambiados accidentalmente.

Cómo activar o desactivar el bloqueo para menores:

1. Pulse los botones + (10) y - (12) brevemente al mismo tiempo. Se escuchará una señal acústica y el indicador (19) se enciende. El bloqueo para menores está activado.
2. Mantenga pulsados los botones + (10) y - (12) durante unos 3 segundos. Se escuchará una señal acústica y el indicador (19) se apaga. El bloqueo para menores está nuevamente desactivado.

Puede emplear la placa de inducción como de costumbre.



- También puede activar el bloqueo para menores cuando la placa de inducción está apagada.
- Si activa el bloqueo para menores cuando la placa de inducción está encendida, todavía podrá apagarla. Pero todas las demás funciones quedan bloqueadas.

6.5 Función de mantener la comida caliente

Con la función de mantener la comida caliente puede mantener la comida a una temperatura de aproximadamente 60°C hasta 2 horas. Cómo utilizar la función de mantener la comida caliente:

1. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función de mantener la comida caliente  (8). En la pantalla se muestra o “60” o el tiempo restante de mantener la comida caliente (empezando por “120” minutos) alternándose. El indicador de la función de mantener la comida caliente (5) se ilumina. Mientras se muestre el tiempo restante para mantener la comida caliente, el indicador (16) está encendido al mismo tiempo.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentar la comida durante 30 segundos a máxima potencia, el dispositivo automáticamente vuelve a la función de mantener la comida caliente.
- La función Leche no se puede combinar con la función de mantener la comida caliente.
- Mientras la función de mantener la comida caliente esté activada, puede pulsar el botón de función  (9) para cancelar la función de mantener la comida caliente y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

6.6 Función leche

La función Leche sirve para calentar leche sin que ésta se queme ni se rebase. La leche se calienta a una temperatura de 60°C y se mantiene caliente durante 20 minutos. Cómo emplear la función Leche:

1. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función Leche  (13). En la pantalla se muestra o “60” o el tiempo restante de mantener la comida caliente (empezando por “20” minutos) alternándose. El indicador de la función Leche (18) se ilumina. Mientras se muestra el tiempo restante para mantenerla caliente, el indicador (16) está encendido al mismo tiempo.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia, el dispositivo automáticamente vuelve a la función Leche.
- La función Leche no se puede combinar con la función de mantener la comida caliente.
- Mientras la función Leche esté activada, puede pulsar el botón de función  (9) para cancelar la función Leche y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

6.7 Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido sirve para acelerar el proceso de cocción. La placa de inducción funciona a máxima potencia durante 30 segundos y luego regresa al nivel de potencia, a la temperatura o a la función anteriormente seleccionados. Cómo emplear la función de calentamiento rápido:

1. Encienda la placa de inducción o seleccione un nivel de potencia, una temperatura o una de las funciones “leche” o “mantener la comida caliente”.
2. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función de calentamiento rápido “” (14). En la pantalla (11) aparece “L10” y el indicador de la función de calentamiento rápido (17) se ilumina.
3. Después de 30 segundos, la placa de inducción regresa al nivel de potencia, a la temperatura o a la función anteriormente seleccionados.

 *Mientras la función de calentamiento rápido esté activada, puede pulsar el botón de función  (9) para cancelar la función de calentamiento rápido y continuar cocinando con el nivel de potencia L05 o la temperatura 120.*

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

 ***¡Peligro de quemaduras!***
Antes de limpiarla, espere hasta que la superficie térmica se haya enfriado completamente. De lo contrario corre el riesgo de quemarse.

 ***¡Peligro de sacudidas eléctricas!***

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de limpiar el dispositivo. De lo contrario podría recibir una sacudida eléctrica.
- No aplique líquidos ni aerosoles en la placa de inducción o a través de las ranuras de ventilación. Esto podría causar cortocircuitos que a su vez pueden causar sacudidas eléctricas o incendios.

 ***Advertencia ante posibles daños materiales***
No emplee detergente abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rascar la superficie. De lo contrario, la placa de inducción se puede dañar.

- Para evitar que haya residuos de comida que se quemen, limpie la superficie térmica después de cada uso con un detergente para placas vitrocerámicas.
- Limpie las superficies laterales y el cable de alimentación con un paño ligeramente humedecido.
- Los residuos alimenticios quemados y la suciedad encima de la placa se pueden eliminar con un rascador para placas de vitrocerámica y un detergente correspondiente.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su placa de inducción no funciona como de costumbre, siga las instrucciones siguientes para intentar resolver el problema. Si después de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto atención al cliente.

 ***¡Peligro de sacudidas eléctricas!***
No intente repararlo por su cuenta.

Problema	Causas posibles	Solución
<i>La placa de inducción no funciona</i>	El cable de alimentación no está conectado.	Conecte el cable de alimentación a una toma eléctrica.
	El bloqueo para menores está activado.	Mantenga pulsados los botones + (10) y - (12) durante 3 seg. para desactivar el bloqueo para menores
<i>La superficie térmica no se calienta.</i>	No hay ninguna olla o sartén en la superficie térmica (2).	Coloque una olla o sartén en la superficie térmica (2).
	La olla o sartén no es de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
<i>En la pantalla se indica el error E0.</i>	No hay ninguna olla o sartén en la superficie térmica (2).	Coloque una olla o sartén en la superficie térmica (2).
	La olla o sartén no es de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
	El diámetro de la olla o sartén es demasiado pequeño o no la ha centrada en la superficie térmica (2).	Emplee ollas y sartenes con un diámetro de la base entre 12 y 19 cm. solamente y céntrelos en la superficie térmica (2).
<i>En la pantalla se indica el error E6.</i>	El ventilador está defectuoso	Es posible que el ventilador de refrigeración se haya estropeado. En ese caso, contacte con el servicio técnico
<i>En la pantalla se indica el error E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.</i>	Problema técnico	Póngase en contacto el servicio de asistencia técnica

9. SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA - SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en estas instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial.
- Si la incidencia es originada por el desgaste de las piezas debido al uso.
- El costo de los portes de la recogida del producto ni de la entrega.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial y hacer llegar la factura de compra del producto:

e-mail: sat@calmahogar.com

Teléfono: 965 105 125

ACTIVA LA GARANTÍA

Gracias por adquirir el Placa de Inducción portátil Newchef® Go2000 y haber depositado la confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, le recomendamos que registre su producto para activar la garantía*. Nuestra garantía le da la tranquilidad de que su producto será reparado en caso de que tenga algún problema.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE

Entre en:
www.calmahogar.com



POR CORREO

Rellene el siguiente formulario, y envíelo a: Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)



* *Imprescindible enviar una copia de la factura de compra para que la garantía sea activada.*

En caso de activar la garantía por correo postal, rellene este formulario y envíelo:

MODELO/REFERENCIA:

FECHA DE COMPRA:

NOMBRE Y APELLIDOS:

DNI:

CORREO ELECTRÓNICO:

TELÉFONO:

* Activación válida sólo para España.

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales le informamos de la incorporación de sus datos de carácter personal, necesarios para el desarrollo de nuestra relación comercial, a nuestros ficheros inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos a nombre de CALMAHOGAR S.L.

Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un e-mail a sat@calmahogar.com, o una carta a Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante), especificando claramente la dirección que desea dar de baja.



newchef[®]

TU ALIADO EN LA COCINA

ÍNDICE

1. Fin a que se destina	22
2. Especificações técnicas	23
3. Intruções de segurança	24
4. Controlos e indicadores no visor	28
5. Antes de começar	29
5.1 Introdução à cozedura por indução	29
5.2 Recipientes adequados	29
6. Os primeiros passos	29
6.1 Utilização	30
6.2 Níveis de energia e respetiva potência elétrica	31
6.3 Desligar utilizando o temporizador	32
6.4 Proteção contra crianças	32
6.5 Função para manter quente	33
6.6 Função de leite	33
6.7 Função de aumento	33
7. Manutenção e limpeza	34
8. Resolução de problemas	34

Parabéns! Ao adquirir a placa de indução. Antes de a utilizar pela primeira vez, familiarize-se com a forma como a placa de indução funciona, e leia completa e cuidadosamente estas instruções de utilização. Assegure-se que segue as instruções de segurança, e utilize a placa de indução apenas da forma descrita nas instruções de utilização, e para o fim a que se destina. Guarde estas instruções de utilização num local seguro. Se oferecer ou vender a placa de indução a outrem, assegure-se que inclui com ela todos os documentos relevantes.

1. FIM A QUE SE DESTINA

A placa de indução Newchef® GO2000 pode ser utilizada para preparar e cozinhar alimentos e mantê-los quentes em panelas adequadas para o efeito. É portátil e fácil de utilizar, graças ao painel de controlo sensível ao toque.

Esta placa de indução não se destina a aplicações comerciais. Esta placa de indução apenas deve ser utilizada em ambientes fechados, secos e isolados. Assegure-se sempre que a placa de indução está numa superfície estável.

O dispositivo adere a todas as normas e padrões relativos à conformidade CE. Modificações ao dispositivo não recomendadas pelo fabricante podem fazer com que o dispositivo deixe de estar em conformidade com estes padrões.

Informação relativa a placas eléctricas

Código do modelo	6512
Tipo de placa	Elétrica
Número de zonas de aquecimento e superfícies de cozedura	1
Tecnologia de aquecimento (superfícies de cozedura por indução ou radiação, placas de aquecimento)	Inducción
Para superfícies de cozedura e placas de aquecimento circulares: Diâmetro da área útil de cada superfície de cozedura eletricamente aquecida, com uma precisão de 5 mm.	19 cm.
Consumo de energia de cada superfície de cozedura, por kg	182,6 Wh/kg
Consumo de energia da placa por kg	182,6 Wh/kg

Informação sobre reduzir o impacto ambiental:

Utilize a placa de indução com panelas compatíveis com indução. Nunca utilize “placas com adaptador de indução” pois este tipo de placas reduz consideravelmente a eficiência energética da placa de indução (temperatura disponível na panela em relação à energia utilizada) e invalidam todos os benefícios dumha placa deste tipo. Tal é devido à transferência de calor entre a placa com adaptador e a base da panela. Tal significa que o processo demora mais tempo e há desperdício de energia.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Fabricante:	Newchef®
Modelo:	6512
Tensão de funcionamento:	220-240 V~ (c.a.), 50/60 Hz
Potência:	Máx. 2000W 10 níveis de potência: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 vatios Corresponde a 10 níveis de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Visor:	4 dígitos com iluminação a LED
Temporizador:	Contagem decrescente de 3 horas em incrementos de 1 minuto
Painel de controlo:	Botões dos sensores, proteção contra crianças
Comprimento do cabo elétrico:	2,00 m
Dimensões:	Aprox. 31 x 27 x 6,3 cm. (An. x P. x Al.)
Peso:	Aprox. 2.140 g
Diâmetro inferior máx. panela/frigideira:	19 cm.
Classe de Proteção II	

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar este dispositivo pela primeira vez, leia cuidadosamente as instruções que se seguem e preste atenção a todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos eletrónicos.

Descrição dos símbolos

Neste manual do utilizador, os avisos são utilizados da seguinte forma. Alguns destes símbolos estão afixados no próprio produto para o alertar para riscos potenciais.



Risco de queimaduras!

Este símbolo indica que há superfícies quentes.



Não tocar!

Este símbolo alerta-o para não tocar na superfície da placa de indução.



Aviso

Este símbolo identifica informação importante para utilizar o dispositivo com segurança e para a segurança do utilizador. Alerta-o para riscos que podem, se não lhes prestar atenção, colocar a sua vida ou os seus membros em perigo, causar ferimentos ou danos materiais.



Risco de choque elétrico!

Este símbolo alerta-o para situações que, se não lhes prestar atenção, podem colocar a sua vida ou membros em perigo devido a choques elétricos.



Risco de incêndio!

Este símbolo alerta-o para a eventualidade de incêndio se não prestar atenção ao aviso.



Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão

Crianças e pessoas com deficiência

Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, bem como por pessoas com reduzidas faculdades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas com falta de conhecimento ou experiência, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativas ao devido funcionamento do dispositivo, e que compreendam os riscos associados à sua utilização. Não permita que crianças brinquem com o dispositivo.

Operações de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o dispositivo e o cabo elétrico (1) afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.

**Risco de asfixia!**

O material de embalamento não é um brinquedo. Não permita que crianças brinquem com sacos de plástico. Há risco de asfixia.

**Objetos podem cair!**

Assegure-se que as crianças não podem mover o dispositivo para fora da área de trabalho, puxando pelo cabo elétrico (1). Há risco de ferimentos.

Instruções de segurança gerais**Risco de queimaduras!**

- Não coloque outros itens (como talheres, utensílios, tampas de panelas, etc.) na zona de aquecimento (2). Eles podem aquecer consideravelmente e causar queimaduras.
- Não toque na superfície da zona de aquecimento (2) onde um recipiente de cozedura tenha sido previamente colocado. A superfície da zona de aquecimento (2) pode estar muito quente, mesmo depois do recipiente de cozedura ter sido removido.

