

# induction

## PIANO INDUZIONE VETROCERAMICA

*Istruzioni per l'uso*

IT

## INDUCTION GLASSCERAMIC COOKTOP

*User instructions*

EN

## ELEKTRO-GLASKERAMIK-INDUKTIONS-KOCHFELD

*Montage- und Gebrauchsanweisung*

DE

## PLANO INDUCCION VIDRIOCERAMICA

*Manual de utilizaci3n*

ES

## TABLE INDUCTION VETROCERAMIQUE

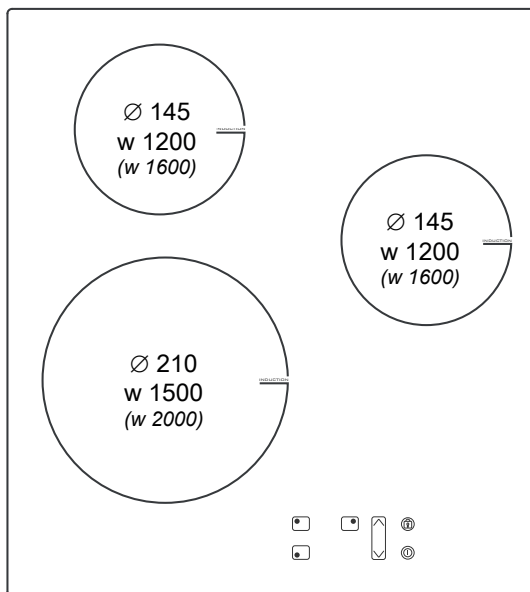
*Notice d'utilisation*

FR

## ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

*Инструкция по эксплуатации*

RU



Assorbimento / Absorption / Galingumas : 5,2 kW

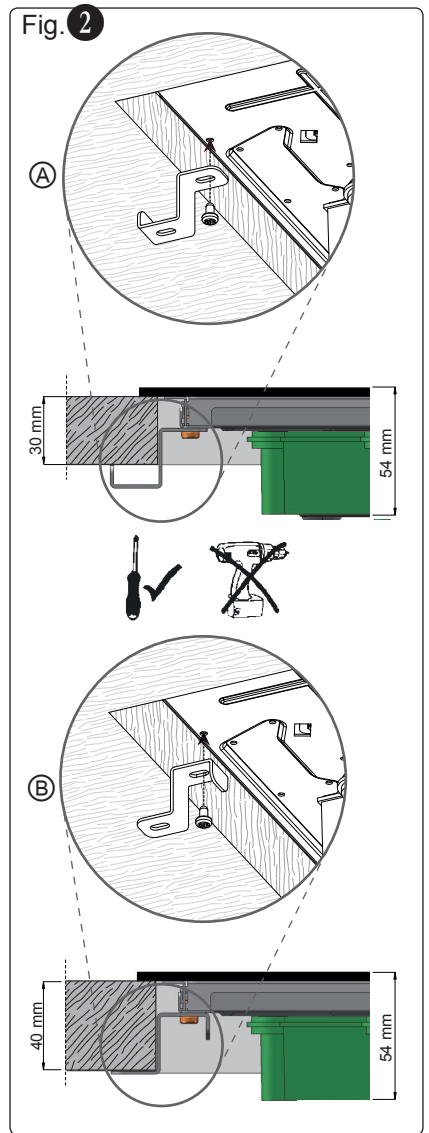
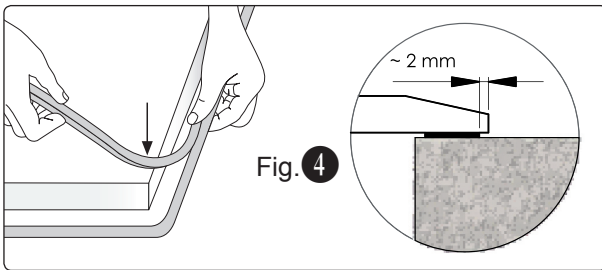
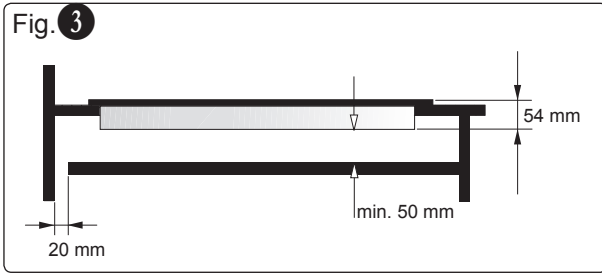
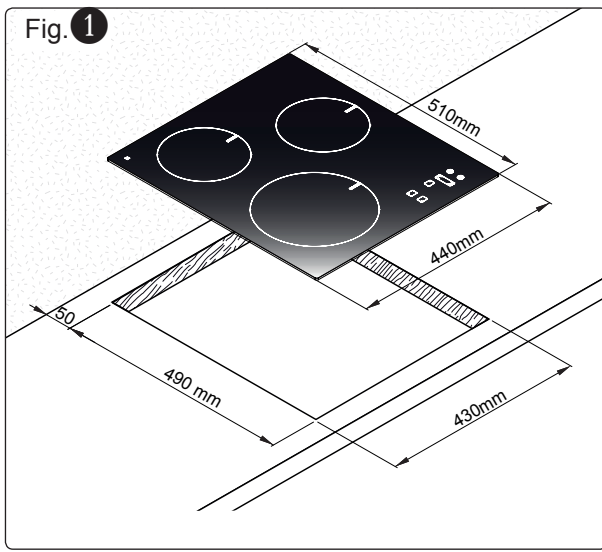


