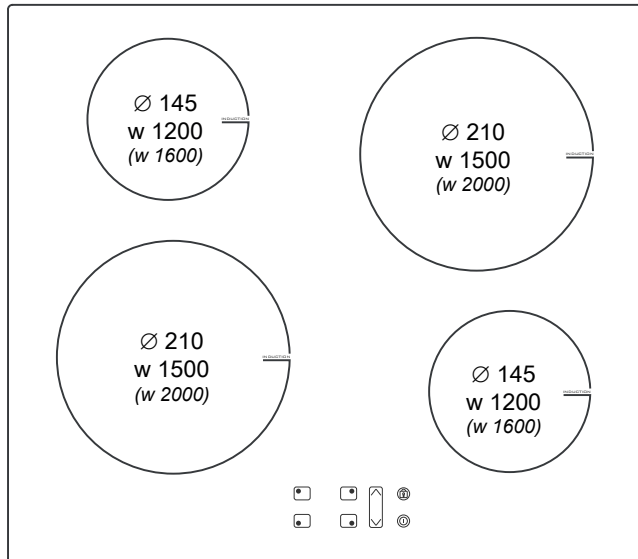


# induction

<b>IT</b>	<b>PIANO INDUZIONE VETROCERAMICA</b> - <i>Istruzioni d'uso e manutenzione</i>
<b>EN</b>	<b>INDUCTION VITROCERAMIC HOB</b> - <i>Use and maintenance instructions</i>
<b>DE</b>	<b>ELEKTRO GLASKERAMIK INDUKTIONS KOCHFELD</b> - <i>Bedienungs und Wartungsanleitung</i>
<b>ES</b>	<b>PLACA INDUCCION VIDRIOCERAMICA</b> - <i>Instrucciones de uso y mantenimiento</i>
<b>FR</b>	<b>TABLE INDUCTION VETROCERAMIQUE</b> - <i>Instructions pour l'utilisation et manutention</i>
<b>RU</b>	<b>СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТ</b> - <i>Инструкции по пользованию</i>



Assorbimento / Absorption / Anschlusswert : **7,2 kW**

Fig.1

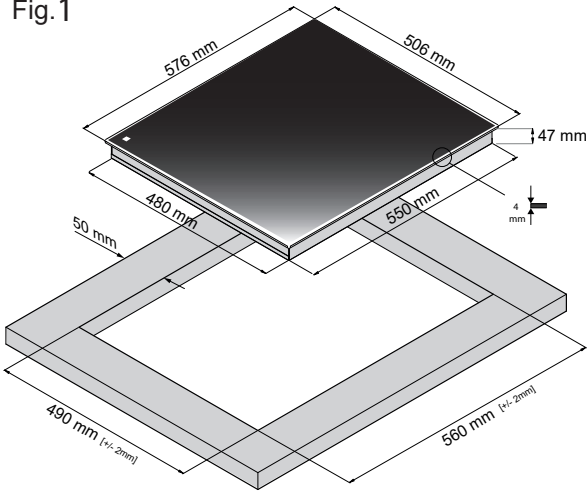


Fig.2

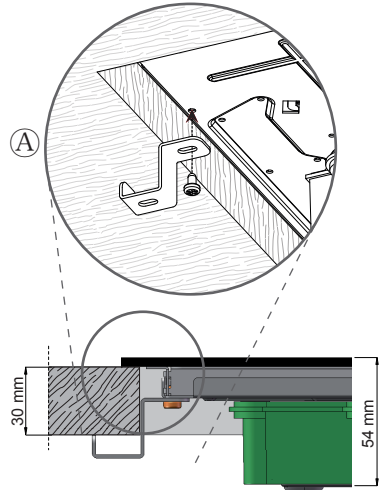


Fig.1A

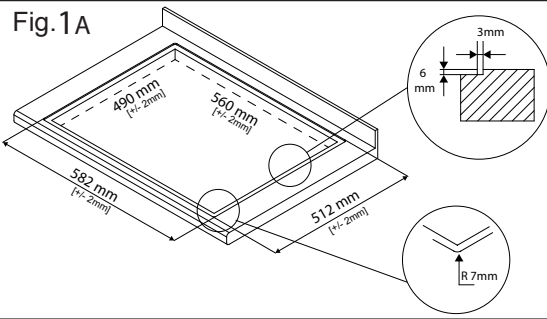


Fig.3

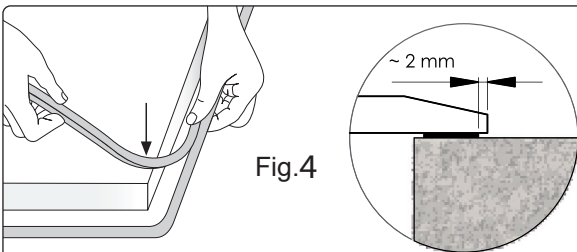
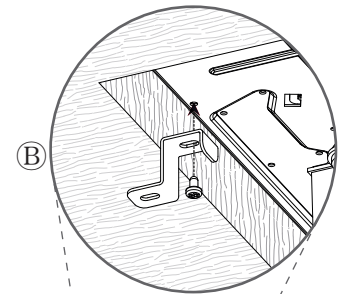
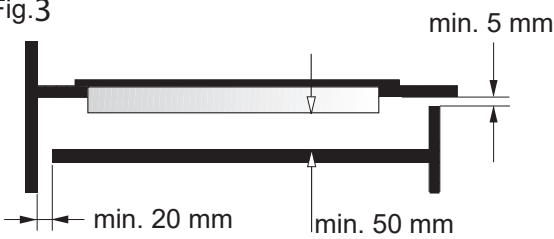


Fig.5

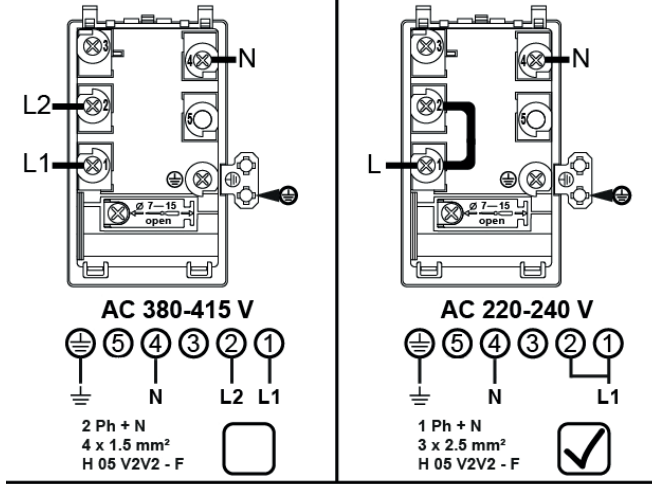


Fig. 6

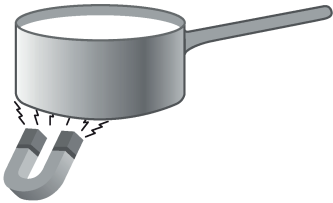


Fig.7

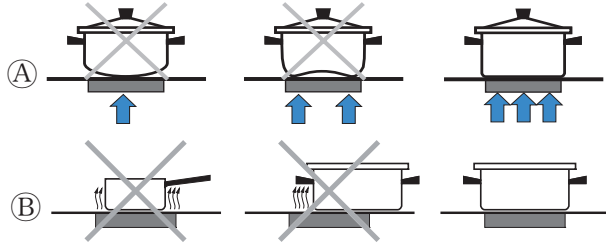


Fig.8

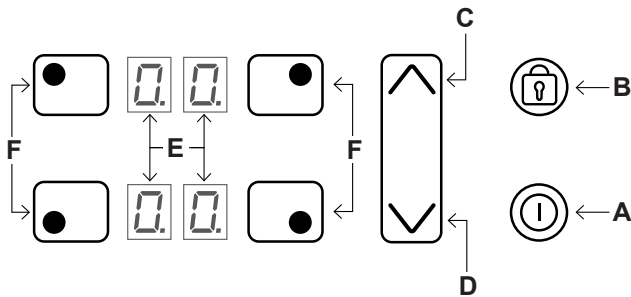
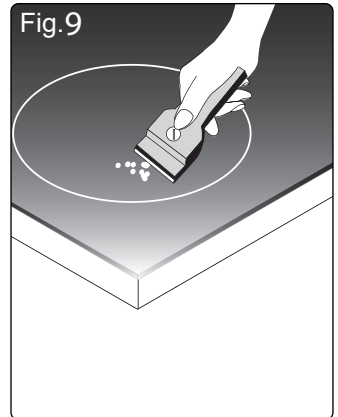