**Risco de incêndio!**

- Óleo e gordura podem pegar fogo se aquecidos em demasia. Por conseguinte, tenha cuidado quando aquecer óleo e gordura. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem supervisão.
- Risco de explosão! Nunca tente extinguir óleo ou gordura em chamas com água. Em vez disso, abafe-os, cobrindo a panela de cozedura com uma tampa ou prato que a cubra completamente. Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.
- Não coloque o dispositivo em superfícies de tecido, como toalhas de mesa.
- Não coloque o dispositivo em superfícies metálicas. Elas podem aquecer rapidamente e causar um incêndio.
- Nunca coloque o dispositivo debaixo de objetos inflamáveis, como cortinas.
- As aberturas na parte de baixo do dispositivo nunca devem ser cobertas. Para assegurar arrefecimento adequado, mantenha uma distância de pelo menos 10 cm à volta do dispositivo e pelo menos 60 cm por cima do dispositivo, entre o dispositivo e outro objeto ou superfície.

**Risco de choque elétrico!**

- A placa de indução e o cabo elétrico (1) não devem estar danificados, seja de que forma for. Nunca substitua um cabo deficiente. Em vez disso, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Se a placa de indução ou o cabo elétrico (1) estiverem danificados, há risco de choque elétrico.

- Nunca abra a placa de indução pois não se encontram no seu interior componentes que necessitem de manutenção. Se abrir a placa de indução, há risco de choque elétrico.
- Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores estranhos, desligue imediatamente o dispositivo e remova a ficha da tomada elétrica. Se tal ocorrer, não utilize mais o dispositivo e leve-o a um perito para ser inspecionado. Nunca inale fumo proveniente dum potencial incêndio no dispositivo. Se inalar fumo inadvertidamente, procure assistência médica. Inalar fumo pode ser prejudicial para a sua saúde.
- Assegure-se que o cabo elétrico (1) não pode ser danificado por arestas afiadas ou zonas quentes. Nunca enrole o cabo elétrico (1) à volta da zona de aquecimento (2).
- Assegure-se que o cabo elétrico (1) não pode ser esmagado ou comprimido.
- Mesmo quando desligada, a placade indução não está completamente desligada da rede elétrica. Para a desligar completamente da rede elétrica, desligue o cabo elétrico da tomada elétrica.
- Quando desligar o cabo elétrico (1), puxe sempre pela ficha, nunca pelo cabo em si.
- Desligue sempre o cabo da tomada elétrica se se deparar com problemas, se não estiver a utilizar o dispositivo, antes de o limpar, e durante trovoadas.
- Se a placa de indução, ou o cabo elétrico (1), estiver visivelmente danificado, desligue a placa de indução, desligue o cabo elétrico da tomada elétrica, e contacte o serviço de apoio ao cliente.
- Apenas ligue a placa de indução a uma tomada elétrica devidamente instalada e de fácil acesso, e cuja tensão corresponda à tensão indicada na placa de características. Depois de ligar o dispositivo, deve ser possível aceder facilmente à tomada elétrica, para poder desligar a ficha elétrica rapidamente em caso de emergência.
- Nunca imirja a placa de indução, o cabo elétrico (1), ou a sua ficha, em água ou outros líquidos. Se entrarem líquidos no produto, desligue imediatamente a ficha do cabo elétrico da tomada elétrica e contacte o serviço de apoio ao cliente.
- Se a placa de vidro da zona de aquecimento (2) estiver rachada ou partida, desligue o dispositivo e desligue-o da rede elétrica, para evitar um possível choque elétrico.



Perigo devido a campos eletromagnéticos!

Dispositivos médicos (pacemakers, auxiliares de audição, etc.) podem ser influenciados e danificados por campos eletromagnéticos. Mantenha uma distância de segurança, consoante recomendado pelo fabricante do dispositivo.



Danos causados por campos eletromagnéticos!

Mantenha a placa de indução afastada pelo menos 1 m de dispositivos que possam ser afetados por campos eletromagnéticos (media de armazenamento magnético, dispositivos eletrónicos, relógios, etc.).



Aviso relativo a danos materiais

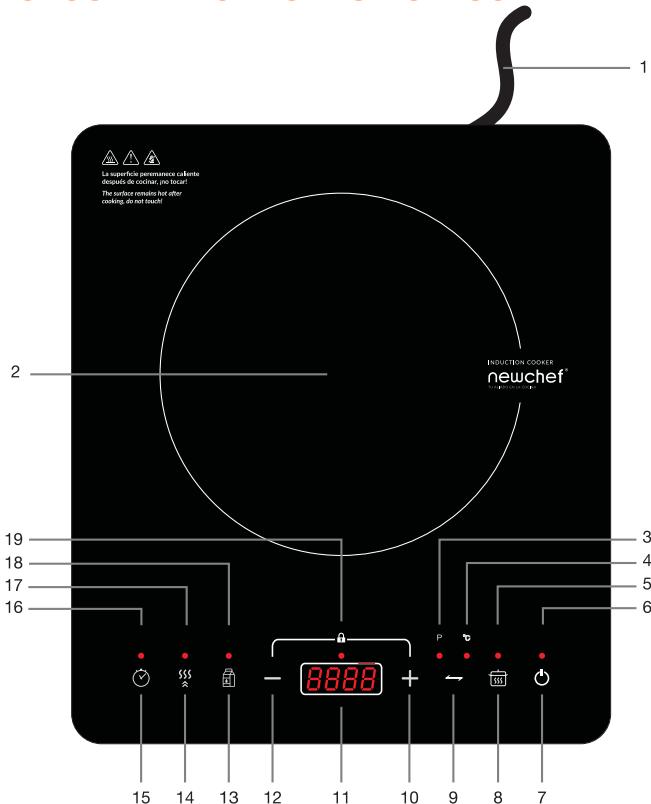
- Não aqueça recipientes de cozedura vazios pois eles podem rapidamente aquecer em demasia e danificar tanto o recipiente como a placa de indução.
- Assegure-se que a placa de indução não é sujeita a vibração excessiva, pois tal pode fazer com que a zona de aquecimento (2) parta. Tenha cuidado e não deixe cair a placa de indução! Há risco de ferimentos se a zona de aquecimento (2) se partir!
- Tenha cuidado quando preparar sopas e guisados. O peso do recipiente de cozedura e o peso do respetivo conteúdo, em conjunto, não pode exceder 10 kg.
- Pode danificar a placa de indução ao tentar raspar dela açúcar derretido. Se derramar alimentos que contenham açúcar, remova-os imediatamente antes que eles arrefeçam. Em geral, quaisquer derrames de alimentos devem ser imediatamente removidos.
- Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes ou ferramentas que possam riscar a superfície. Eles podem danificar a zona de aquecimento (2).
- A placa de indução tem pés de plástico antiderrapantes. Se necessário, coloque algo debaixo da placa de indução pois as superfícies de trabalho são, por vezes, tratadas com detergentes que podem atacar ou mesmo dissolver os pés de plástico.



Cabo elétrico

- Desligue o cabo elétrico (1) puxando pela respetiva ficha; nunca puxe pelo cabo (1) em si. Nunca coloque o dispositivo, peças de mobiliário, ou outros objetos pesados, em cima do cabo elétrico (1), e assegure-se que ele não fica preso. Nunca dê nós no cabo elétrico (1) e não o ate a outros cabos. Os cabos devem ser todos dispostos de modo a que ninguém tropece neles ou fique obstruído por eles. Nunca utilize adaptadores ou extensões que não respeitem os regulamentos de segurança do seu país, e não modifique você mesmo o cabo elétrico (1). Um cabo elétrico (1) danificado deve ser substituído pelo fabricante ou por um centro de apoio ao cliente autorizado.

4. CONTROLOS E INDICADORES NO VISOR



- | | |
|---|---|
| 1. Cabo elétrico | 11. Visor |
| 2. Zona de aquecimento | 12. Botão — (diminuir valor) |
| 3. Visualização do nível de energia | 13. Botão para a função de leite ☎ |
| 4. Visualização da temperatura | 14. Botão „ (função de aumento) |
| 5. Visualização da função para manter quente | 15. Botão do temporizador ⏳ |
| 6. Indicador de energia | 16. Indicador do temporizador |
| 7. Botão para Ligar/Desligar ⏻ | 17. Indicador da função de aumento |
| 8. Botão da função para manter quente ☎ | 18. Indicador da função de leite |
| 9. Botão de função ← (alternar entre a visualização do nível de energia e da temperatura) | 19. Indicador da proteção contra crianças |
| 10. Botão + (aumentar valor) | |

5. ANTES DE COMEÇAR

Desempacote a placa de indução. Antes de tudo, verifique se todos os componentes estão completos e incluídos, e não se encontram danificados. Mantenha o material de embalamento afastado de crianças e descarte-se dele de forma apropriada.

5.1 Introdução à cozedura por indução

Preparar alimentos com uma placa de indução é diferente ao que está habituado/a com placas normais.

O calor é gerado por um campo eletromagnético na base do recipiente de cozedura e não por resistências de aquecimento na zona de aquecimento. Tal poupa energia e reduz o tempo de cozedura.

A elevada potência, o conteúdo do recipiente de cozedura é aquecido muito mais rapidamente, e também reage muito mais rapidamente a uma diminuição de temperatura. Pode-se dizer que utilizar uma placa de indução é muito semelhante a cozinar a gás.

Mas é necessário utilizar recipientes compatíveis com indução, com uma base ferromagnética.

5.2 Recipientes adequados

Apenas utilize recipientes ferromagnéticos que se adequem a placas de indução. Tais devem estar devidamente identificados quando os adquirir. Recipientes feitos de metais não-magnéticos (alumínio, cobre, etc.) e outros materiais (cerâmica, porcelana, vidro, etc.) não são adequados.

A base do recipiente deve poder assentar completamente na zona de aquecimento por indução, ser lisa e plana, e ter um diâmetro entre 12 e 19 cm.



Se o recipiente não tiver o diâmetro certo, ou for feito de material inadequado, a zona de aquecimento desliga-se automaticamente. Ouve-se um bip de 2 em 2 segundos, e o erro E0 aparece no visor (11).

6. OS PRIMEIROS PASSOS

Coloque a placa de indução numa superfície regular, antiderrapante e seca.



Risco de incêndio!

- Não coloque o dispositivo em superfícies com têxteis, tal como uma toalha de mesa.
- Não coloque o dispositivo em superfícies metálicas. Elas podem aquecer rapidamente e causar um incêndio.
- Nunca coloque o dispositivo debaixo de objetos inflamáveis, tais como cortinas.
- As aberturas na parte de baixo do dispositivo nunca devem ser cobertas. Mantenha uma distância de pelo menos 10 cm à volta do dispositivo e pelo menos 60 cm por cima do dispositivo, entre o dispositivo e outro objeto ou superfície.

6.1 Utilização



- Se desligar a placa de indução e a temperatura da superfície da zona de aquecimento for superior a 60 °C, aparece “– H –” no visor. Se a temperatura cair para menos de 60°C, o visor indica “– L –”.
- Se remover o recipiente da placa de indução enquanto esta estiver a ser utilizada, aparece “E0” no visor, e ouve-se um bipe de 2 em 2 segundos. Passados cerca de 60 segundos, o bipe para e a ventoinha desliga-se. O visor (11) continua a mostrar “– H –” enquanto a temperatura da superfície da zona de aquecimento (2) for superior a 60 °C. Se a temperatura cair para menos de 60 °C, o visor (11) mostra “– L –”.
- A única maneira de apagar os símbolos “– H –” e “– L –” do visor é desligando o produto da rede elétrica.
- Quando a placa de indução for ligada, o nível de potência predefinido é L05.

1. Ligue a placa de indução a uma tomada de parede utilizando o cabo elétrico (1). Ouve-se um bip e o visor (11) mostra “– L –” ou “– H –”, consoante a temperatura.

2. Coloque uma panela na zona de aquecimento (2).



Aviso relativo a danos à propriedade

- A panela deve ser explicitamente adequada para placas de indução. Não utilize outras panelas (como as de cerâmica).
- Tenha cuidado quando preparar sopas e estufados. O peso do recipiente de cozedura e o peso do respetivo conteúdo, em conjunto, não pode exceder 10 kg.

3. Prima o botão para Ligar/Desligar ⏪ (7) para ligar a placa de indução. O visor (11) mostra “on”.

4. Prima o botão de função ← (9) para colocar o dispositivo no nível de energia “L05”.



Quando ligada, a ventoinha de arrefecimento também está ativa, e pode-se ouvir um ligeiro murmurio enquanto cozinhar. Tal não se trata de uma avaria.

5. Utilize os botões + (10) e - (12) para ajustar o nível de energia para o valor que deseja. Ou prima o botão de função ← (9) (9) para visualizar a temperatura de cozedura no visor (11) e ajustá-la com os botões + (10) e - (12).



Risco de queimaduras! Não toque numa superfície de contacto onde um recipiente de cozedura tenha sido previamente colocado. A superfície de cozedura pode estar muito quente, mesmo depois do recipiente de cozedura ter sido removido.



Utilize o botão de função ← (9) (9) para alternar entre a visualização do nível de energia (3) e temperatura (4). Note contudo que, quando mudar de modo, a energia é sempre colocada no nível L05 e a temperatura em 120 °C, independentemente do valor anterior. Tenha cuidado, e assegure-se que não queima os seus alimentos



Risco de incêndio!