Fig. 5

H05V2V2/F - 2,5 mm<sup>2</sup>

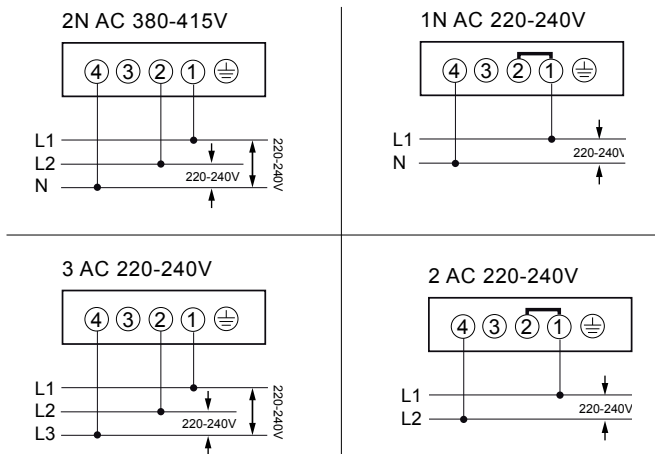


Fig. 6

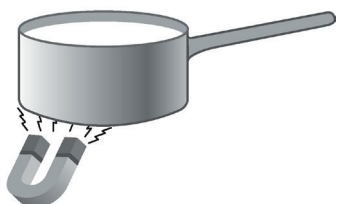


Fig. 7

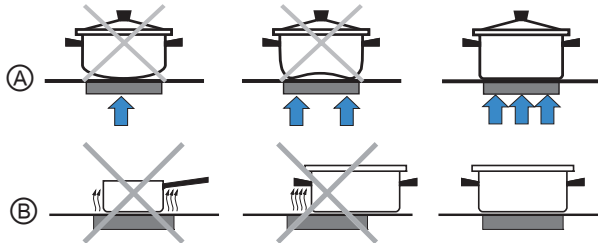


Fig. 8

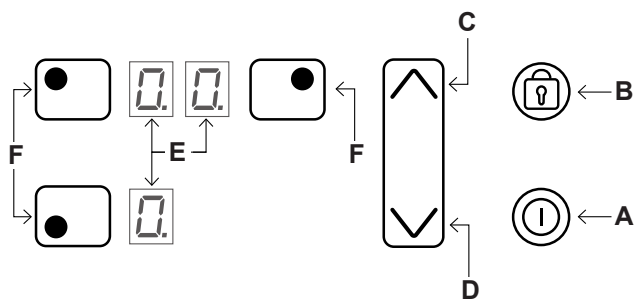
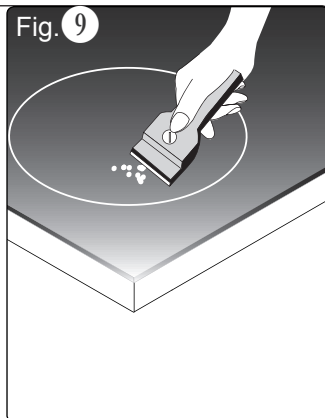