Fig.9



Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

### **AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

- Il piano di cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.
- **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.
- **ATTENZIONE:** Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.
- **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.
- **PERICOLO DI INCENDIO!** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.
- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

### **ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura

che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica. **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C. Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

## POSIZIONAMENTO

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1). Predisporre materiale sigillante (Fig.4) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1)). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.2). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3); se si installa sotto un forno questo non è necessario.

## VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da in casso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

## CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

### **La messa a terra è obbligatoria per legge.**

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento

indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

## USO E MANUTENZIONE

La caratteristica fondamentale del sistema ad induzione è il trasferimento diretto dell'energia riscaldante dal generatore al recipiente di cottura.

### **Vantaggi:**

- Il trasferimento di energia avviene solo quando il recipiente è posto sulla zona di cottura.
- Il calore viene generato solo sul fondo del recipiente e trasmesso direttamente al cibo da cuocere.
- Tempi di riscaldamento ridotti e basso consumo di energia durante l'inizio cottura, consentono un risparmio globale di energia.
- Il piano in vetroceramica rimane freddo. Il calore che si avverte sul piano di cottura è quello riflesso dal fondo del recipiente.

## RECIPIENTI PER LA COTTURA

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Verificate che le vostre pentole siano idonee per il sistema ad induzione.

### **I recipienti devono quindi contenere ferro.**

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita (Fig.6).

Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.7A).

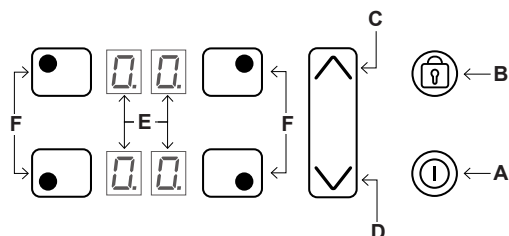
Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. In questo modo l'energia- può essere utilizzata in modo ottimale. Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono

infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.7B).

Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

DIAMETRO ZONA COTTURA	DIAMETRO MINIMO PENTOLA
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

## USO (Fig.8)



- A - Tasto ON/OFF** > accende e/o spegne l'apparecchio
- B - Tasto chiave** > attiva il blocco comandi / sicurezza bambini
- C - Tasto +** > aumenta la potenza di cottura
- D - Tasto -** > riduce la potenza di cottura
- E - Display zona** > mostra i valori impostati sulla zona di cottura
- F - Zona di cottura** > attiva la zona di cottura desiderata

## ACCENSIONE PIANO COTTURA Ⓞ

Per accendere l'apparecchio premere il tasto Ⓞ, i display si accenderanno in posizione standby □.

L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di **10** secondi. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura il piano cottura si spegnerà automaticamente.

## ACCENSIONE ZONE COTTURA

Per selezionare la zona di cottura desiderata premere il relativo tasto □ e premere entro **10** secondi il tasto ↕ o il tasto ↗ per regolarne la potenza. La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti

posizioni, e sarà visualizzata nel relativo display luminoso con un numero da "1 a 9".

## RISCALDAMENTO VELOCE / POWER BOOST

Questa funzione riduce ulteriormente il tempo di cottura di una data zona portando la temperatura alla massima potenza per un intervallo di **10** minuti. Al termine di questo intervallo la potenza della zona di cottura torna automaticamente al livello **9**.

L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze. Per attivare questa funzione selezionare la zona di cottura e premere il tasto ↗ fino al livello **9**. Premere nuovamente il tasto ↗. Verrà emesso un segnale acustico ed il simbolo □ sarà visualizzato nel display relativo alla zona.

## CALORE RESIDUO

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo □ (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.


## RICONOSCIMENTO PENTOLE

Se su uno dei display di una zona di cottura, dovesse comparire il simbolo □, significa che:


- 1) il recipiente utilizzato non è idoneo per la cottura ad induzione.
- 2) il diametro della pentola utilizzata è inferiore a quello consentito dall'apparecchio.
- 3) sulla piastra non è presente nessuna pentola.


## TIMER

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 01 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della zona di cottura selezionata. Attivare una zona cottura premendo uno dei tasti F e regolare la potenza tramite i tasti C o D. Per attivare il timer premere nuovamente il tasto F relativo alla zona selezionata, verrà emesso un segnale acustico e la 't' comparirà nel display della zona selezionata. Regolare il tempo tramite


i tasti **C** e **D**. Se la zona cottura selezionata si trova nella parte inferiore del piano il tempo timer verrà mostrato nel display della zona cottura situata nella parte superiore del piano e viceversa. Premere di nuovo il tasto **F** per confermare. Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico. Per disattivare il timer premere il tasto **F** della zona precedentemente abilitata e portare a  il valore del timer tramite il tasto **D**.

### BLOCCO COMANDI






Il tasto  blocca il funzionamento del piano nello stato in cui si trova, impedendo ogni operazione non intenzionale (es. da parte di bambini). In questo stato nessuna azione sui tasti ha effetto.

Per attivare la funzione di sicurezza premere il tasto  fino all'accensione della spia.

Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

Per disattivare il blocco dei comandi premere il tasto  fino allo spegnimento della spia.

### SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura selezionarla premendo il relativo tasto  poi premere contemporaneamente i tasti  e  oppure il tasto  fino alla posizione .

### SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto .

### SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente la zona di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

POTENZA	TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore)
1 - 8	10
9	3

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.9).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico sciolti inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

### ATTENZIONE: NON DEVE ESSERE UTILIZZATO UN PULITORE A VAPORE.

### DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

**SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.**

**LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.**

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

### **SAFETY WARNINGS**

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.



## POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.4) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2).

If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3). This is not necessary if underneath the induction hob is installed an oven.

## VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furniture or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air. Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

## ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- the ground wire is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

### Grounding is mandatory by law.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature.

If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in

accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch).

When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

## USE AND MAINTENANCE

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

### Advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

## COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. **The recipients must contain iron.** You can check whether the material of the pot is magnetic with a simple magnet (Fig.6). We advise recipients having a flat base (Fig.7A). This way you can use the power optimally.

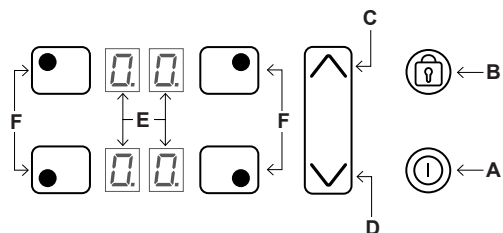
Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.7B).