- Óleo e gordura podem pegar fogo se sobreaquecidos. Por conseguinte, tenha cuidado quando lidar com óleo e gordura. Nunca deixe óleo ou gordura sem supervisão.
- **Perigo de explosão!** Nunca tente extinguir óleo ou gordura em chamas com água. Em vez disso, abafe-os, cobrindo a panela de cozedura com uma tampa ou prato que a cubram completamente. Desligue o cabo elétrico da tomada de parede.

6. Prepare os seus alimentos. Quando cozinar, utilize os botões + (10) e - (12) para definir o nível de energia ou temperatura que deseja.

7. Quando terminar, desligue a placa de indução. Para tal, prima o botão para Ligar/Desligar (7). Ouve-se um bipe e o visor (11) mostra “– L –” ou “– H –”, consoante a temperatura. O indicador de energia (6) apaga-se.



- Se desligar a placa de indução e a temperatura da superfície da zona de aquecimento for superior a 60 °C, aparece “– H –” no visor. Se a temperatura cair para menos de 60 °C, o visor indica “– L –”.
- Passadas aprox. 2 horas de funcionamento ininterrupto, o eletrodoméstico desliga-se automaticamente (mesmo se mudar definições/icones no visor) e ouve-se um bipe. Se tiver programado o temporizador, a contagem decrescente do temporizador tem prioridade, e o eletrodoméstico desliga-se automaticamente depois do tempo definido ter passado

6.2 Níveis de energia e respetiva potência elétrica

Encontra-se de seguida uma curta vista geral dos diferentes níveis de energia, com os valores da potência em Watts.

Nível	Potência (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

6.3 Desligar utilizando o temporizador

Pode programar o temporizador para desligar automaticamente a zona de aquecimento passado um tempo predefinido.

1. Prima o botão sensor para o temporizador  (15) quando estiver a utilizar a placa de indução para programar o temporizador.
2. Utilize os botões + (10) e - (12) para escolher o tempo de cozedura que deseja (em minutos) antes da zona de aquecimento se desligar.



Pode programar o tempo de cozedura para um valor entre 1 e 180 minutos.

3. O tempo escolhido pisca brevemente e o tempo restante (contagem decrescente) aparece no visor (11).
4. Se o temporizador estiver ativo, o visor (11) alterna cada 5 segundos entre mostrar o nível de energia e o tempo restante.



O indicador do temporizador (16) apenas está aceso enquanto o tempo aparecer no visor (11). Se o nível de energia ou a temperatura estiverem visíveis, apenas está aceso o indicador (3), não o indicador (16).

5. Se necessário, pode ajustar o nível da energia ou a temperatura com os botões + (10) e - (12).
6. Assim que a contagem decrescente atingir zero, a zona de aquecimento desliga-se automaticamente. Ouve-se um bip.



Para desligar manualmente a placa de indução antes do tempo definido ter decorrido, prima o botão para Ligar/Desligar  (7).

6.4 Proteção contra crianças

A placa de indução tem uma proteção contra crianças para que as definições não possam mudar accidentalmente.

Como ativar ou desativar a proteção contra crianças:

1. Prima brevemente simultaneamente os botões + (10) e - (12). Ouve-se um sinal sonoro e o indicador (19) acende-se. A proteção contra crianças está ativada.
2. Prima e mantenha premido os botões + (10) e - (12) durante cerca de 3 segundos. Ouve-se um sinal sonoro e o indicador (19) apaga-se. A proteção contra crianças está novamente desativada.

Pode utilizar a placa de indução como habitual.



- Também é possível ativar a proteção contra crianças quando a placa de indução estiver desligada.
- Se ativar a proteção contra crianças enquanto a placa de indução estiver ligada, ainda é possível desligá-la. Mas todas as outras funções estão bloqueadas.

6.5 Função para manter quente

Pode utilizar a função para manter quente para manter os seus alimentos quentes durante até 2 horas a aprox. 60 °C. Como utilizar a função para manter quente:

1. Com a placa de indução ligada, prima o botão da função para manter quente  (8). O visor (11) começa a alternar entre mostrar “60” e o tempo restante para manter quente (começando em “120” minutos). O indicador da função para manter quente (5) acende-se. Enquanto estiver visível o tempo para manter quente, o indicador (16) também está aceso.



- Se necessário, pode utilizar a função de aumento ao mesmo tempo (veja abaixo). Depois de um tempo de aquecimento de 30 segundos a máxima energia, o dispositivo volta automaticamente para a função para manter quente.
- A função de leite não pode ser combinada com a função para manter quente.
- Enquanto a função para manter quente estiver ativa, pode premir o botão da função  (9) para cancelar a função para manter quente e continuar no nível de energia L05.

6.6 Função de leite

A função de leite é utilizada para aquecer leite sem ele queimar ou derramar. O leite alcança uma temperatura de 60 °C e mantém-se quente durante 20 minutos. Como utilizar a função de leite:

1. Com a placa de indução ligada, prima o botão da função de leite  (13). O visor (11) começa a alternar entre mostrar “60” e o tempo restante para manter quente (começando em “20” minutos). O indicador da função de leite (18) acende-se. Enquanto estiver visível o tempo para manter quente, o indicador (16) também está aceso.



- Se necessário, pode utilizar a função de aumento ao mesmo tempo (veja abaixo). Depois de um tempo de aquecimento de 30 segundos a máxima energia, o dispositivo volta automaticamente para a função de leite.
- A função de leite não pode ser combinada com a função para manter quente.
- Enquanto a função de leite estiver ativa, pode premir o botão da função  (9) para cancelar a função de leite e continuar no nível de energia L05.

6.7 Função de aumento

A função de aumento ajuda a acelerar o processo de cozedura. A placa de indução funciona a uma energia máxima durante 30 segundos e depois volta para o nível de energia, temperatura ou função anteriormente selecionado:

1. Ligue a placa de indução e selecione um nível de energia, uma temperatura, ou a função de leite ou para manter quente.
2. Com a placa de indução ligada, prima o botão da função de aumento  (14). O visor (11) mostra “L10” e o indicador da função de aumento (17) acende-se.

- Passados 30 segundos, a placa de indução volta para o nível de energia, temperatura ou função previamente selecionado.



Enquanto a função de aumento estiver ativa, pode premir o botão da função ← (9) para cancelar a função de aumento e continuar no nível de energia L05.

7. MANUTENÇÃO / LIMPEZA



Risco de queimaduras!

Espere até que a zona de aquecimento esteja completamente fria antes de a limpar. Caso contrário, pode queimar-se.



Risco de choque elétrico!

- Remova sempre o cabo elétrico da respetiva ficha antes de limpar. Caso contrário, pode ocorrer um choque elétrico.*
- Não derrame ou pulverize líquidos na placa de indução ou através das ranhuras de ventilação. Tal pode causar curtos-circuitos que podem por sua vez causar choques elétricos ou queimaduras.*



Aviso relativo a danos à propriedade

Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes ou ferramentas que possam riscar a superfície. Eles podem danificar a placa de indução.

- Para evitar queimar resíduos de alimentos, limpe sempre a zona de aquecimento depois de a utilizar.
- Limpe as superfícies laterais e o cabo elétrico com um pano ligeiramente humedecido.
- Sujidade e resíduos queimados de alimentos na superfície da zona de aquecimento podem ser limpos usando um raspador para placas de indução de vidro e um detergente apropriado para o efeito.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a placa de indução não funcionar normalmente, siga as instruções que se seguem para tentar resolver o problema. Se as dicas abaixo não ajudarem a resolver o defeito, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.



Risco de choque elétrico!

Nunca tente reparar o dispositivo você mesmo.

Problema	Possíveis causas	Solução
<i>A placa de indução não funciona</i>	O cabo elétrico não está ligado	Ligue o cabo elétrico a uma tomada elétrica em boas condições.
	A proteção contra crianças está ativada.	Prima e mantenha premidos os botões + (10) e - (12) durante 3 segundos para desativar a proteção contra crianças.
<i>A zona de aquecimento não aquece</i>	Não há nenhuma panela na zona de aquecimento	Coloque uma panela na zona de aquecimento (2).
	O recipiente não se adequa a cozedura por indução	Apenas utilize recipientes que se adequem a placas de indução.
<i>O erro E0 aparece no visor</i>	Não há nenhuma panela na zona de aquecimento	Coloque uma panela na zona de aquecimento (2).
	O recipiente não se adequa a cozedura por indução	Apenas utilize recipientes que se adequem a placas de indução.
	O recipiente é demasiado pequeno em diâmetro ou não está colocado no centro da zona de aquecimento (2).	Apenas utilize recipientes com uma base com diâmetro entre 12 e 19 cm, e coloque-os no centro da zona de aquecimento (2).
<i>O erro E6 aparece no visor.</i>	A ventoinha de arrefecimento está com defeito	A ventoinha de arrefecimento pode estar avariada. Neste caso, contacte a nossa linha de apoio ao cliente
<i>O erro E1, E2, E4, E5, E7, E8 ou Eb aparece no visor.</i>	Defeito técnico	Entre em contato com a empresa que o vendeu para você

TABLE DES MATIÈRES

1. Utilisation prévue	37
2. Spécifications techniques	38
3. Instructions de sécurité	39
4. Commandes et affichages	43
5. Avant de commencer	44
5.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction	44
5.2 Batterie de cuisine adéquate	44
6. Prise en main	44
6.1 Utilisation	45
6.2 Niveaux de puissance et puissance électrique associée	46
6.3 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque	47
6.4 Verrouillage de sécurité enfants	47
6.5 Fonction de maintien au chaud	48
6.6 Fonction lait	48
6.7 Fonction boost	48
7. Entretien et nettoyage	49
8. Résolution des problèmes	49

Félicitations! En achetant la plaque chauffante à induction Newchef Go2000, vous avez choisi un produit de qualité. Veillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez la plaque chauffante à induction que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués. Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez la plaque chauffante à induction à quelqu'un d'autre, veillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. UTILISATION PRÉVUE

La plaque chauffante à induction Newchef® GO2000 peut être utilisée pour préparer et cuisiner des aliments et les garder au chaud dans des récipients de cuisson adaptés. Elle est portable et facile à utiliser grâce à son panneau de commande tactile.

Cette plaque chauffante à induction n'est pas destinée à un usage commercial. Elle a été conçue exclusivement pour une utilisation à l'intérieur, dans des espaces clos et secs. Veillez toujours à ce que la plaque chauffante à induction repose sur une surface stable.

Cet appareil satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. Toute modification apportée à l'appareil et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence le non respect de ces normes.

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

Code du modèle	6512
Type de plaque	Électrique
Nombre de brûleurs et surfaces de cuisson	1
Technologie de chauffe (brûleurs et surfaces de cuisson à induction, brûleurs radiants, plaques chauffantes)	Induction
Pour surfaces de cuisson et plaques chauffantes circulaires: diamètre de la zone utilisable pour chaque surface de cuisson électrique, avec une précision de 5 mm.	19 cm.
Consommation électrique pour chaque surface de cuisson, par kg.	182,6 Wh/kg
Consommation électrique de la plaque par kg.	182,6 Wh/kg

Informations relatives à la réduction de l'impact environnemental:

Utilisez exclusivement la plaque chauffante à induction avec des récipients de cuisson compatibles avec l'induction. N'utilisez jamais d'« adaptateurs pour induction ». Ils réduisent considérablement l'efficacité énergétique des plaques à induction (température dans le récipient par rapport à l'énergie utilisée) et annulent tous les avantages d'une plaque chauffante de ce type. Ceci est dû au transfert de chaleur entre l'adaptateur et la base du récipient de cuisson. Le processus dure alors plus longtemps et de l'énergie est gaspillée.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Fabricant:	Newchef®
Nom du modèle:	6512
Tension de fonctionnement:	220-240 V~ (c.a.), 50/60 Hz
Puissance:	Máx. 2000W 10 niveaux de puissance: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 vatios Correspondant à 10 niveaux de température: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Écran:	4 caractères avec éclairage par LED
Minuterie:	Compte à rebours de 3 heures, par incrément d'une minute
Panneau de commande:	Touches de commande tactile, verrouillage de sécurité enfants
Longueur du câble d'alimentation:	2,00 m
Dimensions:	Aprox. 31 x 27 x 6,3 cm. (An. x P. x Al.)
Poids:	Aprox. 2.140 g
Diamètre inférieur maxi du récipient de cuisson:	19 cm.
Classe de protection II	

3. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions qui vont suivre et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électroniques.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels. Certains de ces symboles sont présents sur le produit lui-même afin d'informer l'utilisateur des risques potentiels.



Risques de brûlure!

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



Ne pas toucher!

Cet avertissement vous informe qu'il ne faut pas toucher la surface de la plaque chauffante.



AVERTISSEMENT!

Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.



Risque d'électrocution!

Ce symbole vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique suite à une électrocution.



Risque d'incendie!

Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés, qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil, et qu'ils aient compris les risques existants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombe à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés pendant ces opérations. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation (1).



Risque d'étouffement!

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Ils représentent un risque d'asphyxie.