Fig. 9



### **Bendra instrukcija**

Prašome perskaityti šią prietaiso naudojimo instrukciją prieš jį pajungiant ir pradendant juo naudotis. Saugokite šią instrukciją, kad galėtumėte pasiskaityti ateityje, jei kiltų kokių nors klausimų dėl prietaiso naudojimo. **MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO PRIE ELEKTROS TINKLO DARBUS GALI ATLIKTI TIK ĮGALIOTI KVALIFIKUOTI MEISTRAI LAIKANTIS VISŲ GALIOJANČIŲ NORMŲ IR REIKALAVIMŲ.**

### **SAUGUMAS. SVARBU**

**Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai arba vyresni žmonės, kuriems reikalinga priežiūra.**

dėl saugumo negalima dėti ant kaitlentės kaitviečių didelių matmenų geležinių daiktų (tokių kaip tortų metalinės formos) Turintiems dirbtinius širdies vožtuvus prieš naudojantis indukcinė kaitlente būtina pasitarti su savo gydytoju. Negalima dėti tokių metalinių kaitkų kaip šakutės, peiliai, šaukštai ant kaitvietės, nes gali įkaisti.

**SVARBU: baigę naudotis prietaisu, išjunkite jį per valdymo panelę atitinkamu išjungimo sensoriumi.**

- Stenkitės, kad iš puodų neišbėgtų skysčiai todėl užvirdami ar šildydami skysčius, sumažinkite galingumą
- nepalikite įjungtų kaitviečių su įkaistančiais daiktais ar tuščiais puodais
- Baigę virti ar kepti, išjunkite kaitvietę valdymo panelėje esančiais sensoriais.

**MONTAVIMO IR PRIJUNGIMO DARBUS GALI ATLIKTI TIK ĮGALIOTI KVALIFIKUOTI MEISTRAI LAIKANTIS VISŲ GALIOJANČIŲ REIKALAVIMŲ.**

Jei kaitlentė montuojama virš karštį generuojančio prietaiso **BŪTINA UŽTIKRINTI KAD ABU PRIETAISAI (KAITLENTĖ IR ORKAITĖ) BŪTŲ ATITINKAMAI IZOLIUOTI TOKIU BŪDU,**

kad orkaitės skleidžiamas karštis išmatuotas kaitlentės dešiniam šone neviršytų 60°C. Kitu atveju bus neužtikrintas teisingas kaitlentės sensorinio valdymo sistema "TOUCH CONTROL" veikimas.

### **MONTAVIMAS**

Išpjaukite stalviršyje ertmę, kurios matmenys pateikti paveikslėlyje.. Prašau pasirinkite karščiui atsparų stalviršį, kuris nesideformuotų dėl kaitviečių generuojamo karščio. Kaip alternatyvą galite įmontuoti į nerūdijančio plieno ar kitą karščiui atsparią medžiagą (Pav 1,2 ). Jei po kaitlente nebus montuojama orkaitė, tuomet tarp kaitlentės ir apačioje esančio baldo pav 3 nurodytais atstumais turi būti sumontuota atskirianti plokštė.

### **VENTILIACIJA**

Užtikrinkite pakankamą ventilaciją tarp baldų ir kaitlentės. Nenaudokite kaitlentės tuo metu, jei apačioje veikia orkaitės pirolizės funkcija.

### **⚠ DĖMESIO ⚠**

**JEI KAITLENTĖ PAVIRŠIUS ĮSKILO, IŠJUNKITE PRIETAISĄ IR IŠ ELEKTROS TINKLO, KAD NEGAUTUMĖTE ELEKTR IŠKROVOS.**

## **PRIJUNGIMAS PRIE ELEKTROS**

### **TINKLO** (Pav.5) Prieš pajungiant

įsitikinkite, kad :

- įžeminimo laidas yra ilgesnis 2 cm

- elektros tinklo parametrai atitinka I nurodytus techninėje prietaiso duomenų lentelėje pritvirtintoje prietaiso apačioje