The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

COOKING ZONE DIAMETER	MINIMUM PAN DIAMETER
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

## USE (Fig.8)



**A- ON/OFF key** > switch the appliance on and off

**B- Lock key** > activate control panel lock / child lock

**C- Plus key** > increase power level of the cooking zone

**D- Minus key** > reduce power level of the cooking zone

**E- Display area** > shows the values set for the cooking zone

**F- Cooking zone** > select and activate the desired cooking zone

## SWITCHING THE HOB ON

Press the on-off key to switch the appliance on. The displays will turn on in the stand-by position.

The control unit remains active for 10 seconds.

If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

## SWITCHING THE COOKING ZONE ON

Press the relative key to select the desired cooking zone and press the up or down key within 10 seconds to set the power level.

The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on luminous display B with a number from "1 to 9".

## QUICK HEATING/POWER BOOST

This function further reduces cooking time in a given area taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking area power automatically returns to level 9.

The use of this function is recommended for heating a large quantity of liquid in a very short time (i.e. water for cooking pasta) or other dishes.

To activate this function, select the cooking area and press the up key to level 9. Press the key again.

An acoustic signal will be emitted and a symbol will be visualised on the display E relative to the area.

## RESIDUAL HEAT

If the temperature of the cooking area is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

## POT DETECTION

If the symbol should appear on one of the cooking area displays, it means that:

- 1) The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.
- 3) No recipient is present.

## TIMER

This function allows you to set the time (from 1 to 99 minutes) to automatically switch off of the selected cooking zone.

Select a cooking zone by pressing one of the F keys and set the power by pressing the C or D keys.




To activate the timer press again the F key, an acoustic signal will be heard and the "t" symbol will appear on the display of the selected cooking zone. Set the time by pressing the C or D keys. If the cooking zone is in the lower part of the cooktop the time will be shown on the display of the cooking zone in the upper part of the cooktop and vice versa. Press the key F

again to confirm your selection.






When the timer function elapses, the cooking zone will automatically switch off and an acoustic signal will be heard.

To disable the timer function, press the **F** key on the cooking zone previously started, bring the timer value back to **00** by using the **D** key, then press the **B** key again to confirm your selection.


### CONTROL PANEL LOCK

The  key blocks the hob functioning, in order to prevent any unintentional operation (e.g. by children). In this state no action on the keys has effect. To activate the safety function, press the  key until the warning light switches on. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again. To deactivate the safety function press the  key until the warning light switches off.

### SWITCHING THE COOKING ZONES OFF

To switch a cooking zone off, press the relative  key to select it then press simultaneously the  and  key, or press the  key until reaching position .

### SWITCHING THE HOB OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the  key.

### SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 8	10
9	3

### MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.9). Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

**WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.**

### DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.**

**THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE WARNINGS.**

Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt.

Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen.

Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für diese Schäden.
- **Stromschlaggefahr!** Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Stromnetz.
- **ACHTUNG:** Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- **ACHTUNG:** Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- **ACHTUNG:** Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Einen kurzfristigen Kochübergang ständig überwachen. Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.
- **Brandgefahr:** Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

## STROMANSCHLUSS

Die Anschlussschemata für die verschiedenen Stromarten, Spannungen und die einzusetzenden Kabel sind in Abbildung 5 (Abb.5) für den Fachmann eindeutig dargestellt.

Vor dem elektrischen Anschluss ist sicherzustellen, dass die Stromversorgung einer der für das Glaskeramikfeld vorgesehenen Stromarten und Spannungen (Abb.6) entspricht.

Es ist ein entsprechend der Stromart und der Spannung zugelassenes Anschlusskabel zu verwenden, das den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Das Glaskeramikfeld ist unbedingt zu erden. Das Glaskeramikfeld ist unbedingt mit einer Festanschlussdose anzuschließen. Der Betrieb über einen Stecker und eine

Steckdose ist nicht zulässig. Es ist bei diesem Festanschluss eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen.

Die Erdleitung darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden. Dieser Hauptschalter muss jederzeit gut zugänglich sein.

Die Kabelführung ist so zu wählen, dass sich das Kabel an keinem Punkt über 50°C über Zimmertemperatur erwärmen kann. Bei unsachgemäßem Anschluss ist jede Haftung des Herstellers ausgeschlossen

## MONTAGEABLAUF

Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte ist auf dem gesamten Umfang das mitgelieferte Dichtungsband anzubringen (Abb.4). Diese Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeit zwischen dem Glaskeramikkfeld und der Arbeitsplatte.

Die Befestigung des Glaskeramikkfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte erfolgt mit den mitgelieferten Klammern (Abb. 2). Durch Drehen der Klammern kann die Montage alternativ in Arbeitsplatten mit der Stärke 30 mm oder 40 mm ausgeführt werden.

## GEBRAUCH

### VORBEMERKUNGEN ZUM INDUKTIONSKOCHEN

Die wesentliche Eigenschaft des Induktionssystems ist die direkte Übertragung der Energie zum Erhitzen der Speisen von der Induktionsquelle auf das Kochgeschirr.

Vorteile:

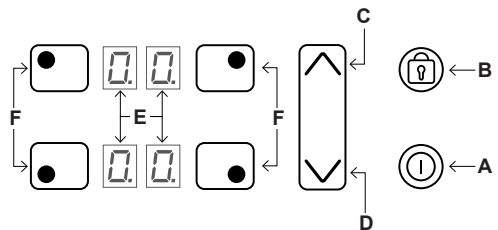
- Die Energieübertragung geschieht nur dann, wenn ein Topf auf der Kochfläche steht.
- Die Wärme wird nur am Topfboden erzeugt und direkt auf die zu garenden Speisen übertragen.
- Kürzere Erwärmungszeiten und geringerer Stromverbrauch zu Beginn der Garzeit erlauben insgesamt eine Energieeinsparung.
- Die Glaskeramikkfläche bleibt kalt. Auf dem Kochfeld wahrgenommen wird nur die Wärme, die von dem Boden des Topfes reflektiert wird.
- Vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Kochgeschirr für das Induktionssystem geeignet ist. Die Töpfe und Pfannen müssen aus ferromagnetischem Material sein, d.h.

Eisen enthalten. Ob das Material Ihres Kochgeschirrs ferromagnetisch ist, können Sie ganz einfach mit einem Magneten feststellen (Abb.7). Es wird empfohlen Kochgeschirr aus Gusseisen, emalliertem Stahl oder speziellem Edelstahl für das Induktionskochen zu verwenden.

### VORBEMERKUNGEN ZUR SICHERHEIT


- **Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten Ihren Arzt zu Rate ziehen, bevor sie die Induktionskochfläche verwenden.**
- Stellen Sie keine großen ferromagnetischen Gegenstände (z.B. Backbleche) auf die Glaskeramikkochfläche.
- Nur Kochgeschirr mit ebenem und ausreichend dickem Boden benutzen. Der Boden muss wenigstens dem Durchmesser der Kochzone entsprechen oder darf höchstens leicht größer sein als diese. (Abb.7)
- Das Kochgeschirr darf keinen rauen Boden haben, um nicht die Glaskeramik zu verkratzen.
- Die Kochzonen dürfen nicht aufgeheizt werden, ohne dass ein gefülltes Kochgeschirr darauf steht.
- Nichts direkt auf der heißen Kochzone ohne Kochgeschirr braten oder grillen.
- Keine Gegenstände auf das Kochfeld legen.
- Darauf achten, dass das Kochgut nicht überkocht und direkt auf die heiße Kochzone läuft.
- Schalten Sie die Kochzone ab, bevor Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen.