Risque de chute d'objets!

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le cordon d'alimentation (1). Ils pourraient se blesser.

Consignes générales de sécurité



Risques de brûlure!

- Ne placez pas d'autres éléments (ex: couverts, ustensiles de cuisine, couvercles, etc.) sur la zone de chauffe (2). Ils pourraient devenir très chauds et causer des brûlures.
- Ne touchez pas la zone de chauffe (2) sur laquelle un récipient de cuisson a précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la zone de chauffe (2) peut encore être très chaude.



Risque d'incendie!

- L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.
- Risque d'explosion ! N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau. À la place, éteignez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.
- Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.
- Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant.



Risque d'électrocution!

- Veillez à ne pas endommager le boîtier et le cordon d'alimentation (1) de la plaque chauffante de quelque manière que ce soit. Ne remplacez jamais un câble défectueux vous-même. Contactez plutôt notre centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 28). Un boîtier ou un cordon d'alimentation (1) endommagés présentent un risque d'électrocution.

- N'ouvrez jamais le boîtier de la plaque chauffante à induction : les composants situés à l'intérieur ne nécessitent aucun entretien. Tout boîtier ouvert présente un risque d'électrocution.
- En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Si cela se produit, ne continuez pas d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation (1) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation (1) autour de la zone de chauffe (2).
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation (1) ne puisse pas être écrasé ou aplati.
- Même lorsqu'elle est éteinte, la plaque chauffante à induction n'est pas totalement déconnectée de l'alimentation électrique. Pour la déconnecter entièrement de l'alimentation secteur, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation (1), tirez toujours sur sa fiche et non sur le cordon lui-même.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous rencontrez des problèmes quels qu'ils soient, si vous n'utilisez pas l'appareil, avant de le nettoyer et en cas d'orage.
- Si vous remarquez des dégâts visibles sur la plaque chauffante à induction ou le cordon d'alimentation (1), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez le centre d'assistance clientèle.
- Ne branchez la plaque chauffante à induction que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.
- N'immergez jamais la plaque chauffante à induction, le cordon d'alimentation (1) ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si des liquides ont pénétré dans le produit, débranchez la fiche de la prise de courant immédiatement et contactez le centre d'assistance clientèle.
- Si le verre situé sur la zone de chauffe (2) se trouve fissuré ou cassé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Dangers dus aux champs électromagnétiques!

Les appareils médicaux (pacemakers, aides auditives, etc.) peuvent être influencés et endommagés par les champs électromagnétiques. Respectez la distance de sécurité recommandée par le fabricant de l'appareil.



Dommages causés par les champs électromagnétiques!

Gardez la plaque chauffante à induction à au moins 1 m des appareils qui pourraient être affectés par les champs électromagnétiques (ex: supports de stockage magnétiques, appareils électroniques, montres..)



Avertissement relatif aux dommages matériels

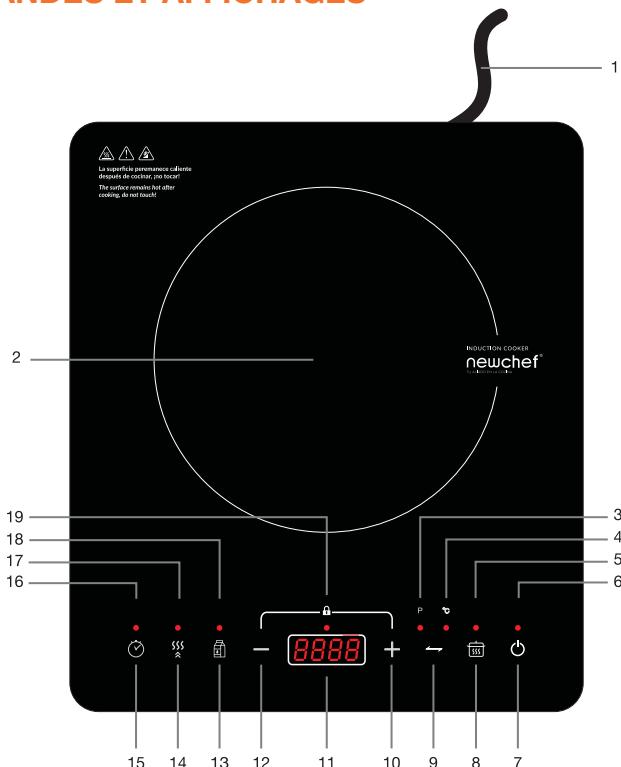
- Ne chauffez pas de récipients de cuisson vides. Ils pourraient rapidement surchauffer et cela pourrait endommager à la fois les récipients et l'appareil.
- Veillez à ce que la plaque chauffante à induction ne soit pas soumise à des vibrations excessives car la zone de chauffe (2) pourrait alors se briser. Faites attention de ne pas laisser tomber la plaque chauffante à induction ! Si la zone de chauffe (2) est cassée, vous risquez de vous blesser !
- Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.
- Si vous essayez de gratter du caramel sur la plaque chauffante à induction vous risquez de l'abîmer. Si vous renversez sur la plaque des aliments contenant du sucre, veillez à la nettoyer immédiatement avant qu'elle ne refroidisse. D'une manière générale, toutaliment renversé sur la plaque chauffante doit être éliminé immédiatement.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Vous pourriez endommager la zone de chauffe (2).
- La plaque chauffante à induction est équipée de pieds en plastique antidérapants. Si nécessaire, placez quelque chose sous l'appareil. En effet, les plans de travail sont parfois traités avec des détergents qui risquent d'attaquer ou même de faire fondre les pieds en plastique.



Cordon d'alimentation

- Pour débrancher le câble d'alimentation (1), tirez toujours sur sa fiche et non sur le câble (1) lui-même. Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou la lampe elle-même sur le câble d'alimentation (1) et veillez à ce que le câble ne s'emmèle pas. Ne faites jamais de noeuds avec le câble d'alimentation (1) et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être placés de façon à ne pas gêner le passage et à ne pas trébucher dessus. N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays et ne modifiez pas le cordon d'alimentation (1) vousmême. Si jamais le cordon d'alimentation (1) se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre d'assistance clientèle agréé.

4. COMMANDES ET AFFICHAGES



5. AVANT DE COMMENCER

Déballez l'appareil. Vérifiez tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

5.1 Introduction à la cuisson sur plaque à induction

Cuisiner avec une plaque chauffante à induction est différent de ce à quoi vous êtes habitué avec les plaques chauffantes traditionnelles. La chaleur est générée par un champ électromagnétique dans la base du récipient de cuisson et non par des résistances chauffantes dans la zone de chauffe. Cette technologie permet d'économiser de l'énergie et de réduire les temps de cuisson.

À haute puissance, le contenu du récipient de cuisson est chauffé beaucoup plus rapidement. Il réagit également beaucoup plus vite lorsque la température est réduite. On peut dire que l'utilisation d'une plaque chauffante à induction est très similaire à l'utilisation du gaz.

Mais il faut disposer de batterie de cuisine spécialement conçue pour l'induction et équipée d'une base ferromagnétique.

5.2 Batterie de cuisine adéquate

Utilisez uniquement de la batterie de cuisine en matériau ferromagnétique compatible avec les plaques chauffantes à induction. Cela doit être indiqué sur l'étiquette de la batterie de cuisine lorsque vous l'achetez. La batterie de cuisine composée de métaux non magnétiques (aluminium, cuivre, etc.) et d'autres matériaux (ex : céramique, porcelaine, verre, etc.) n'est pas adaptée.

La base de la batterie de cuisine doit pouvoir tenir à plat sur la zone de chauffe par induction, être lisse et présenter un diamètre compris entre 12 et 19 cm.



Si la batterie de cuisine n'est pas du bon diamètre ou est constituée d'un matériau inadapté, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit alors toutes les 2 secondes et le code d'erreur E0 est affiché sur l'écran (11).

6. PRISE EN MAIN

Placez l'appareil sur une surface plane, non glissante et sèche.



Risque d'incendie!

- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu tels qu'une nappe.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.
- Ne placez jamais l'appareil sous des éléments inflammables tels que des rideaux.
- Les ouvertures situées sur la partie inférieure du produit ne doivent jamais être couvertes. Ménagez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil et d'au moins 60 cm au-dessus afin de garantir un refroidissement suffisant da.

6.1 Utilisation



- Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface de la zone de chauffe est supérieure à 60 °C, la lettre « – H – » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « – L – » qui apparaît.
- Si vous retirez le récipient de cuisson de la plaque chauffante à induction en cours d'utilisation, l'écran indique « E0 » et un signal sonore retentit toutes les 2 secondes. Au bout d'environ 60 secondes, le signal sonore s'interrompt et le ventilateur s'éteint.
- L'écran (11) continue d'afficher la lettre « – H – » tant que la température de la zone de chauffe (2) est supérieure à 60 °C. Lorsque la température descend sous les 60°C, c'est la lettre « – L – » qui apparaît sur l'écran (11).
- Le seul moyen de faire disparaître les symboles « – H – » et « L » de l'écran consiste à débrancher le produit de la prise murale.
- Lorsque la plaque chauffante est allumée, le niveau de puissance prétréglé est de L05.

1. Branchez la plaque chauffante sur une prise murale alimentée à l'aide du cordon d'alimentation (1). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « – L – » ou « – H – » selon la température.
2. Placez un récipient de cuisson sur le brûleur (2).



Avertissement relatif aux dommages matériels

- Le récipient de cuisson doit être explicitement adapté aux plaques chauffantes à induction. N'utilisez jamais d'autres récipients de cuisson (par exemple, en céramique).
- Soyez vigilant lors de la préparation de soupes et de plats en sauce. Le poids total du récipient de cuisson et de son contenu ne doit pas dépasser les 10 kg.

3. Appuyez sur le bouton marche-arrêt (7) pour allumer la plaque chauffante. «on» apparaît à l'écran (11).
4. Appuyez sur la touche de fonction (9) pour allumer l'appareil au niveau de puissance «L05».



Pendant le fonctionnement, le ventilateur de refroidissement fonctionne également et la plaque chauffante peut émettre un léger ronflement pendant la cuisson. Cela est normal.

5. Utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le niveau de puissance de votre choix. Ou bien appuyez sur la touche de fonction ← pour afficher la température de cuisson sur l'écran (11) et la régler à l'aide des touches + (10) et - (12).



Risques de brûlure! Ne touchez pas la surface chauffante sur laquelle un récipient de cuisson a précédemment été posé. Une fois le récipient retiré, la surface de cuisson peut encore être très chaude.



Utilisez la touche de fonction (9) pour basculer entre l'affichage de la puissance (3) et l'affichage de la température (4). Sachez cependant que lorsque vous rallumez la plaque, la puissance est toujours réglée au niveau L05 et la température à 120 °C, quel que soit le réglage précédent. Vous devez donc veiller à ce que vos aliments ne brûlent pas.



Risque d'incendie!

- L'huile et les graisses prennent feu si elles sont chauffées excessivement. Soyez donc très attentifs lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Ne laissez jamais d'huile ou de graisse chaude sans surveillance.
- **Risque d'explosion!** N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau. À la place, éteignez le feu en couvrant le récipient de cuisson avec un couvercle ou une assiette bien ajustés. Débranchez l'appareil de la prise murale.

6. Préparez vos aliments. Lorsque vous cuisinez, utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le niveau de puissance ou la température de votre choix.
7. Une fois la cuisson terminée, éteignez la plaque chauffante à induction. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche-arrêt ⏻ (7). Un signal sonore retentit alors et l'écran (11) affiche la lettre « - L - » ou « - H - » selon la température. Le voyant d'alimentation (6) s'éteint.



- Si vous éteignez la plaque chauffante à induction et que la température de la surface du brûleur est supérieure à 60 °C, la lettre « - H - » apparaît à l'écran. Si la température descend sous les 60 °C, c'est la lettre « - L - » qui apparaît.
- Au bout d'environ 2 heures de fonctionnement continu, l'appareil s'éteint automatiquement (même si vous modifiez des réglages/icônes d'affichage) et un bip retentit. Si vous avez programmé la minuterie, c'est cette dernière qui aura la priorité et l'appareil s'éteindra automatiquement une fois que le temps paramétré se sera écoulé.

6.2 Niveaux de puissance et puissance électrique associée

Vous trouverez ci-dessous un rapide aperçu des différents niveaux de puissance, accompagnés des consommations électriques correspondantes en Watts.

Niveau	Puissance (Watts)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

6.3 Utilisation de la minuterie pour éteindre la plaque

Vous pouvez programmer la minuterie pour éteindre automatiquement la zone de chauffe au bout d'un délai prédéfini.

1. Appuyez sur la commande tactile de la minuterie  (15) pendant l'utilisation de la plaque chauffante pour programmer la minuterie.
2. Utilisez les touches + (10) et - (12) pour régler le temps de cuisson de votre choix (en minutes) au bout duquel la zone de chauffe sera éteinte.

 Vous pouvez programmer le temps de cuisson entre 1 et 180 minutes.

3. Le temps paramétré clignote brièvement puis le temps restant (compte à rebours) est affiché à l'écran (11).
4. Si la minuterie est activée, l'écran (11) affiche alternativement le niveau de puissance ou la température et le temps restant, à environ 5 secondes d'intervalle.