- elektros tinklas turi įžeminimą pagal visus galiojančius reikalavimus

**Įžeminimas privalomas pagal įstatymus.** Galite patikrinti su magnetu ar jūsų puodas jei prietaisas parduodamas be laidų ar tinkamas indukcinei kaitlentei. (Pav.6). Šakutės, pajungti būtinai pagal prietaiso rekomenduojami puodai su lygiu dugnu techninėje duomenų lentelėje nurodytus (Pav.7A). Nenaudokite puodu su parametrais. Jei jungimas ne šakute , o gruoletu nelygiu dugnu, nes gali subraižyti tiesiogiai, tuomet tarp laidų turi būti terminį kaitlentės paviršių . Nepamirškite ir sumontuota kontaktų dėžutė su 3mm kito svarbaus faktoriaus : tinkamo puodo atstumu tarp kontaktų. kontaktų ežutė turi dydžio naudojimo ant atitinkamo dydžio būti pajungta taip, kad būtų lengvai kaitvietės (Žr. pav..7B). pasiekama bet kuriuo metu.

- įkaista tik apatinė po kaitvietės puodu esanti kaitlentės dalis, likusi kaitlentės dalis nekaista.

## **PUODŲ TINKAMUMAS.**

**Tai pagrindinis veikimo faktorius. Patikrinkite ar jūsų puodai ir keptuvės tinka indukcinei kaitlentei.**

Puodai ir keptuvės turi turėti geležies savo sudėtyje, kad tiktų indukcinei kaitlentei.

Gali virti ar kepti ant visų kaitviečių, bet jei atsižvelgsite į rekomenduojamą kaitvietę pagal puodo dydį, veikimas bus optimaliausias.

## **NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA**

### **Indukcijos veikimo principas**

### **remiasi tiesioginiu kaitvietės**

**generuojamos** energijos perdavimu į prikaistuvį (puodą ar keptuvę).

### **Vantagii:**

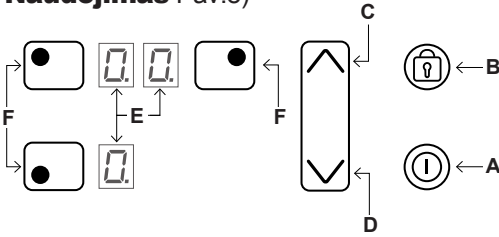
- energija perduodama tik tuo atveju, jei ant kaitvietės yra padėtas puodas ar keptuvė.

- kaitinamas tik puodo dugnas, todėl karštis tiesiogiai perduodamas gaminamas maistui.

- maistas tokiu būdu pagaminamas per trumpesnį laiką ir jam gaminti panaudojama mažiau energijos; tokiu būdu prisidedama prie globalinio energijos taupymo.

<b>KAITVIETĖS DIAMETRAS</b>	<b>MIN. PUODO DAMETRAS</b>
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

## Naudojimas Pav.8)



**A - ON/OFF** > įjungti/išjungti

**B - Užraktas** nuovaikų  
sicurezza bambini



**C - +** > Padidinti galingumą

**D - -** > sumažinti galingumą

**E - ekranas** > rodo kaitvietės nustatymus




**F - kaitvietės sensorius** > įjungia  
atitinkamą kaitvietę

## KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS

 sensoriumi įjungsite prietaisą budėjimo režimu. 

Kaitlentė veiks budėjimo režimu ir jei nepasirinksite įjungti kurią nors iš kaitviečių, po 10 s išsijungs




## KAITLENTĖS VEIKIMAS

Pasirinkite norimą kaitvietę atitinkamu kaitvietės sensoriumi  palaikykite 10s ir sensoriais  bei  pasirinkite galingumo lygį.


Kiekviena kaitvietė turi 9 galingumo lygius, kuriuos pasirinkus, matote ekranėlyje nuo "1 iki 9".

## GREITAS KAITINIMAS/ BOOSTER


Pasirinkus šią funkciją sumažėja virimo trukmė, nes kaitvietė veikia maksimaliu galingumu 10 min. Po 10 min kaitvietė grįžta į standartinį maksimalų galingumą : 9j lygį.

Šią funkciją reikia jungti sekančiai: pasirinkus kaitvietę pasirinkti **9**  **galingumo lygį**. vėl palieskite galingumo  sensorių pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys  simbolis .