### REGELUNG (Abb.8)





### BEDIENUNGSSPERRE

Es besteht die Möglichkeit, die Bedienungsfunktionen zu sperren, wodurch die Gefahr von ungewollten Änderungen der Kochfeldeinstellungen ausgeschlossen werden kann (Kinder, Reinigung, etc.).




Zum Aktivieren der Bedienungssperre die Taste  drücken.

Wenn die Bedienungssperre aktiviert ist, kann man das Kochfeld dennoch abschalten. In diesem Fall bleibt die Sperre auch beim neuerlichen Einschalten des Kochfeldes aktiv. Um die Bedienungssperre endgültig auszuschalten die Taste  drücken.

### EINSCHALTEN DES KOCHFELDES

Drücken Sie die Taste  A um das Kochfeld einzuschalten. Alle Displays E der einzelnen Kochzonen schalten sich in Stand-by Position  ein. Die Kontrolleinheit bleibt für die Dauer von 10 Sekunden eingeschaltet. Wird innerhalb dieses Zeitraumes das Kochfeld nicht betätigt, geht die Elektronik automatisch wieder in die OFF-Position über. Es muss dann der eben beschriebene Vorgang wiederholt werden, um das Kochfeld einzuschalten.


### EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Zum Auswählen der gewünschten Kochzone drücken Sie die entsprechende Taste  F (Abb.8). Innert 10 Sekunden die Taste  C oder die Taste  D druecken, um die Temperatur zu regulieren. Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann in 9 verschiedene Positionen eingestellt werden und wird auf dem Display E mit einer Zahl von "1 bis 9" angezeigt.


### SCHNELLE ERWÄRMUNG / BOOSTER

Diese Funktion verkürzt die Garzeit auf einem bestimmten Feld noch weiter, indem die Temperatur für einen Zeitraum von 10 Minuten auf Höchstleistung gebracht wird. Nach Ablauf dieses Zeitraums kehrt die Leistung automatisch zur Stufe 9 zurück.


Die Verwendung dieser Funktion ist für die besonders schnelle Erwärmung großer Mengen an Flüssigkeit (z.B. Wasser zum Kochen von Teigwaren) oder an Gerichten angezeigt.

Zur Aktivierung dieser Funktion das Kochfeld wählen und die Taste  bis zur Stufe 9 drücken.

Erneut die Taste  drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol  erscheint in Entsprechung des Kochfeldes auf dem Display E.



### ERKENNUNG DES KOCHGESCHIRRS

Sollte auf dem Display E der Kochzonen das Symbol  erscheinen, so bedeutet dies dass hinsichtlich des Kochgeschirrs mindestens eine der folgenden Voraussetzungen nicht erfüllt ist:



1. Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochen geeignet (siehe Abschnitt 2.1).
2. Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist geringer als der der Kochzone (vgl. Abb.8)
3. Auf der Kochzone befindet sich kein Kochgeschirr.

DURCHMESSER KOCHFELD	MINDESTDURCHMESSER KOCHTOPF
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm


### RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn eine Kochzone auf OFF gestellt wird und die Temperatur auf dem Glas des Kochfeldes 50°C überschreitet, erscheint der Buchstabe  auf der Anzeige , die der noch warmen Kochzone entspricht. Diese Anzeige erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

### TIMER

Mit dieser Funktion kann auf der gewünschten Kochzone eine Garzeit von  1 bis  99 Minuten eingestellt werden.

Die Taste **F** der gewünschten Kochzone drücken und die Leistungsstufe mit den Tasten **C** und **D** eingeben.


Um die Timer einzuschalten Die Taste F der gewünschten Kochzone wieder drücken, eine akustische Signal wird ertönt und auf dem Display ein „t“ leuchtet auf. Die Garzeit mit den Tasten **C** und **D** eingeben. Falls die gewählte Kochzone im unteren Teil des Kochfeldes befindet, wird die Garzeit auf dem Display der oberen Kochzone erscheint und umgekehrt. Die Taste **F** wieder drücken um zu bestätigen. Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal. Um den Timer zu deaktivieren, die Taste F der gewünschten Kochzone drücken und mit der Taste **D** der Timer-Wert zurück auf  bringen.

### ABSCHALTEN DER KOCHZONEN

Um eine Kochzone auszuschalten,

gleichzeitig die Tasten  C und  D der entsprechenden Kochzone drücken, bis zur Position .

### ABSCHALTEN DES KOCHFELDES

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste  A drücken.

### SICHERHEITSABSCHALTUNG

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die automatisch das Gerät ausschaltet, wenn an der Temperatureinstellung des Kochfeldes keine Veränderungen vorgenommen werden. Nach welcher Zeit die Sicherheitsabschaltung in Kraft tritt, hängt von der gewählten Temperaturstufe ab.

Temperaturstufe	max. Betriebszeit (in Stunden)
1 - 8	10
9	3

### WARTUNG PFLEGE

Übergelaufenes Kochgut und Fett können mit einem handelsüblichen Schaber für Glaskeramikfelder entfernt werden (Abb.9). Es wird empfohlen die Glaskochfläche mit Papiertüchern und nicht ätzenden oder kratzenden Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlfix oder ähnlichen Produkten zu säubern.

**HINWEIS: ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄTVERWENDET WERDEN.**

### BITTE NOTIEREN SIE HIER ZUM NACHWEIS DES ORDNUNGSGEMÄSSEN ANSCHLUSSES:

Montagefirma	
Name des Monteurs	
Qualifikation bzw. Ausbildung des Monteurs	
Datum der Montage	
Rechnungsnummer	
Datum der Rechnung	

Für den Fall, dass im Reklamationsfall diese Daten nicht nachweisbar sind, erlischt die gesetzliche Gewährleistung des Herstellers.

### TECHNISCHE EINGRIFFE UND KUNDENDIENST

Technische Eingriffe am Gerät dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die zum Kundendienst autorisiert sind. Nur diese Personen verfügen über die erforderlichen technischen Unterlagen und Kenntnisse. Nicht autorisierte Eingriffe am Gerät führen zum Erlöschen der Gewährleistung.

### ENTSORGUNG DES GERÄTS IN DER ZUKUNFT



Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Die Geräte müssen am Ende ihrer Lebensdauer separat gesammelt werden, um die Wiederverwertungs- und Recycling-Quote der beinhalteten Materialien zu verbessern und mögliche Schäden auf Umwelt und Gesundheit zu verhindern. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt weist Sie auf Ihre Pflicht hin, Elektrohaushaltsgeräte gesondert zu entsorgen. Endverbraucher können sich an die kommunalen Ämter für Abfallentsorgung oder die Händler wenden, wo sie weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte erhalten.

**FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN STEHENDEN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI HAFTUNG ÜBERNOMMEN.**

# ES PLANO EN VIDRIOCERAMICA

## Manual de utilización

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar el manual para cada ulterior consulta. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

### ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.
- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.
- Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- No permitir que los niños jueguen con la placa vitrocerámica.
- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.
- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.
- **¡Riesgo de descarga eléctrica!** No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de

la red eléctrica.

- **ATENCIÓN:** Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado
- **ATENCIÓN:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.
- **ATENCIÓN:** La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.
- **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.
- **¡Riesgo de incendio!** No colocar objetos sobre la superficie de cocción! Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.
- ¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

### INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes.



Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vidriocerámica, **ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y EL VIDRIO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS**, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de el plano de cocción), no supere los 60° C.