 Le voyant de minuterie (16) n'est allumé que pendant que le temps est affiché à l'écran (11). Pendant l'affichage du niveau de puissance ou de la température, seul le voyant (3) est allumé, pas le voyant (16)..

5. Si nécessaire, vous pouvez régler le niveau de puissance ou la température à l'aide des touches + (10) et - (12).
6. Une fois que le compte à rebours est terminé, la zone de chauffe s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit.

 Si vous souhaitez éteindre la plaque chauffante manuellement avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton marche-arrêt  (7).

6.4 Verrouillage de sécurité enfants

La plaque chauffante à induction présente une fonction de verrouillage de sécurité enfants pour éviter que les réglages ne soient changés accidentellement. Comment activer ou désactiver le verrouillage de sécurité enfants:

1. Appuyez brièvement en même temps sur les touches + (10) et - (12). Un signal sonore retentit et le voyant (19) s'allume. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant activé.
2. Appuyez sur les touches + (10) et - (12) et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant (19) s'éteint. Le verrouillage de sécurité enfants est maintenant désactivé.

Vous pouvez utiliser la plaque chauffante à induction normalement

- 
- Vous pouvez également activer le verrouillage de sécurité enfants lorsque la plaque chauffante à induction est éteinte.
 - Si vous activez le verrouillage de sécurité enfants pendant que la plaque chauffante à induction est allumée, elle peut toujours être éteinte. Mais toutes les autres fonctions sont bloquées.

6.5 Fonction de maintien au chaud

Vous pouvez garder des aliments au chaud pendant jusqu'à 2 heures à environ 60 °C en utilisant la fonction de maintien au chaud. Comment utiliser la fonction de maintien au chaud:

1. Pendant que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction de maintien au chaud  (8). L'écran (11) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 120 » minutes). Le voyant de la fonction de maintien au chaud (5) s'allume. Le voyant (16) est allumé en même temps que le temps de maintien au chaud est affiché.



- *Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse à la fonction de maintien au chaud.*
- *La fonction lait ne peut pas être combinée avec la fonction de maintien au chaud.*
- *Pendant que la fonction de maintien au chaud est activée, appuyez sur la touche de fonction  (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.*

6.6 Fonction lait

La fonction lait est utilisée pour faire chauffer du lait sans le faire brûler ni bouillir et déborder. Le lait atteint une température de 60 °C et est gardé chaud pendant 20 minutes. Comment utiliser la fonction lait:

1. Alors que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction lait  (13). L'écran (11) affiche alors alternativement « 60 » et le temps de maintien au chaud restant (en commençant à « 20 » minutes). Le voyant de la fonction lait (18) s'allume. Le voyant (16) est allumé en même temps que le temps de maintien au chaud restant est affiché.



- *Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction boost en même temps (voir ci-dessous). Après un temps de chauffe de 30 secondes à pleine puissance, l'appareil repasse automatiquement à la fonction lait.*
- *La fonction lait ne peut pas être combinée avec la fonction de maintien au chaud.*
- *Lorsque la fonction lait est activée, appuyez sur la touche de fonction  (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05.*

6.7 Fonction boost

La fonction boost aide à accélérer le processus de cuisson. La plaque chauffante à induction fonctionne à pleine puissance pendant 30 secondes puis repasse au niveau de puissance, à la température ou à la fonction sélectionnées précédemment. Comment utiliser la fonction boost:

1. Allumez la plaque chauffante à induction et sélectionnez un niveau de puissance, une température, la fonction lait ou la fonction de maintien au chaud.

2. Alors que la plaque à induction est en marche, appuyez sur la touche de la fonction boost  (14). L'écran (11) affiche alors « L10 » et le voyant de la fonction boost (17) s'allume.
3. Au bout de 30 secondes, la plaque chauffante à induction revient au niveau de puissance, à la température ou à la fonction sélectionnés précédemment.

 *Lorsque la fonction boost est activée, appuyez sur la touche de fonction  (9) pour annuler cette dernière et poursuivre au niveau de puissance L05 ou à la température 120.*

7. ENTRETIEN / NETTOYAGE

 **Risques de brûlure!**

Attendez que la zone de chauffe ait complètement refroidi avant de la nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.

 **Risque d'électrocution!**

- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de procéder au nettoyage. Dans le cas contraire, vous risqueriez de vous électrocuter.
- Ne versez et ne vaporisez pas de liquides sur la plaque chauffante à induction ou dans les orifices de ventilation. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou de brûlures.

 **Avertissement relatif aux dommages matériels**

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la plaque. Vous pourriez endommager la plaque chauffante.

- Nettoyez les surfaces latérales et le câble d'alimentation avec un chiffon légèrement humide.
- La saleté et les résidus d'aliments brûlés sur la surface de la zone de chauffe peuvent être nettoyés à l'aide d'un grattoir pour plaques chauffantes en verre et d'un détergent adapté.

8. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si votre plaque chauffante à induction ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance.

 **Risque d'électrocution!**

N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil

Problème	Causes possibles	Solution
<i>La plaque chauffante à induction ne fonctionne pas</i>	Le câble d'alimentation n'est pas branché	Branchez le câble d'alimentation sur une prise murale alimentée.
	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Appuyez sur les touches + (10) et - (12) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage de sécurité enfants.
<i>La zone de chauffe</i>	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2).
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
<i>L'erreur E0 apparaît à l'écran (11)</i>	Il n'y a pas de récipient de cuisson sur la zone de chauffe (2)	Placez un récipient de cuisson sur la zone de chauffe
	La batterie de cuisine utilisée n'est pas compatible avec l'induction	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine compatible avec les plaques chauffantes à induction.
	La batterie de cuisine utilisée possède un diamètre trop petit ou bien n'est pas bien centrée sur la zone de chauffe (2).	Utilisez uniquement de la batterie de cuisine dont la base possède un diamètre compris entre 12 et 19 cm et placez-la au centre de la zone de chauffe (2).
<i>L'erreur E6 apparaît à l'écran (11)</i>	Le ventilateur de refroidissement est défaillant	Le ventilateur de refroidissement est peut-être défaillant. Dans ce cas, veuillez contacter assistance.
<i>L'erreur E1, E2, E3, E4, E7, E8 ou Eb apparaît à l'écran (11)</i>	Panne technique	Contactez notre service d'assistance téléphonique.

CONTENTS

1. Intended use	52
2. Technical specifications	53
3. Safety instructions	54
4. Controls and displays	58
5. Before you start	59
5.1 Introduction to induction cooking	59
5.2 Suitable cookware	59
6. Getting started	59
6.1 Usage	60
6.2 Power levels and associated electrical power	61
6.3 Switching off using the timer	62
6.4 Child lock	62
6.5 Keep-warm function	62
6.6 Milk function	63
6.7 Boost function	63
7. Maintenance and cleaning	64
8. Troubleshooting	64

Congratulations! By purchasing the Go2000 de newchef® induction hotplate you have opted for a quality product. Before first using it, familiarise yourself with the way the induction hotplate works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the induction hotplate as described in the operating instructions and for the applications given. Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the induction hotplate on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. INTENDED USE

The induction hotplate Newchef® GO2000 can be used for preparing and cooking food and keeping it warm in suitable pans. It is portable and easy to operate thanks to the touch-sensitive control panel.

This induction hotplate is not intended for commercial use. This induction hotplate is suitable exclusively for use indoors, in dry, sealed spaces. Always make sure that the induction hotplate is on a stable surface.

The device fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. Any modifications to the device other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.

Information on domestic electrical hobs

Model	6512
Hob type	Electric
Number of burners and cooking surfaces	1
Heating technology (induction burners and cooking surfaces, radiation burners, hotplates)	Induction
For circular cooking surfaces and hotplates: Diameter of usable area for each electrically heated cooking surface, accurate to 5 mm.	19 cm.
Energy consumption for each cooking surface, per kg.	182,6 Wh/kg
Electricity consumption of hob per kg.	182,6 Wh/kg

Information on reducing environmental impact:

Only use the induction hotplate with induction-compliant pans. Never use 'induction adapter plates'. These adapter plates considerably reduce the energy efficiency of an induction hotplate (available temperature in the pan relative to the energy used) and invalidate all the benefits of a hob of this kind. This is down to the heat transfer between the adapter plate and the base of the pan. This means the process takes longer and energy is wasted.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Manufacturer:	Newchef®
Model:	6512
Operating voltage:	220-240 V~ (c.a.), 50/60 Hz
Power:	Max. 2000W 10 power levels: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt Correspond to 10 temperature levels: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Display:	4 digits with red LED lighting
Timer:	3 hour countdown in 1 minute increments
Control panel:	Sensor buttons, child lock
Power cable length:	2,00 m
Dimensions:	approx. 31 x 27 x 6,3 cm. (W x D x H)
Weight:	Approx. 2.140 g
Max. bottom diameter of cooking pot/pan:	19 cm.
Protection Class II	

3. SAFETY INSTRUCTIONS

Before you use this device for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows. Some of these symbols are affixed to the product itself in order to alert the user to potential risks.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces



Do not touch!

This warning warns against touching the surface of the heating zone.



WARNING!

This symbol denotes important information for the safe operation of the product and user safety. It warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries or material damage.



Risk of electric shock!

This symbol warns of risks which could, if left unheeded, cause damage to life and limb through electric shock.



Risk of fire!

This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



This symbol denotes further information on the topic.

Children and persons with disabilities

This device may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory, or intellectual abilities or with limited experience or knowledge, if under supervision or if they have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers. Do not allow children to play with the device. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years old and supervised. Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable (1).



Risk of suffocation!

Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.



Risk of falling objects!

Make sure that children cannot pull the device from the work surface by the power cable (1). There is a danger of injury

General safety instructions



Risk of burns!

- Do not place other items (e.g. cutlery, utensils, pan lids, etc.) on the heating zone (2). These can become very hot and cause burns.
- Do not touch the heating zone (2) surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the heating zone (2) surface can still be very hot.



Risk of fire!

- Oil and fat can catch fire if over-heated. Therefore, be careful when heating oil and fat. Never leave hot oil or fat unattended.
- Risk of explosion! Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Instead, smother it by covering the cooking pan with a well-fitting lid or plate. Unplug the mains plug from the mains socket.
- Do not place the device on textile surfaces such as tablecloths.
- Do not place the device on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.
- Never place the device under flammable items such as curtains.
- The openings on the bottom of the product must never be covered. Keep a distance of at least 10 cm clear all around the device and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.



Risk of electric shock!

- The induction hotplate housing and power cable (1) must not be damaged in any way. Never replace a faulty cable, instead contact our customer service. If the housing or power cable (1) are damaged, there is a risk of electric shock.
- Never open the housing of the induction hotplate as there are no components inside which require maintenance. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the device immediately and remove the plug from the mains socket. If this occurs, do not continue to use the device and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.
- Make sure that the power cable (1) cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Never wrap the power cable (1) around the heating zone (2).
- Make sure that the power cable (1) cannot become crushed or squashed.
- Even when switched off, the induction hotplate is not entirely disconnected from the mains socket. To disconnect it completely from the mains, remove the mains plug from the mains socket.
- When disconnecting the power supply, always pull on the plug and never on the power cable (1) itself.
- Always remove the plug from the mains socket if you have any problems, if you are not using the device, before cleaning and during thunderstorms.
- If you notice visible damage to the induction hotplate or the power cable (1), switch the device off, disconnect the mains plug from the mains socket and contact customer services.
- Only connect the induction hotplate to a properly installed, easily accessible mains socket whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. After connecting the device, the mains socket must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.
- Never immerse the induction hotplate, the power cable (1) or the mains plug in water or other liquids. If liquids have entered the product, disconnect the mains plug from the mains socket immediately and contact customer service.
- If the glass plate on the heating zone (2) is cracked or broken, switch the device off and disconnect it from the mains socket in order to avoid a possible electric shock.



Danger from electromagnetic fields!

Medical devices (pacemakers, hearing aids, etc.) can be influenced and damaged by electromagnetic fields. Maintain a safety distance as recommended by the device manufacturer.



Damage caused by electromagnetic fields!

Keep the induction hotplate at least 1 m away from devices which could be affected by electromagnetic fields (e.g. magnetic storage media, electronic devices, clocks, etc.).