## Likutinės šilumos indikatorius

Jei išjungus kaitvietę dar neatvėsusi (viršija 50°) ekranėlyje dega  simbolis (likutinės vertės indikatorius). jis užgesta, kai nebėra rizikos nusidiegti

## PUODŲ TINKAMUMAS

- J  
ei ekranėlyje užsidega  simbolis, tai gali reikšti
- 1)inaudojamas puodas netinkamas indukcinei kaitlentei.
  - 2) puodo diametras per mažas naudojamai kaitvietei.
  - 3) ant kaitvietės nėra puodo.


## Laikmatis

**Laikmatis leidžia nustatyti** virimo trukmę nuo  iki 99 min , kuriai pasibaigus kaitvietė automatiškai išsijungia .



Pasirinkite norimą kaitvietę F sensoriumi ir galingumo sensoriais **C** arba **D** **nustatykite norimą galingumą**.

Laikmatį aktyvuosite dar sykį palietę atitinkamos kaitlentės sensorių F , po to pasigirs garsinis signalas ir ekranėlyje pasirodys 't' simbolis. Sensoriais **C** arba **D** **nustatykite norimą trukmę. jei pasirinkote apatinėje kaitlentės dalyje esančią kaitvietę, laikmačio trukmę rodys ekranėlio viršutinėje dalyje** ir atvirkščiai. po to patvirtinimui dar syki palieskite F sensorių

Pasibaigus laikmačio nustatytai trukmei, kaitvietė išsijungs ir pasigirs garsinis signalas.





Laikmatį išjungsitė palietę nustatytos kaitvietės **F** sensorių ir sensoriumi **D** nustatyto laiko parametrus sumažinę iki  .

## UŽRAKTAS


 sensorius blokuoja visas po to sekancius kaitlentės valdymo (pvz. neatsargius vaikų sensorių palietimus). Ši funkciją įjungtė užrakto sensoriumi ir užsidėgus užrakto lemputei valdymo ekrane. Veikiant šiuo režimu bet kuriuo atveju galima išjungti  prietaisą, bet jį vėl įjungus, jis veiks nustatyto užrakto režimu. Jei noritė išjunti užraktą, palieskite užrakto sensorių ir laikytė kol užges lemputė.



## KAITVIETĖS IŠJUNGIMAS

**Atitinkamą kaitvietę išjungsitė** tuo pat metu liečiant kaitvietės  ir galingumo reguliavimo sensorius  arba  kol rodys .

## PRIETAISO IŠJUNGIMAS

prietaisą išjungsitė išjungimo sensoriumi .

## APSAUGINIS MECHANIZMAS

Prietaisas automatiškai išsijungia praėjus tam tikram valandų skaičiui. Veikimo maksimali trukmė priklauso nuo galingumo lygio žr. lentelę.

GALIA LYGIAI	VEIKIMO TRUKMĖ (VALANDOMIS)
1 - 8	10
9	3

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Maisto likučius galite nuvalyti įsigiję plastmasinį grandiklį (Pav.9). Šiltą kaitvietę gerai nuvalo atitinkamais valikliais suvilgytas popierinis rankšluostis, po to nuvalant vandeniu suvilgyta švaria šluoste ir nusausinant. jei netyčia papuolė plastmasės ar aliuminio ant įkaitusios kaitvietės, arba nemazai saldaus tirpalo ar cukraus, tučtuojau nuvalytė grandikliu. kitu atveju gali pažeisti kaitlentės paviršių.

Jokiu būdu nenaudokit valymui metalinių ir kitokių šveistukų, abrazyvinių cheminių, dėmių valiklių, orkaičių puškiamų valiklių ir pan.

## DĖMESIO: NENAUDOKIT VALYMO GARAIŠ PRIETAISŲ

### BUITINIŲ PRIETAISŲ UTILIZACIJA



Šis produktas atitinka EU direktyvos reikalavimus 2002/96/EC.