La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCH CONTROL.

## **POSICIONAMIENTO**

Este electrodoméstico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.4) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1). Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.2). Si después de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3); si se instala un horno debajo la placa de inducción, esto no es necesario.

## **VENTILACIÓN**

La distancia entre el electrodoméstico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire. No utilizar el electrodoméstico si en el horno es en curso el proceso de la pirolysis.

## **CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)**

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese que:

- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

### **La toma a tierra es obligatoria por ley.**

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice

material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamiento. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre fácilmente accesible.

## **USO Y MANTENIMIENTO**

La característica principal del sistema a inducción, es el traslado directo de la energía de calentamiento desde el generador al recipiente de cocción.

### **Ventajas:**

- El traslado de energía ocurre solamente cuando el recipiente es puesto sobre la zona de cocción.
- El calor se genera solo en el fondo del recipiente y se transmite directamente a los alimentos que han de cocinarse.
- El tiempo de calefacción reducido y el bajo consumo de energía durante el inicio de la cocción, permiten un ahorro total de energía.
- La placa de cocina en vidriocerámica queda fría. El calor que se advierte sobre la placa de cocina, es el reflejado por el fondo del recipiente.

## **RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN**

El uso de recipientes apropiados, es un factor esencial para la cocción a inducción. Averigüe que sus ollas sean idóneas para el sistema a inducción. Por lo tanto, **los recipientes tienen que contener hierro**. Puede averiguar si el material de la olla es magnético con un simple imán (Fig.6).

Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.7A).

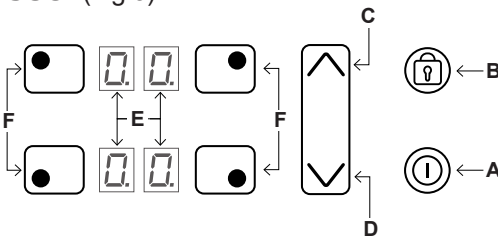
No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal. Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa

utilizada (Fig.7B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros.

En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar.

DIÁMETRO ZONA COCCIÓN	DIÁMETRO MÍNIMO CACEROLA
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

### USO (Fig.8)



- A. Tecla ON/OFF** > enciende o apaga el aparato
- B. Llave** > activa y desactiva la función Bloqueo mandos/Seguridad niños
- C. Tecla +** > aumenta la potencia de la zona de cocción
- D. Tecla -** > reduce la potencia de la zona de cocción
- E. Visualizador zona** > muestra los valores configurados para la zona de cocción
- F. Zona de cocción** > activa la zona de cocción deseada

### ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Pulse el botón para encender la placa. Todos los displays B de las zonas de cocción se activarán en posición de standby . La unidad de control permanecerá activa durante 10 segundos.

Si en este plazo no se selecciona ninguna zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

### ENCENDER UNA ZONA DE COCCIÓN

Para seleccionar la zona de cocción, pulsar su respectivo botón y antes de 10 segundos pulsar el botón o el botón para regular la potencia de cocción.

La potencia de la zona de cocción, puede ser regulada en 9 posiciones diferentes y será visualizada por el respectivo display luminoso E con un número de "1 a 9".

### CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER

Esta función reduce ulteriormente el tiempo de cocción de una zona determinada llevando la temperatura a la máxima potencia en un intervalo de 10 minutos.

Al final de este intervalo la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9. El uso de esta función es apropiado para calentar, en tiempos muy breves, grandes cantidades de líquido (ej. agua para la cocción de pasta) o comidas. Para activar esta función seleccione la zona de cocción y apriete la tecla hasta el nivel 9. Apriete nuevamente la tecla . Se emite una señal acústica y aparece el símbolo en la pantalla E correspondiente a la zona.

### CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 50°) después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo (calor residual).

Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

### RECONOCIMIENTO OLLAS

Si en un display de una zona de cocción apareciera el símbolo , significa que:

- 1) el recipiente utilizado no es adecuado para cocción por inducción.
- 2) el diámetro del recipiente es inferior al admitido.
- 3) no hay ninguna olla en la placa.


### TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer el tiempo (de a minutos) para el apagado automático de la zona de cocción seleccionada.

Activar una zona de cocción pulsando una de las teclas F y regular la potencia mediante las teclas C o D. Para activar el temporizador pulsar de nuevo la tecla F. Se emitirá una señal acústica y el símbolo "t" aparecerá en la pantalla correspondiente. Regular el tiempo mediante las teclas C y D. Si la zona de



cocción seleccionada está en la parte inferior de la placa el tiempo del temporizador se mostrará en la pantalla de la zona de cocción que está en la parte superior del plano, y viceversa. Pulsar de nuevo la tecla **F** para confirmar el tiempo.

Cuando el temporizador llegue a su fin, la zona de cocción se apagará automáticamente y se emitirá una señal acústica.

Para desactivar el temporizador pulsar la tecla **F** de la zona anteriormente habilitada, y colocar en  el valor del temporizador con la tecla **D**.






**BLOQUEO DE LOS MANDOS** 

Es posible bloquear los mandos a fin de evitar el riesgo de modificaciones no intencionales a las regulaciones de la superficie de cocción (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Los mandos se bloquean pulsando el botón , y su correspondiente testigo se ilumina. Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar el botón .

Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa. En este caso el bloque de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

**APAGAR UNA ZONA DE COCCION**

Para apagar una zona de cocción, pulsar su respectivo botón  por seleccionar la zona de cocción y después pulse al mismo tiempo la tecla  y la tecla  o pulse la tecla  hasta la posición .

**APAGADO PLACA DE COCCIÓN** 

Para apagar completamente el plano de cocción pulsar el botón .

**APAGADO DE SEGURIDAD**

El aparato cuenta con un sistema de seguridad que lo apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo límite de encendido a una determinada potencia, como se ilustra en la siguiente tabla.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)
1 - 8	10
9	3

**MANTENIMIENTO**

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.9).

Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuegue y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es también válido para restos de azúcar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vidriocerámica.

En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

**ATENCIÓN: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR**

**ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS**



La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar las obligación del recogido separado. Para ulteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomesticos, el comprador se puede dirigir al servicio publico propuesto o a el vendedor.

**EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS.**

**LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.**

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (et le câblage électrique) doivent être effectuées par le Personnel Qualifié Conformément à Tous les Codes & Normes Applicables en vigueur.

### CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cet appareil de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser la table de cuisson sans surveillance seulement si le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué de façon à ce qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent comprendre et reconnaître les dangers éventuels d'une utilisation inadéquate.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer la table de cuisson sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées.
- **Attention, risque de choc électrique!** Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement et cessez de l'utiliser.

Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.

- **ATTENTION:** Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le producteur, un centre de service autorisé ou un personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- **ATTENTION:** L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.
- **ATTENTION:** Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.
- **ATTENTION:** L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- **ATTENTION:** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui dessèche par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- **Danger d'incendie:** N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement! Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation!
- La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

### INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien

en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la surface de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS**, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la surface de cuisson, ne dépasse pas 60°C.

Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCH CONTROL.

## POSITIONNEMENT

Cet appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, comme l'indique la (Fig.1). Appliquer le matériel collant (Fig.4) tout le long du périmètre (dimensions de la coupe Fig.1). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 appuis, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.2). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible du côté inférieur du meuble, il faut monter un panneau de séparation en veillant de respecter les distances indiquées (Fig.3); ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait dessus un four.