Warning about property damage

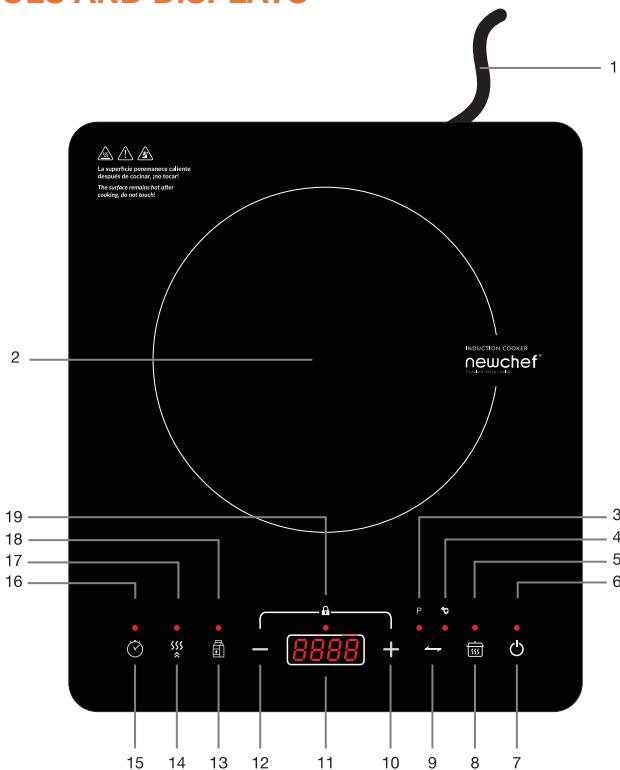
- Do not heat empty cooking vessels as they can quickly overheat and damage both the pans and the device.
- Make sure that the induction hotplate is not subject to excessive vibration, as this can cause the heating zone (2) to break. Be careful not to drop the induction hotplate! There is a risk of injury if the heating zone (2) is broken!
- Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel and the contents together must not exceed 10 kg.
- You can damage the induction hotplate by trying to scrape caramel off it. If you do spill food containing sugar, remove it immediately before it cools. In general, any food spillages should be removed immediately.
- Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface. These could damage the heating zone (2).
- The induction hotplate has non-slip plastic feet. If necessary, place something underneath the device, as work-surfaces are sometimes treated with detergents which could attack or even dissolve the plastic feet.



Power cable

- Unplug the power cable (1) holding the mains plug and never pull on the cable (1) itself. Never place the device, pieces of furniture or other heavy objects on the power cable (1) and take care that this does not become trapped. Never tie knots in the power cable (1) and do not tie it to other cables. All cables should be positioned so that nobody can trip over them or be obstructed by them. Never use adapter plugs or extension cables that do not comply with the safety regulations applicable in your country, and do not modify the power cable (1) yourself. Any damaged power cable (1) must be replaced by the manufacturer or authorised customer service.

4. CONTROLS AND DISPLAYS



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Power cable | 11. Display |
| 2. Heating zone | 12. Button — (reduce value) |
| 3. Symbol for power level display | 13. Button for milk function |
| 4. Symbol for temperature display | 14. Button (boost function) |
| 5. Display for keep-warm function | 15. Button for timer |
| 6. Power indicator | 16. Timer indicator |
| 7. On/Off button | 17. Boost function indicator |
| 8. Button for keep-warm function | 18. Milk function indicator |
| 9. Function button (switch between power level/temperature display) | 19. Child lock indicator |
| 10. Button (increase value) | |

5. BEFORE YOU START

Unpack the device. First check whether all the parts are complete and undamaged. If any items are missing or damaged, please phone our hotline. Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

5.1 Introduction to induction cooking

Cooking with an induction hotplate works differently to what you are used to from normal hotplates. The heat is generated by means of an electromagnetic field in the base of the cooking vessel and not by means of heat resistors in the heating zone. This saves energy and reduces cooking times.

At high power, the content of the cooking vessel is heated much quicker, it also reacts much more quickly to the temperature being turned down. You could say that using an induction hotplate is very similar to cooking with gas.

But you do need special induction-compatible cookware with a ferromagnetic base.

5.2 Suitable cookware

Only use ferromagnetic cookware which is suitable for induction hotplates. These should be labelled accordingly when you buy them. Cookware made of non-magnetic metals (aluminium, copper, etc.) and other materials (e.g. ceramics, porcelain, glass, etc.) is not suitable.

The base of the cookware must be able to stand flat on the induction hotplate, be smooth and have a diameter of between 12 and 19 cm.



If the cookware is not the right diameter or is made of unsuitable material, the heating zone automatically switches off. A beeper sounds every 2 seconds and the error E0 is shown on the display (11).

6. GETTING STARTED

Place the appliance on an even, non-slip and dry surface.



Risk of fire!

- Do not place the device on textile surfaces such as tablecloths.
- Do not place the device on metal surfaces. These can heat up quickly and cause a fire.
- Never place the device under flammable items such as curtains.
- The openings on the bottom of the product must never be covered. Keep a distance of at least 10 cm clear all around the device and at least 60 cm clear above it to guarantee sufficient cooling.

6.1 Usage

-  • If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zone (2) is higher than 60 °C, “– H –” is shown on the display. If the temperature drops below 60 °C, the display shows “–L–”.
 - If you remove the pan from the induction hotplate when in use, the display shows “E0” and a beeper sounds every 2 seconds. After around 60 seconds, the beeper stops and the fan switches off. The display (11) continues to show “– H –” for as long as the surface temperature of the heating zone (2) is greater than 60 °C. If the temperature drops below 60 °C, the display (11) shows “– L –”.
 - The only way to hide the “– H –” and “– L –” symbols from the display (11) is by disconnecting the product from the mains.
 - When the induction hotplate is switched on, the preset power level is L05.
1. Connect the induction hotplate to a live mains socket using the power cable (1). A beeper then sounds and the display (11) shows “– L –” or “– H –” depending on the temperature.
 2. Place a pan on the hotplate (2).



Warning about property damage

- The pan must be explicitly suitable for induction hotplates. Do not use any other pans (e.g. ceramic ones).
- Be careful when preparing soups and stews. The weight of the cooking vessel and the contents together must not exceed 10 kg.

3. Press the On/Off button (7) to switch the induction hotplate on. The display (11) reads “on”.
4. Press the function button (9) to switch the device on to power level “L05”.



When it is running, the cooler fan is also running and the induction hotplate can hum slightly when cooking. This is not a malfunction.

5. Use the + (10) and - (12) buttons to adjust to the power level you want. Or press the function button ← (9) to display the cooking temperature on the display (11) and adjust it using the + (10) and - (12) buttons.



Risk of burns! Do not touch the heating zone (2) surface a cooking vessel has previously been standing on. After the cooking vessel is removed, the heating zone (2) surface can still be very hot.



Use the function button (9) to switch between the power level (3) and the temperature display (4). However, please note that when you switch over, the power is always set to level L05 and the temperature to 120 °C, irrespective of what it was set to before. So you need to make sure your food does not burn.



Risk of fire!

- Oil and fat can catch fire if over-heated. Therefore, be careful when heating oil and fat. Never leave hot oil or fat unattended.
- **Risk of explosion!** Never attempt to extinguish burning oil or fat with water. Instead, smother it by covering the cooking pan with a well-fitting lid or plate. Unplug the mains plug from the mains socket.

6. Prepare your food. When cooking, use the + (10) and - (12) buttons to set the power level or temperature you want.

7. When you are finished, switch off the induction hotplate. To do this, press the On/Off button (7). beeper then sounds and the display (11) shows “–L–” or “–H–” depending on the temperature. The power indicator (6) goes out.



- If you switch the induction hotplate off and the surface temperature of the heating zone(2) is higher than 60 °C, “– H –” is shown on the display. If the temperature drops below 60 °C, the display shows “– L –”.
- After approx. 2 hours of continuous operation the appliance switches off automatically (even if you change any settings/display icons) and a beep can be heard. If you have programmed the timer, the timer countdown will have priority and the appliance switches off automatically after the set time.

6.2 Power levels and associated electrical power

Below is a short overview of the different power levels, with power consumption figures in Watts.

Level	Power (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

6.3 Switching off using the timer

You can program the timer to switch the induction hotplate off automatically after a preset time.

1. Press the sensor button for the timer  (15) when cooking with the induction hotplate to program the timer.
2. Use the + (10) and - (12) buttons to set the cooking time you want (in minutes) before the heating zone is to switch off.

 *You can program the cooking time to between 1 and 180 minutes.*

3. The time set flashes briefly and then the remaining time (countdown) is shown on the display (11).
4. If the timer is activated, the display (11) alternates showing the power level or temperature and the remaining time at around 5 second intervals.

 *The timer indicator (16) is only lit while the time is shown on the display (11). While the power level or temperature is shown, only the indicator (3) is lit, not the indicator (16).*

5. If necessary, you can adjust the power level or temperature using the + (10) and - (12) buttons.
6. Once the countdown reaches zero, the induction hotplate automatically switches off. A beeper sounds.

 *In order to switch the induction hotplate off manually before the time has elapsed, press the On/Off button  (7).*

6.4 Child lock

The induction hotplate has a child lock so that the settings cannot be changed accidentally. How to activate or deactivate the child lock:

1. Press the + (10) and - (12) buttons together briefly. An acoustic signal can be heard and the indicator (19) lights up. The child lock is now activated.
2. Press and hold the + (10) and - (12) buttons for about 3 seconds. An acoustic signal can be heard and the indicator (19) light goes out. The child lock is now deactivated again. You can use the induction hotplate as normal.

- 
- You can also activate the child lock when the induction hotplate is switched off.
 - If you activate the child lock while the induction hotplate is on, it can still be switched off. But all other functions are blocked.

6.5 Keep-warm function

You can keep food warm for up to 2 hours at approx. 60 °C using the keep-warm function. How to use the keep-warm function::

1. While the induction hob is running, press the button for the keep-warm function  (8). The display (11) then alternates between showing "60" and

the remaining keep-warm time (starting at “120” minutes). The keep-warm function indicator (5) lights up. While the remaining keep-warm time is shown, the indicator (16) is lit up at the same time.

- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After the heating time of 30 seconds at full power, the device automatically switches back to the keep-warm function.
- The milk function cannot be combined with the keep-warm function..
- While the keep-warm function is activated, press the function button ↪ (9) to cancel the keep-warm function and continue at power level L05.

6.6 Milk function

The milk function is used to warm milk without it burning or boiling over. The milk gets to a temperature of 60 °C and is kept warm for 20 minutes. How to use the milk function:

1. While the induction hob is running, press the button for the milk function ☘ (13). The display (11) then alternates between showing “60” and the remaining keep-warm time (starting at “20” minutes). The milk function indicator (18) lights up. While the remaining keep-warm time is shown, the indicator (16) is lit up at the same time.

- If necessary, you can use the boost function at the same time (see below). After the heating time of 30 seconds at full power, the device automatically switches back to the milk function.
- The milk function cannot be combined with the keep-warm function..
- While the milk function is activated, press the function button ↪ (9) to cancel the milk function and continue at power level L05.

6.7 Boost function

The boost function helps accelerate the cooking process. The induction hotplate runs at full power for 30 seconds then switches back to the previous power level, temperature or function selected. How to use the boost function:

1. Switch the induction hotplate on and select a power level, a temperature or the milk or keep-warm function.
2. While the induction hob is running, press the button for the boost function “ \wedge ” (14). The display (11) then shows “L10” and the indicator for the boost function (17) lights up.
3. After 30 seconds, the induction hotplate switches back to the power level, temperature or function previously selected.

- While the boost function is activated, press the function button ↪ (9) to cancel the boost function and continue at power level L05 or temperature 120.

7. MAINTENANCE/CLEANING



Risk of burns!

Wait until the heating zone (2) is completely cool before cleaning it. Otherwise you could get burnt.



Risk of electric shock!

- Always remove the power plug from the mains socket before cleaning. Failure to do so could cause an electric shock.
- Do not pour or spray liquids onto the induction hotplate or through the ventilation slots. This could cause short circuits which could cause electric shocks or burns.



Warning about property damage

Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface. These could damage the heating zone

- In order to avoid burning food residues, clean the induction hotplate after every use.
- Clean the side surfaces and the power cable (1) with a slightly damp cloth.
- Dirt and burnt-on food residues on the surface of the heating zone (2) can be cleaned off using a scraper for glass hotplates and an appropriate detergent.

8. TROUBLESHOOTING

If your induction hotplate does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline.



Risk of electric shock!

Never try to repair the device yourself.

Problem	Possible cause	Remedy
<i>Induction hotplate not working</i>	Power cable (1) not connected.	Connect the power cable (1) to a live mains socket.
	Child lock activated.	Press and hold the + (10) and - (12) buttons for 3 seconds to deactivate the child lock.
<i>Heating zone (2) not getting hot</i>	No pan on the heating zone (2)	Place a pan on the heating zone (2).
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.

<i>Error E0 is shown on the display (11)</i>	No pan on the heating zone (2)	Place a pan on the heating zone (2).
	Cookware not suitable for induction	Only use cookware which is suitable for induction hotplates.
	Cookware is too small in diameter or not standing centrally on the heating zone (2).	Only use cookware with a base diameter of between 12 and 19 cm and place it on the centre of the heating zone (2).
<i>Error E6 is shown on the display (11)</i>	Cooling fan faulty	The cooling fan may be faulty. In this case, contact our hotline
<i>Error E1, E2, E3, E4, E7, E8 or Eb is shown on the display (11)</i>	Technical fault	Contact our hotline.