Perbrauktas ženklas, kuriuo pažymėtas gaminy, nurodo, kad netinkamas naudojimui prietaisas turi būti sunaikintas atskirai nuo kitų atliekų. Netinkamas naudoti prietaisas turi būti pristatytas į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų perdirbimo įmonę arba grąžinti Pardavėjui įsigyjant naują prekę. Naudotojas yra atsakingas už netinkamo naudoti gaminio pristatymą į atitinkamą perdirbimo įmonę. Už nevykdymą gresia bauda pagal galiojančius atliekų perdirbimo įstatymus. Diferencijuotas atliekų siesi į vietinę elektros atliekų utilizavimo įmonę, arba į parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Gamintojas ir importuotojas, tiesiogiai arba netiesiogiai, yra atsakingi už gaminių perdirbimą, apdorojimą ir sunaikinimą pagal aplinkosaugos normas.

## GENERAL INFORMATION

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 INSTRUCTIONS

This apparatus is not suitable for use by children or people who need supervision.

For safety reasons, never place large ferromagnetic objects (e.g. oven plates for cakes) on the cooking zone of the fibreglass top.

People carrying pacemakers are advised to consult a doctor before using the induction cooking zones.

Metal objects such as knives, forks, spoons or covers must not be placed on the surface of the cooking top because they can become heated.

**IMPORTANT: After use, switch the cooking top off with the command device.**

-Avoid spilling liquid, therefore to boil or heat liquids, reduce the heat.

-Please ensure when the appliance is turned on, that there are no empty pots left on top.

-When you have finished cooking, switch off the relevant heating element with the command indicated below.

### **⚠ WARNING ⚠**

If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.

## 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.

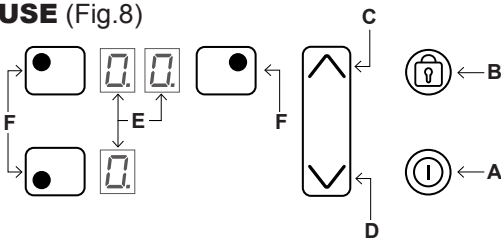
Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

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 COOKING TOP 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 AREA ON

Press the relative  key to select the desired cooking zone and press the  or  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 / BOOSTER HEATING

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 key  up 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  to  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  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 OFF THE COOKING ZONES

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 COOKING TOP 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.**

## 1. MONTAGE

### 1.1 Vorbemerkung zur Sicherheit

Der Einbau und der Anschluss dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann auf der Basis der geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Der Anschluss und die sachgerechte Absicherung sind von einem ausgebildeten Elektriker vorzunehmen.

Anschlussfehler, die von „Nichtfachleuten“ verursacht sind und dadurch das Gerät beschädigen, führen zum Erlöschen der gesetzlichen Gewährleistung. Das Glaskeramikfeld darf nur in temperaturbeständigen Möbeln und Arbeitsplatten eingebaut werden, die mindestens einer Temperatur von 100 °C standhalten. Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte ist gemäß der Maßzeichnung (Abb. 1) anzubringen.

Der Abstand von der Wand muss mindestens 50 mm betragen.

Zwischen der Glaskeramik und der Arbeitsplatte ist das mitgelieferte Dichtungsband anzubringen (Abb. 4).

Die Befestigung des Glaskeramikfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte erfolgt mit den mitgelieferten Klammern (Abb. 2).

Sollte unter dem Glaskeramikfeld ein Einbaubackofen oder ein sonstiges Elektrogerät, das Wärme erzeugt, installiert sein, muss das Glaskeramikfeld mit geeignetem Dämmmaterial gegen diese Temperatureinflüsse so isoliert werden, dass die Temperatur des unteren Bodens des Glaskeramikfeldes stets unter 60°C bleibt.

Backöfen, die unter dem Glaskeramikfeld installiert werden, müssen mit einem so genannten Querstromlüfter ausgerüstet sein. Von der Installation über einem Geschirrspüler wird abgeraten, es sei denn, dass die Temperaturgrenzen eingehalten werden, was in jedem Fall nachzuweisen ist, um die Garantieansprüche aufrecht zu erhalten.

Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann Fehlfunktionen der Elektronik des Glaskeramikfeldes auslösen und die Garantie erlischt in diesem Fall.

Wenn die Unterseite des Glaskeramikfeldes nach der Montage von unten her berührbar wäre, muss ein Trennboden eingebaut werden, der diese Berührungsmöglichkeit ausschließt (Abb.3).

Die einzuhaltenden Maße sind in der Abbildung angegeben.