## VENTILATION

La distance entre les meubles de cette appareil et de cuisine intégrée ou les équipements de cuisson doit garantir la ventilation suffisante d'air.

Ne pas employer le plan de cuisson si dans le four est dans le cours le procédé de pyrolyse.

## CÂBLAGE ÉLECTRIQUE (Fig.5).

Avant d'effectuer le câblage électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. **La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.**

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une fiche relative, utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement.

Si on souhaite un branchement directe à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

## MODE D'EMPLOI

La caractéristique fondamentale du système à induction est le transfert direct de l'énergie de chauffe du générateur au récipient de cuisson.

### Avantages:

- Le transfert d'énergie a lieu uniquement lorsque le récipient est placé sur la zone de cuisson.
- La chaleur est générée uniquement sur le fond du récipient et transmise directement aux aliments à cuire.
- Temps de chauffe réduits et faible consommation d'énergie au début de la cuisson, entraînent une épargne globale d'énergie.
- La surface en vitrocéramique reste froide. La chaleur ressentie sur le plan de cuisson est celle émanant du fond du récipient.

## RECIPIENTS POUR LA CUISSON

L'utilisation de récipients appropriés est un facteur essentiel pour la cuisson à induction. Vérifier que les casseroles soient adaptées à un système à induction.

### Les récipients doivent contenir du fer.

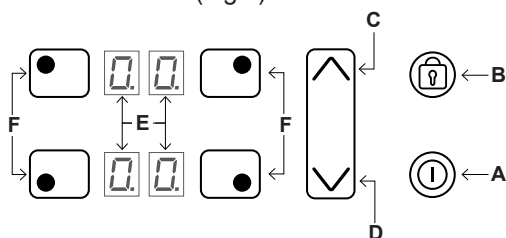
Vérifier que le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. (Fig.6). Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.7A). Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson. De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale. Enfin, un facteur important pour la

cuisson à induction est le dimensionnement de la casserole par rapport à la plaque utilisée (Fig.7B).

Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres. Il est de toute façon préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole que l'on souhaite utiliser.

DIAMETRE ZONE DE CUISSON	DIAMETRE MINIMUM CASSEROLE
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

## UTILISATION (Fig.8)



**A-Touche ON/OFF** > allume et/ou éteint l'appareil

**B-Clé** > active et désactive la fonction Bloc des commandes / Sécurité enfants

**C-Touche +** > augmente la puissance de la plaque

**D-Touche -** > réduit la puissance de la plaque

**E-Afficheur zone** > montre les valeurs configurées dans la zone de cuisson

**F-Zone de cuisson** > active la zone de cuisson souhaitée

## ALLUMAGE DU PLAN DE CUISSON

Appuyer sur la touche pour allumer le plan de cuisson. Tous les affichages B relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby .

L'unité de contrôle restera active pendant 10 secondes. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le plan de cuisson s'éteindra automatiquement.

## ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée, enfoncer la touche correspondante et endéans les 10 secondes,

enfoncer la touche ou pour en régler la puissance. La puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée sur 9 positions différentes, du niveau 1 (minimum) au niveau 9 (maximum), qui seront visualisées sur le display lumineux par un numéro de "1 à 9".

## RECHAUFFEMENT RAPIDE / POWER BOOST

Cette fonction réduit ultérieurement le temps de cuisson d'une zone déterminée en amenant la température à la puissance maximum pendant un intervalle de temps de 10 minutes. Une fois cet intervalle écoulé, la puissance de la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau 9. L'utilisation de cette fonction est indiquée pour le réchauffement très rapide de grandes quantités de liquides (ex. l'eau pour la cuisson des pâtes) ou d'aliments. Pour activer cette fonction, sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur la touche jusqu'au niveau 9. Appuyer de nouveau sur la touche . Un signal sonore sera émis et le symbole sera visualisé sur l'afficheur E relatif à la zone.

## CHALEUR RESIDUELLE

Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de 50°), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole (chaleur résiduelle). L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.

## IDENTIFICATION CASSEROLES


Si un des affichage d'une zone de cuisson devait montrer le symbole , cela signifie que:

- 1) le récipient utilisé n'est pas adéquat à la cuisson à induction.
- 2) la casserole utilisée a un diamètre inférieur à celui admis pour l'appareil.
- 3) il n'y a aucune casserole sur la plaque.



## MINUTERIE / TIMER

Le minuteur peut être réglé pour éteindre automatiquement un foyer après un temps prédéterminé (de 1 à 99 minutes).






Sélectionnez une zone de cuisson par l'une des touches F et réglez la puissance par les touches C et D. Pour activer le minuteur appuyez de nouveau sur la touche F. Vous entendrez un signal sonore et le symbole

“t” apparaît dans l’affichage de la zone sélectionnée. Réglez le temps de cuisson souhaité par les touches **C** et **D**. Si la zone de cuisson sélectionnée est dans la partie inférieure du plan le temps de le minuter sera affiché sur l’afficheur de la zone de cuisson dans la partie supérieure du plan et vice versa. Appuyez de nouveau la touche **B** pour confirmer le temps de cuisson. Une fois écoulé le temps programmé, le foyer s’éteint automatiquement et émet un signal sonore. Pour désactiver le minuteur, appuyez sur la touche **F** du foyer correspondant et sélectionnez la valeur  par la touche **D**.


### **BLOCAGE DE COMMANDES**

On peut bloquer les commandes pour éviter le risque de modifications non voulues aux réglages de la table (enfants, opérations de nettoyage, etc.) En appuyant la touche , les commandes se bloquent et le voyant correspondant s’allume. Pour débloquer les commandes et récupérer le contrôle sur les réglages, (ex. interrompre la cuisson), il faut enfoncer la touche . Il est cependant toujours possible d’éteindre le plan de cuisson même avec les commandes bloquées. Dans ce cas, le blocage des commandes restera en fonction au rallumage du plan.

### **ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON**

Pour éteindre une zone de cuisson, enfoncer la touche  pour sélectionner la zone de cuisson, appuyer en même temps les touches  et , ou appuyer la touche  jusqu’à la position .

### **ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON**

Pour éteindre complètement le plan de cuisson, appuyer la touche .

### **EXTINCTION DE SÉCURITÉ**

L’appareil est doté d’un système de sécurité qui éteint automatiquement l’appareil au moment où expire le temps limite d’allumage à une puissance donnée selon le tableau suivant.

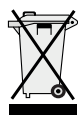
<b>PUISSANCE</b>	<b>TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures)</b>
1 - 8	10
9	3

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l’aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig.9). Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l’eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d’aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d’aliment ayant un contenu de sucre élevé. N’utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

**ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.**

### **ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS**



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d’optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l’impact sur la santé humaine et l’environnement. Le symbole de la “poubelle barrée” est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l’enlèvement de leur vieil appareil.

**ON DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L’INOBSERVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS.**

**LA GARANTIE N’EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUES PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.**

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данной брошюры, так как в ней содержатся важные инструкции относительно безопасной установки, использования и технического обслуживания.