INDICE

1. Utilizzo previsto	67
2. Specifiche tecniche	68
3. Istruzioni di sicurezza	69
4. Comandi e illustrazioni	73
5. Prima di iniziare	74
5.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione	74
5.2 Pentole adatte	74
6. Introduzione	74
6.1 Utilizzo	75
6.2 Livelli di potenza e corrente elettrica associata	76
6.3 Spegnimento con il timer	77
6.4 Blocco bambini	77
6.5 Funzione Mantieni caldo	78
6.6 Funzione Latte	78
6.7 Funzione Potenziamento	78
7. Manutenzione/Pulizia	79
8. Risoluzione dei problemi	79

Congratulazioni! Acquistando la piastra a induzione Go2000 de newchef® avete scelto un prodotto di qualità. Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare la piastra a induzione solo nei modi e per le finalità descritti nelle istruzioni operative. Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. UTILIZZO PREVISTO

La piastra a induzione Newchef® GO2000 può essere utilizzata per preparare e cucinare gli alimenti e per mantenerli caldi nelle pentole apposite. La piastra è portatile e di facile utilizzo, grazie al pannello di controllo sensibile al tocco.

Questa piastra a induzione non deve essere impiegata a scopo commerciale. Deve essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi, asciutti e stagni. Accertarsi sempre che la piastra a induzione sia posizionata su una superficie stabile.

Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Qualsiasi modifica all'apparecchiatura, diversa da quelle consigliate dal produttore, potrà annullare la conformità a tali standard.

Informazioni sulle piastre elettriche per uso domestico

Codice del modello	6512
Tipo di piastra	Elettrica
Numero di fornelli e aree di cottura	1
Tecnologia di riscaldamento (fornelli e aree di cottura a induzione, fornelli a irraggiamento, piastre)	Induzione
Aree di cottura circolari e piastre: diametro dell'area utile per ogni area di cottura riscaldata elettricamente (scarto di 5 mm)	19 cm.
Consumo energetico di ogni area di cottura, per kg.	182,6 Wh/kg
Consumo elettrico della piastra, per kg.	182,6 Wh/kg

Informazioni sulla diminuzione dell'impatto ambientale:

La piastra a induzione deve essere utilizzata solo con pentole adatte. Non utilizzare mai "adattatori per la cottura a induzione" in quanto tali piastre riducono significativamente l'efficienza energetica di una piastra a induzione (la temperatura disponibile nel contenitore a paragone dell'energia impiegata) e annullano tutti i benefici di una piastra di questo tipo. È una questione di trasferimento di calore fra l'adattatore e la base della pentola. Di conseguenza, il processo richiede una quantità maggiore di tempo e si spreca energia.

2. SPECIFICHE TECNICHE

Produttore:	Newchef®
Nome del modello:	6512
Tensione di funzionamento:	220-240 V~ (c.a.), 50/60 Hz
Potenza:	Máx. 2000W 10 livelli di potenza: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Watt Corrispondenti a 10 livelli di temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Display:	a 4 cifre con illuminazione a LED
Timer:	Conto alla rovescia di 3 ore con intervalli di 1 minuto
Pannello di controllo:	pulsanti dei sensori, blocco bambini
Lunghezza del cavo d'alimentazione:	2,00 m
Dimensioni:	circa 31 x 27 x 6,3 cm. (L x P x H)
Peso:	circa 2.140 g
Diametro massimo del fondo della pentola/padella:	19 cm.
Classe di protezione II	

3. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere le seguenti istruzioni e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale per l'utente gli avvertimenti sono indicati nel seguente modo. Alcuni di questi simboli si trovano sul prodotto, allo scopo di avvertire l'utilizzatore dei potenziali rischi.



Rischio di ustioni!

Questo simbolo avverte della presenza di superfici calde.



Non toccare!

Questo avvertimento mette in guardia dal toccare la superficie della piastra.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica informazioni importanti per operare in sicurezza con il prodotto e per la sicurezza dell'utente. Mette in guardia contro i rischi che, ignorando tali informazioni, possono mettere in pericolo la vita, danneggiare gli arti, provocare ferite o danni materiali.



Rischio di scossa elettrica!

Questo simbolo mette in guardia contro i rischi che, ignorando l'avvertimento, possono mettere in pericolo la vita e/o danneggiare gli arti con scosse elettriche.



Rischio di incendio!

Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.

Bambini e disabili

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo sotto supervisione o dopo che tali persone siano state debitamente istruite e abbiano compreso i rischi associati. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione (1) i bambini di età inferiore a 8 anni.



Rischio di soffocamento!

Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento!



Rischio di caduta oggetti!

Accertarsi che i bambini non facciano cadere il dispositivo dal piano di lavoro tirando il cavo d'alimentazione (1). Rischio di ferirsi!

Istruzioni generali di sicurezza



Rischio di ustioni!

- Non posizionare oggetti (per es. posate, utensili, coperchi di pentole, ecc.) sull'area di cottura (2). Potrebbero surriscaldarsi e causare ustioni.
- Non toccare l'area di cottura (2) su cui si trovava una pentola. Una volta tolta la pentola, l'area di cottura (2) continua a essere calda.



Rischio d'incendio!

- Se portati a temperature troppo elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco. Di conseguenza, prestare molta attenzione quando si riscaldano olio e grassi. Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.
- Rischio di esplosione! Non tentare di spegnere con l'acqua olio o grassi che bruciano. Coprire la pentola con un piatto o un coperchio della misura corretta. Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.
- Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi causando un incendio.
- Non posizionare il dispositivo su oggetti infiammabili come tende. No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto. Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm. a cada lado y por lo menos 60 cm. encima del dispositivo para garantizar una refrigeración adecuada.
- Non chiudere i fori posti sulla parte inferiore del prodotto. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno al dispositivo e di almeno 60 cm sopra di esso, per garantire il giusto raffreddamento.



Rischio di scossa elettrica!!

- La parte esterna della piastra a induzione e il cavo di alimentazione (1) non devono subire danni. Non sostituire da soli un cavo d'alimentazione danneggiato, ma contattare la nostra assistenza clienti. In caso di danni al dispositivo o al cavo d'alimentazione (1) sussiste il pericolo di scossa elettrica.

- Non smontare la parte esterna della piastra a induzione - all'interno non sono presenti parti che richiedono manutenzione. Smontando il dispositivo si rischia di prendere la scossa elettrica.
- In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, spegnere immediatamente il prodotto e staccare la spina dalla presa. In questo caso, smettere di utilizzare il dispositivo e farlo esaminare da un esperto. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. Le inalazioni di fumo possono risultare dannose.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione (1) non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi. Non arrotolare mai il cavo di alimentazione (1) intorno all'area di cottura (2).
- Assicurarsi che il cavo d'alimentazione (1) non venga rotto o schiacciato.
- Anche quando è spenta, la piastra a induzione non è mai totalmente scollegata dall'alimentazione di rete. Per scollarla completamente dall'alimentazione di rete, staccare la spina dalla presa.
- Quando si collega il dispositivo dall'alimentazione di rete, farlo sempre impugnando la spina e mai tirando il cavo d'alimentazione.
- In caso di problemi, pulizia, temporali o quando il dispositivo resta inutilizzato, staccare sempre la spina dalla presa.
- Nel caso in cui si notassero danni evidenti alla piastra a induzione o al cavo d'alimentazione (1), spegnere il dispositivo, staccare la spina dalla presa e contattare la nostra Hotline.
- Collegare il dispositivo solo a prese installate correttamente e facilmente accessibili, con una tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta di classificazione. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa deve rimanere facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.
- Non immergere mai la piastra a induzione, il cavo d'alimentazione (1) o la spina in acqua o altri liquidi. Nel caso in cui del liquido penetrasse nel prodotto, staccare immediatamente la spina dalla presa e contattare l'assistenza clienti.
- Se la parte superiore di vetro dell'area di cottura (2) dovesse essere rotta o presentare delle crepe, spegnere il dispositivo e scollarlo dall'alimentazione di rete, in modo da evitare scosse elettriche.



Pericolo derivante da campi elettromagnetici!

I dispositivi elettromedicali (pacemaker, apparecchiature acustiche, ecc.) possono subire l'influenza dei campi magnetici ed esserne danneggiati. Mantenere una distanza di sicurezza, come indicato dal produttore del dispositivo.



Danni causati dai campi elettromagnetici!

Posizionare la piastra a induzione ad almeno 1 m di distanza da quei dispositivi che possono subire l'influenza dei campi elettromagnetici (es. supporti magnetici di memorizzazione, dispositivi elettronici, orologi, ecc.).



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

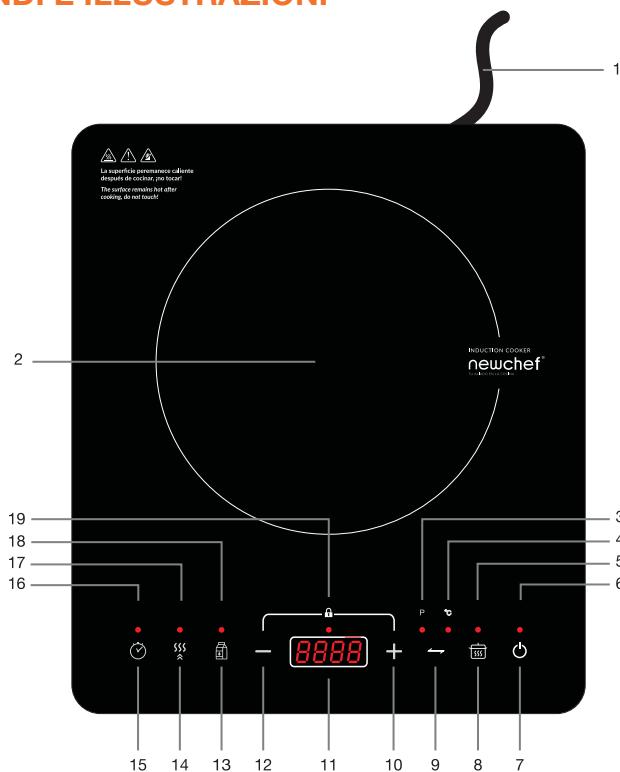
- Non riscaldare pentole vuote, in quanto ciò potrebbe portare a un rapido surriscaldamento con conseguenti danni a pentola e dispositivo.
- Accertarsi sempre che la piastra a induzione non sia soggetta a vibrazioni eccessive che ne potrebbero causare la rottura dell'area di cottura (2). Non far cadere la piastra a induzione! La rottura dell'area di cottura (2) può causare danni fisici!
- Prestare attenzione quando si preparano zuppe o stufati. Il peso della pentola e del contenuto non deve superare i 10 kg.
- Eventuali tentativi di raschiare via il caramello dalla piastra a induzione potrebbero danneggiare il dispositivo. Nel caso in cui alimenti contenenti zucchero gocciolassero sul dispositivo, rimuoverli immediatamente prima che si raffreddino. In generale, rimuovere immediatamente qualsiasi tipo di alimento caduto sulla piastra a induzione.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie. These could damage the heating zone (2).
- La piastra a induzione è dotata di piedini in plastica anti-scivolamento. Se necessario, posizionare qualcosa sotto al dispositivo, poiché spesso i piani di lavoro sono trattati con detergenti che potrebbero danneggiare o corrodere i piedini di plastica.



Cavo d'alimentazione

- Scollegare il cavo d'alimentazione (1) impugnandolo sempre dalla spina e mai tirando il cavo d'alimentazione (1) stesso. Non posizionare mai il dispositivo, oggetti pesanti o mobili sul cavo d'alimentazione (1) e fare attenzione che esso non rimanga bloccato. Non annodare mai il cavo d'alimentazione (1), né legarlo insieme ad altri cavi. Tutti i cavi devono essere collocati in modo tale da non costituire un ostacolo o provocare il rischio di inciampamenti. Non utilizzare mai alimentatori o prolunghie non conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza nel proprio paese e non modificare da soli il cavo d'alimentazione (1).

4. COMANDI E ILLUSTRAZIONI



- | | |
|---|---|
| 1. Cavo d'alimentazione | 11. Display |
| 2. Area di cottura | 12. Pulsante — (riduce il valore) |
| 3. Simbolo del livello di potenza | 13. Pulsante della funzione Latte |
| 4. Simbolo della temperatura | 14. Pulsante ⚡ (funzione Potenziamento) |
| 5. Simbolo della funzione Mantieni caldo | 15. Pulsante del timer |
| 6. Indicatore d'accensione | 16. Indicatore del timer |
| 7. Pulsante di accensione/spegnimento | 17. Indicatore della funzione Potenziamento |
| 8. Pulsante della funzione Mantieni caldo | 18. Indicatore della funzione Latte |
| | |
| 9. Pulsante di funzione ← (passa dalla visualizzazione del livello di potenza a quella della temperatura e viceversa) | 19. Indicatore del blocco bambini |
| 10. Pulsante + (aumenta il valore) | |

5. PRIMA DI INIZIARE

Disimballare il dispositivo. Controllare che tutti i componenti siano completi e integri. Nel caso in cui alcune parti fossero mancanti o danneggiate, contattare telefonicamente la nostra assistenza clienti. Tenere i materiali d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltrirli correttamente.

5.1 Introduzione alla cucina con dispositivi a induzione

Cucinare con una piastra a induzione presenta alcune differenze rispetto a una piastra tradizionale. Il calore è generato da un campo elettromagnetico alla base della pentola e non da una resistenza posta nell'area di cottura (2). Ciò consente di risparmiare energia e riduce i tempi di cottura.