Сохраните брошюру для возможных дальнейших консультаций. Все операции относительно установки (электрические соединения) должны выполняться специальным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Плита должна всегда применяться в пределах бытового использования, для приготовления и разогрева пищи, но не для профессионального применения. Любое другое применение плиты запрещено.
- Лица, неспособные безопасно использовать плиту в силу их физических, психических или сенсорных способностей, или же из-за незнания правил использования, не могут использовать плиту без присмотра или без контроля ответственного лица.
- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии от плиты, за исключением тех случаев, когда они находятся под постоянным наблюдением взрослого.
- Дети старше 8 лет могут пользоваться плитой самостоятельно, если они умеют ею правильно пользоваться. Очень важно ознакомить детей с опасностью неправильного использования плиты.
- Следите за детьми, находящимися у плиты, и не позволяйте им играть с ней.
- Дети не должны проводить чистку или обслуживание плиты, если они не находятся под наблюдением взрослого.
- **Опасность поражения электрическим током!** Не включайте или немедленно выключите плиту, если на керамической поверхности присутствуют повреждения или трещины. Отключите устройство от сети.
- **ВНИМАНИЕ:** Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, уполномоченной службой или квалифицированным персоналом, чтобы избежать рисков.
- **ВНИМАНИЕ:** Плита и её доступные части нагреваются во время использования. Следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.

- **ВНИМАНИЕ:** Готовка с использованием масла или жира может быть опасной и может привести к пожару. Если масло или жир загораются, НИКОГДА не используйте воду, чтобы потушить пламя. Погасите пламя, к примеру, накрыв его крышкой или влажным полотенцем.
- **ВНИМАНИЕ:** Поверхность плиты горячая во время её использования, и остается горячей в течение некоторого времени после её выключения. Риск ожогов исчезает только тогда, когда погасает индикатор остаточного тепла.
- **ВНИМАНИЕ:** Необходимо постоянно следить за приготовлением пищи. Процесс краткосрочного приготовления должен находиться под постоянным контролем. Кастрюли или сковородки, из которых жидкость полностью испаряется, могут привести к повреждению стеклокерамики. Перегретый жир или масло может загореться и привести к пожару.
- Опасность возникновения пожара: Не держите предметы на поверхности плиты! Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны находиться на поверхности плиты, поскольку они могут раскалиться.
- Всегда выключайте конфорки после их использования!
- Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Данные инструкции предназначены для профессионального монтажника и представляют собой руководство для процесса установки, регулировки и технического обслуживания в соответствии с действующим законодательством и стандартами. Если требуется установить встроенную духовку или другое устройство, вырабатывающее тепло, непосредственно под стеклокерамическими варочными панелями, то **НЕОБХОДИМО ЧТОБЫ ЭТО УСТРОЙСТВО (духовка) И ВАРОЧНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ БЫЛИ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ ИЗОЛИРОВАНЫ**, таким образом, чтобы тепло, генерируемое духовкой и измеренное с правой стороны днища варочных панелей, не превышало 60°C. Несоблюдение этого может вызвать неправильную работу системы



## ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Эта бытовая техника была создана для того, чтобы вставляться в рабочую поверхность, как это показано на рисунке (рисунок 1). Предварительно уложите изоляционный материал (рисунок 4) вдоль всего периметра (размеры для обрезки указаны на рисунке 1). Данная операция необходима для того, чтобы воспрепятствовать проникновению каких-либо жидкостей в рабочую панель, так как невозможно гарантировать, что панель, стекло и их соединение будут полностью плоскими. Закрепите устройство по месту установки посредством 4 подставок, учитывая при этом ширину поверхности (рисунок 2). Если нижняя часть устройства после установки доступна через нижнюю часть мебели, тогда необходимо укрепить разделительную панель, учитывая указанные расстояния (рисунок 3). Это не обязательно, если под нижней частью варочной панели располагается духовка.

## ВЕНТИЛЯЦИЯ

Расстояние между варочной панелью и встроенное кухонной мебелью или кухонными принадлежностями должно гарантировать достаточную вентиляцию воздуха. Не используйте варочную панель, если духовка находится в состоянии процесса пиролиза.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

(рисунок 5)  
Прежде чем выполнить электрические подсоединения убедитесь в том, что:

- Провод «земля» на 2 см длиннее, чем другие провода;
- Паспортные данные системы (напряжение сети) соответствуют данным, указанным на табличке с паспортными данными, прикрепленной к нижней части рабочей панели;
- Система снабжена эффективными проводами заземления в соответствии с действующим законодательством и стандартами.

Заземление обязательно в соответствии с законом.

Если устройство бытовой техники поставляется без сетевого шнура и /или соответствующей вилки, используйте материал, подходящий по потребляемой мощности, указанной на табличке с паспортными данными и

подходящий по рабочим температурам. Если вы хотите осуществить прямое подключение к розетке, то следует установить вводной многополюсный выключатель, с минимальным размыканием контактов в 3 мм и соответствующий нагрузке, указанной на табличке с паспортными данными, а также соответствующий действующим стандартам (желтый/зеленый проводник «земля» не должен отсоединяться этим выключателем). Поле установки устройства данному выключателю должен быть обеспечен легкий доступ.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Основной характеристикой индукционной системы является прямая передача тепла от генератора кухонной посуде.

### Преимущества:

- Передача мощности имеет место только тогда, когда посуда расположена в зоне нагрева;
- Тепло генерируется только у основания посуды и передается непосредственно продуктам, которые необходимо приготовить;
- Сокращенное время приготовления нагрева и низкий уровень потребления мощности во время начала приготовления пищи обеспечивает значительную глобальную экономию энергии;
- Стекловолоконная панель остается холодной, тепло, которое ощущается на варочной панели, это тепло, отраженное от основания посуды.

## КУХОННАЯ ПОСУДА

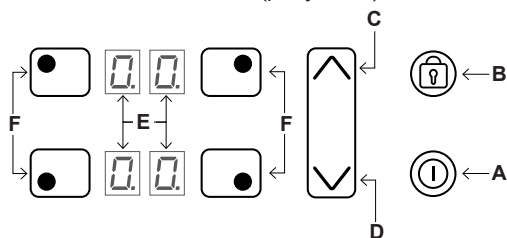
Использование соответствующей посуды является основным фактором для индукционного приготовления пищи. Убедитесь в том, что ваша посуда соответствует требованиям индукционной системы. **Кухонная посуда должна содержать железо.** Вы можете убедиться в том, что материал кастрюлю магнитится с помощью простого магнита (рисунок 6). Мы рекомендуем использовать кухонную утварь с плоским дном (рисунок 7А).

Таким образом, вы сможете оптимально использовать мощность. Не используйте посуду с шероховатым дном для предотвращения нанесения царапин на термическую поверхность варочной панели. Важным фактором при приготовлении пищи индукционным способом является размер

кастрюли в сравнении с используемой зоной нагрева (рисунок 7В). Зоны нагрева позволяют использовать посуду с разным диаметром основания. Тем не менее, предпочтительнее использовать зоны нагрева, соответствующие размерам кастрюли.

ДИАМЕТР КОНФОРКИ	МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (рисунок 8)



- A. **ONN/OFF (Вкл/Выкл) клавиша** - включает или выключает устройство
- B. **Клавиша замка (блокиратора)** - активирует замок панели управления/замка от детей
- C. **Клавиша плюс** - увеличивает уровень мощности зоны нагрева
- D. **Клавиша минус** - уменьшает уровень мощности зоны нагрева
- E. **Дисплей конфорки** - показывает значения, установленные на конфорке.
- F. **Зона нагрева** - выбрать и активировать желаемую зону нагрева

## ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ☉

Нажмите клавишу ☉, чтобы включить варочную панель.

Все дисплеи В относительно зон нагрева включаются в положении готовности □. Блок управления остается активным в течение 10 секунд. Если в этот промежуток времени не выбрана никакая зона нагрева, то варочная панель автоматически отключается.

## ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Пожалуйста, нажмите соответствующую клавишу □ для выбора нужной зоны нагрева (рисунок 8) и нажимайте в течение 10 секунд клавиши ↵ или ↶ для установки нужного уровня мощности. Если в течение этого

момента не выбрана никакая зона нагрева, то электронное устройство автоматически вернется в положение OFF (Выкл). Клавиши ↵ и ↶ используются для регулировки уровня мощности панелей от уровня в 1 (минимум) до уровня 9 (максимум).

## БЫСТРЫЙ НАГРЕВ / БУСТЕР ⏩

Эта функция ещё больше сокращает время готовки на определённой конфорке, доводя температуру до максимальной и удерживая её в течение 10 минут. После истечения этого времени мощность конфорки автоматически возвращается к уровню 9. Данную функцию рекомендуется использовать для нагрева за очень короткое время большого количества жидкости (напр., воды для варки макарон) или блюд. Для включения данной функции выберите конфорку и держите в нажатом состоянии кнопку ↶ до тех пор, пока не будет показан уровень 9. Снова нажмите на кнопку ↶. Прозвучит звуковой сигнал и будет показан знак ⏩ на дисплее E, соответствующий конфорке.

## ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО 🔥

Если температура зоны нагрева все еще высокая (выше 50°C) после выключения, то соответствующем дисплее будет индцирован сигнал 🔥 (остаточное тепло). Индикация сигнала прекратится, когда риск ожога исчезнет.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАСТРЮЛИ □

Если символ □ появляется на дисплее одной из зон нагрева, то это означает, что:

- 1) Используемая посуда не подходит для индукционного нагрева;
- 2) Диаметр используемой посуды меньше того, который допускается использовать с данным устройством;
- 3) В зоне нагрева нет посуды.

## ТАЙМЕР

Данная функция позволит установить время (от 1 до 99 мин.) для автоматического отключения выбранной конфорки.

Включите конфорку нажав на одну из кнопок F, отрегулируйте уровень нагрева, используя кнопки C/D.

Нажмите ещё раз кнопку F для активации таймера по выбранной зоне до появления буквы t на дисплее и акустического сигнала. Урегулируйте время нажав на кнопку C/D. Если выбранная варочная зона находится

на нижней части поверхности время таймера будет указано в дисплей верхней варочной зоне и наоборот. Подтвердите еще раз нажав на кнопку **F**.

По истечении установленного времени конфорка автоматически отключается и звучит акустический сигнал.

Для отключения нажмите кнопку **G**, ранее включенной зоны, довести до показатель таймера, используя кнопку **D**.

## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

С помощью клавиши можно заблокировать блокировки органов управления для воспрепятствования непреднамеренного срабатывания (например, детьми). В этом случае никакие действия с клавишами ни к чему не приведут за исключением выключения устройства. Для активации функции безопасности следует нажать клавишу до тех пор пока не загорится сигнал предупреждения. Для деактивации функции безопасности следует нажать клавишу до тех пор пока не погаснет сигнал предупреждения.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Для отключения зоны нагрева нажмите соответствующую клавишу для выбора нужной зоны, а затем одновременно нажмите клавиши и или нажимайте клавишу до достижения положения .

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для полного отключения всего устройства удерживайте в нажатом положении клавишу .

## ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Устройство снабжено предохранительным выключателем, который автоматически выключает зоны нагрева, после того, как они проработали определенное количество времени при заданном уровне мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (часов)
1 - 8	10
9	3

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Удалите все остатки пищи и капли жира с поверхности варочной панели используя специальный скребок, поставляемый по запросу (рисунок 9).

Вытрите нагреваемую зону как можно тщательнее, используя соответствующие вещества и материю/салфетки, затем промойте водой и просушите чистой тряпочкой. Используйте специальный скребок сразу же для удаления фрагментов алюминия и пластмассы, которые случайно расплавились на варочной панели, или остатки сахара или пищи с высоким содержанием сахара. Таким образом, вы воспрепятствуете возможным повреждениям варочной панели. Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать абразивные губки или едкие химические моющие средства, как например, аэрозоли для духовки или пятновыводители.

**ВНИМАНИЕ! НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРОВУЮ ОЧИСТИТЕЛЬ**

## ИЗБАВЛЕНИЕ ОТ СТАРОЙ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ



Европейская Директива 2002/96/ЕС «Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования» (WEEE) требует, чтобы старая бытовая электротехника не выбрасывалась в несортированный городской мусор. Устройства старой бытовой электротехники должны собираться отдельно для оптимизации восстановления и повторного использования материалов, которые они содержат, чтобы таким образом снизить влияние на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ мусорного бака на изделии напоминает о вашей обязанности раздельного сбора мусора. Потребители должны связаться со своими поставщиками коммунальных услуг или их местным дилером, чтобы получить более подробную информацию о том, как правильно избавляться от отработавшей свой срок бытовой техники.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ ВРЕД И УЩЕРБ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЯ ВЫШЕУПОМЯНУТОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ. ГАРАНТИЯ БУДЕТ СЧИТАТЬСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЯ ВЫШЕУПОМЯНУТЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.**

## Displaying Special Statuses

The corresponding heater display alternates between two characters depending on the status.

Event	Heater status	Start conditions	End conditions	Action	Heater Display fore (1 sec.)	Heater Display back (1 sec.)	Priority
Heater with residual heat	Off	Heater Temperature > 50°C	Heater Temperature < 40°C	-----	'H'	'H'	3
Heater without pan	On	No pan or not suitable pan over the heater	Heater Off	In 1 minute Heater off	'Power'	'u'	1
Induction generator over temperature	Off	Heat sink Temperature > 90°C	Heat sink Temperature < 80°C	-----	' ' or 'H'	'c'	2
Induction generator over temperature	On			No power is delivered to the heater	'Power'		

## Errors/Alarms

The corresponding heater display alternates between two characters depending on the Error.

APPLIANCE ERRORS				
Event (Visualization Priority Order)	Description	Action	End	All Heater Displays (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)
FalloKeyOnOffEmitter	Security Key Error	App Off (*)	-----	FA
FalloKeyOnOffReceiver	Security Key Error	App Off (*)	-----	FC
FalloNtcShort	Touch NTc Error	App Off (*)	-----	FE
FalloNtcOpen	Touch NTc Error	App Off (*)	-----	FP
FalloOverTemp	Touch NTc Error	App Off (*)	T < 90°C	Fc
FalloEepromChecksum	Eeprom Checksum Error	App Off (*)	-----	FH
FalloAdc	Security Key Error	App Off (*)	-----	FJ
FalloSw	Software Error	App Off (*)	-----	F0
FalloAmbientLight	Keyboard Error	App Off (*)	Light Condition	FL
FalloDivisor	Security Key Error	App Off (*)	-----	FU
FalloTestLedOnOff	OnOff Led Error	App Off (*)	-----	Fd
FalloTetGroupSelection	Keyboard Error	App Off (*)	-----	Fb

(\*) All heaters switched Off and locked

HEATER ERRORS				
Event (Visualization Priority Order)	Description	Action	End	Heater Display (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)
FalloComunicaciones	Communication Error	Induction Heaters Off(**)	Comm. OK	F5
FalloNtcFocoShort	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F1
FalloNtcFocoOpen	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F2
FalloNtcFoco	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F7
FalloNtcGeneradorShort	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F3
FalloNtcGeneradorOpen	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F4
FalloNtcGenerador	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F8
FalloNoRedGenerador	Induction Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F6
FalloOverLoadGenerador	Induction Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F9

(\*\*) Heater switched off and locked

(\*\*\*) Generator Heaters switched off and locked