Alle alte temperature il contenuto della pentola si riscalda più rapidamente e reagisce con maggiore velocità anche agli abbassamenti di temperatura. La cucina con una piastra a induzione assomiglia a quella a gas.

Tuttavia, sono necessarie pentole particolari, compatibili con questo tipo di piastre, dotate di una base ferromagnetica.

5.2 Pentole adatte

Utilizzare solo pentole ferromagnetiche, adatte per le piastre a induzione. Quando si acquistano le pentole, controllare che l'etichetta riporti la compatibilità. Pentole di metallo non magnetico (alluminio, rame, ecc.) e altri materiali (ceramica, porcellana, vetro, ecc.) non risultano adatte.

La base della pentola deve poggiare completamente sulla piastra a induzione, essere liscia e dotata di un diametro fra 12 e 19 cm.



Nel caso in cui la pentola presentasse un diametro errato o fosse di materiale non adatto, l'area di cottura si spegnerà automaticamente. Si udrà un allarme acustico ogni 2 sec e sul display (11) apparirà il messaggio d'errore E0.

6. INTRODUZIONE

Posizionare il dispositivo su una superficie asciutta, piana e non scivolosa.



Rischio di incendio!

- Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.
- Non posizionare il dispositivo su superfici di metallo. Potrebbero surriscaldarsi causando un incendio.
- Non posizionare il dispositivo su oggetti infiammabili come tende.
- Non chiudere i fori posti sulla parte inferiore del prodotto. Mantenere una distanza di almeno 10 cm intorno al dispositivo e di almeno 60 cm sopra di esso, per garantire il giusto raffreddamento.

6.1 Utilizzo

-  • Se, al momento di spegnere la piastra, la temperatura dell'area di cottura (2) dovesse risultare superiore a 60 °C, sul display (11) apparirà “– H –”. Quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C, sul display (11) apparirà “– L –”.
- Nel caso in cui si tolga la pentola dalla piastra a induzione durante l'uso, sul display apparirà “E0” e si udrà un allarme acustico ogni 2 sec. Dopo circa 60 sec, l'allarme acustico si interromperà e la ventola si spegnerà. Sul display (11) continuerà ad apparire “– H –” fino a quando la temperatura dell'area di cottura (2) rimarrà sopra i 60 °C. Quando scenderà al di sotto, sul display (11) apparirà “– L –”.
- L'unico modo per far sparire dal display (11) i simboli “– H –” e “– L –” consiste nello scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete.
- Il livello di potenza preselezionato all'accensione della piastra è L05.

1. Collegare la piastra a una presa di alimentazione di rete tramite il cavo di alimentazione (1). Si udrà un allarme acustico e sul display (11) apparirà “– L –” o “– H –”, a seconda della temperatura.
2. Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- La pentola deve riportare esplicitamente la compatibilità con piastre a induzione. Non utilizzare altri tipi di pentole (es. quelle in ceramica).
- Prestare attenzione quando si preparano zuppe o stufati. Il peso della pentola e del contenuto non deve superare i 10 kg.

3. Premere il pulsante On/Off (7) per accendere la piastra a induzione. Sullo schermo (11) apparirà “on”.
4. Premere il pulsante di funzione (9) per accendere il dispositivo al livello di potenza “L05”.



Mentre il dispositivo è acceso, anche la ventola di raffreddamento è in funzione e, quindi, durante la cottura dei cibi la piastra potrebbe emettere un lieve ronzio. Ciò non costituisce un malfunzionamento.

5. Utilizzare i pulsanti + (10) e - (12) per regolare il livello di potenza desiderato. O premere il pulsante di funzione ← (9) per visualizzare la temperatura di cottura sul display (11) e regolarla con i pulsanti + (10) e - (12).



Rischio di ustioni!! Non toccare l'area di cottura su cui si trovava una pentola. Una volta tolta la pentola, l'area continua a essere calda.



Utilizzare il pulsante di funzione (9) per spostarsi fra la visualizzazione del livello di potenza (3) e quella della temperatura (4). Nota: quando si cambia, la potenza è sempre impostata sul livello L05 e la temperatura su 120 °C, indipendentemente da quanto impostato prima. Prestare quindi attenzione a che gli alimenti non si brucino.



Rischio di incendio!

- Se portati a temperature troppo elevate, l'olio e i grassi possono prendere fuoco. Di conseguenza, prestare molta attenzione quando si riscaldano olio e grassi. Non lasciare mai incustoditi olio o grassi caldi.
- **Rischio di esplosione!** Non tentare di spegnere olio o grassi che bruciano con l'acqua. Coprire la pentola con un piatto o un coperchio della misura corretta. Collegare la spina dalla presa.

6. Preparazione delle pietanze. Durante la cottura, utilizzare i pulsanti + (10) e - (12) per impostare il livello di potenza o la temperatura desiderati.
7. Una volta terminato, spegnere la piastra a induzione. Per fare ciò, premere il pulsante di accensione/spegnimento (7). Si udrà un allarme acustico e sul display (11) apparirà “– L –” o “– H –”, a seconda della temperatura. L'indicatore d'accensione (6) si spegnerà.



- Se, al momento di spegnere la piastra, la temperatura dell'area di cottura dovesse risultare superiore a 60 °C, sul display (11) apparirà “– H –”. Quando la temperatura scenderà sotto i 60 °C, sul display (11) apparirà “– L –”.
- Dopo circa 2 ore di funzionamento ininterrotto, il dispositivo si spegnerà automaticamente (anche se si modificano le impostazioni/le icone del display) e si udrà un allarme acustico. Nel caso in cui si fosse programmato il timer, il conto alla rovescia del timer prevarrà e il dispositivo si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo preimpostato.

6.2 Livelli di potenza e corrente elettrica associata

Di seguito una breve panoramica dei diversi livelli di potenza, con le cifre relative al consumo elettrico in Watt.

Livello	Potenza (Watt)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000

6.3 Spegnimento con il timer

È possibile programmare il timer per spegnere automaticamente la piastra dopo un certo periodo di tempo.

1. Per programmare il timer, durante la cottura con la piastra premere il pulsante del sensore per il timer  (15).
2. Utilizzare i pulsanti + (10) e - (12) per impostare il tempo di cottura (in minuti) prima dello spegnimento dell'area di cottura.

 *Il tempo di cottura può essere programmato con un valore da 1 a 180 min.*

3. Il tempo impostato lampeggerà brevemente e poi sul display (11) verrà visualizzato il conto alla rovescia.
 4. Quando è attivo il timer, il display (11) visualizza alternativamente il livello di potenza e la temperatura e il conto alla rovescia a intervalli di circa 5 sec.
-  *L'indicatore del timer (16) si accende solo quando il tempo viene visualizzato sul display (11). Durante la visualizzazione del livello di potenza o della temperatura, è acceso solo l'indicatore (3) e non l'indicatore (16).*
5. Se necessario, è possibile regolare il livello di potenza o la temperatura con i pulsanti + (10) e - (12).
 6. Una volta che il conto alla rovescia arriva a zero, la piastra si spegne automaticamente e si ode un allarme acustico.

 *Per spegnere manualmente la piastra prima che il tempo impostato sia trascorso, premere il pulsante di accensione/spegnimento  (7).*

6.4 Blocco bambini

La piastra a induzione è dotata di un blocco bambini, per impedire modifiche accidentali delle impostazioni.

Attivazione/disattivazione del blocco bambini:

1. Premere contemporaneamente i pulsanti + (10) e - (12) brevemente. Si udrà un segnale acustico e l'indicatore (19) si accenderà. A questo punto, il blocco bambini è attivo.
2. Tenere premuti i pulsanti + (10) e - (12) per circa 3 sec. Si udrà un segnale acustico e l'indicatore (19) si spegnerà. A questo punto, il blocco bambini non è più attivo.

È possibile utilizzare normalmente la piastra a induzione.

- 
- *Il blocco bambini può essere attivato anche quando la piastra a induzione è spenta.*
 - *Attivando il blocco bambini quando la piastra è accesa, sarà ancora possibile spegnerla. Tutte le altre funzioni, però, risulteranno bloccate.*

6.5 Funzione Mantieni caldo

Questa funzione consente di mantenere caldo il cibo, a circa 60 °C, per un massimo di 2 ore. Come utilizzare la funzione:

1. Mentre la piastra a induzione è in funzione, premere il pulsante della funzione Mantieni caldo  (8). Il display (11) visualizzerà alternativamente “60” e il tempo rimanente della funzione (partendo da “120” min). L’indicatore della funzione Mantieni caldo (5) si accenderà. Durante la visualizzazione del tempo rimanente della funzione, l’indicatore (16) rimane acceso.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione Mantieni caldo.
- La funzione Latte non può essere utilizzata congiuntamente a quella Mantieni caldo.
- Quando è attiva la funzione Mantieni caldo, premere il pulsante di funzione  (9) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

6.6 Funzione Latte

Questa funzione viene utilizzata per scaldare il latte senza bruciarlo o bollirlo. Il latte raggiunge la temperatura di 60 °C e viene tenuto caldo per 20 min. Come utilizzare la funzione Latte:

1. Mentre la piastra a induzione è in funzione, premere il pulsante della funzione Latte  (13). Il display (11) visualizzerà alternativamente “60” e il tempo rimanente della funzione (partendo da “20” min). L’indicatore della funzione Latte (18) si accenderà. Durante la visualizzazione del tempo rimanente della funzione, l’indicatore (16) rimane acceso.



- Se necessario, contemporaneamente si può utilizzare la funzione Potenziamento (vedere di seguito). Trascorso il tempo di riscaldamento di 30 sec a piena potenza, il dispositivo torna automaticamente alla funzione Latte.
- La funzione Latte non può essere utilizzata congiuntamente a quella Mantieni caldo.
- Quando è attiva la funzione Latte, premere il pulsante di funzione  (9) per annullarla e continuare al livello di potenza L05.

6.7 Funzione Potenziamento

Questa funzione consente di velocizzare il processo di cottura. La piastra a induzione funziona a piena potenza per 30 sec, poi torna al livello di potenza / alla temperatura / alla funzione selezionati in precedenza. Come utilizzare la funzione Potenziamento:

1. Accendere la piastra a induzione e selezionare il livello di potenza / la temperatura / la funzione Latte o quella Mantieni caldo.
2. Mentre la piastra a induzione è in funzione, premere il pulsante della funzione Potenziamento  (14). Sul display (11) verrà visualizzato “L10” e l’indicatore della funzione Potenziamento (17) si accenderà.

3. Dopo 30 sec, la piastra a induzione tornerà al livello di potenza / alla temperatura / alla funzioni.



Quando è attiva la funzione Potenziamento, premere il pulsante di funzione ↪ (9) per annullarla e continuare al livello di potenza L05 o alla temperatura 120.

7. MANUTENZIONE/PULIZIA



Rischio di ustioni!!

Attendere che l'area di cottura (2) si raffreddi completamente prima di pulirla. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature.



Rischio di scossa elettrica!

- Staccare sempre la spina dalla presa prima di effettuare le operazioni di pulizia. In caso contrario, sussiste il rischio di scossa elettrica.*
- Non versare o spruzzare liquidi sulla piastra a induzione o nei fori di ventilazione. Si potrebbero provocare dei cortocircuiti che causerebbero scosse elettriche o ustioni.*



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie, in quanto potrebbero danneggiare la piastra.

- Per evitare che residui di cibo brucino, dopo ogni utilizzo pulire la piastra.
- Le superfici laterali e il cavo d'alimentazione devono essere puliti con un panno leggermente inumidito.
- Sporco o residui di cibo bruciati sull'area di cottura (2) possono essere rimossi con un raschietto per piastre di vetro e un detergente adatto.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se la piastra a induzione non dovesse funzionare correttamente, attenersi alle seguenti istruzioni per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra assistenza clienti.



Rischio di scossa elettrica!!

Non tentare mai di riparare da soli il dispositivo.

Problema	Causa possibile	Soluzione
<i>La piastra a induzione non funziona</i>	Il cavo d'alimentazione non è collegato	Collegare il cavo a una presa di corrente.
	Blocco bambini attivo.	Tenere premuti per 3 sec i pulsanti + (10) e - (12) per disattivare il blocco bambini.

<i>L'area di cottura (2) non riscalda</i>	Non vi sono pentole posate sull'area di cottura (2).	Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).
	La pentola non è adatta all'induzione	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
<i>Sul display (11) appare il messaggio di errore E0</i>	Non vi sono pentole posate sull'area di cottura (2).	Posizionare una pentola sull'area di cottura (2).
	La pentola non è adatta all'induzione	Utilizzare solo pentole adatte alle piastre a induzione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo o la stessa non è posizionata al centro dell'area di cottura (2).	Utilizzare solo pentole con un diametro fra 12 e 19 cm e posizionarle al centro dell'area di cottura (2).
<i>Sul display (11) appare il messaggio di errore E6</i>	Malfunzionamento della ventola di raffreddamento	La ventola di raffreddamento potrebbe funzionare male. In questo caso, rivolgersi alla nostra Hotline
<i>En la pantalla se indica el error E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.</i>	Malfunzionamento tecnico	Contattare la nostra assistenza clienti.

newchef®

TU ALIADO EN LA COCINA