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln bzw. Einbaugeräten muss so gewählt sein, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung gewährleistet ist (Abb. 3). Um Störungen des Geräts zu vermeiden, dürfen die vorderen Belüftungsöffnungen niemals abgedeckt werden.

### 1.2 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

### 1.3 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 Glaskeramikfeld und der Arbeitsplatte.

Die Befestigung des Glaskeramikfeldes 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.

## 2. GEBRAUCH

### 2.1 Vorbemerkungen zum Induktionskochen

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

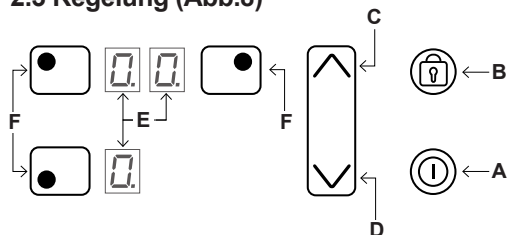
Vorteile:

- 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 Glaskeramikfläche 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.


### 2.2 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.

### 2.3 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. Alles 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  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	MINDEST-DURCHMESSER 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

## 3. WARTUNG

### 3.1 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. Stahlfi oder ähnlichen Produkten zu säubern.

**HINWEIS: ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄT VERWENDET WERDEN.**

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

Montagefirm	
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.

## 3.2 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.

## 4. 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 beinhaltenen 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.**

## GENERALIDADES

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 DE SEGURIDAD

No se aconseja el uso de este aparato por niños o personas que necesitan supervisión. Por razones de seguridad, no apoye nunca objetos ferromagnéticos de grandes dimensiones (ej. placas de horno para tartas) sobre la zona de cocción de la placa de vidriocerámica. Para los portadores de marcapasos, se aconseja consultar a un médico antes de utilizar las zonas de cocción a inducción. Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían ser puestos sobre la superficie de la placa de cocina porque pueden calentarse.

## IMPORTANTE

Después del uso, apague la placa de cocina a través de su aparato de mando.

- Evite el derramamiento de líquidos, por tanto para hervir o calentar líquidos, reduzca la alimentación del calor al punto necesario.
- Una vez terminado de cocinar, apague el elemento calefactor mediante el mando correspondiente.

### ⚠ ATENCION ⚠

Si observa que la superficie de la placa está resquebrajada, apague inmediatamente el aparato, desconectelo de la red, para evitar eventual descarga eléctrica.

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 ELÉCTRICA (Fig.5)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese que:

- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotada 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).

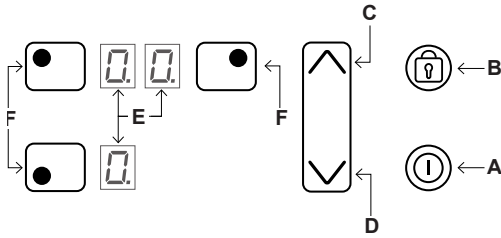
Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.7A).

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 COCCION

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 [P]

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 [P] en la pantalla E correspondiente a la zona.

## CALOR RESIDUAL [H]

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

Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

## RECONOCIMIENTO OLLAS [Q]

Si en un display de una zona de cocción apareciera el símbolo [Q], 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 01 a 99 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 confirma 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.

<b>POTENCIA</b>	<b>TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)</b>
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 sequecon un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar 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.**

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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.

## AVERTISSEMENTS DE SECURITE

Cet appareil n'est pas adapté à l'utilisation par des enfants ou des personnes devant être surveillées. Pour des motifs de sécurité, ne jamais poser d'objets ferromagnétiques de grande dimension (par exemple, les moules à tarte pour four) sur la zone de cuisson du plan en vitrocéramique.

Les personnes ayant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser les plaques de cuisson à induction. Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne devraient pas être posés sur la surface du plan de cuisson car ils peuvent s'échauffer.

## IMPORTANT:

Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à l'aide de son dispositif de commande.

## IMPORTANT

- éviter les débordements de liquide, ainsi pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur;
- ne pas laisser les plaques chauffantes allumées sans récipients ou avec des récipients vides;
- après avoir terminé de cuisiner, éteindre la résistance correspondante au moyen de la commande indiquée ci après.

## ⚠ ATTENTION ⚠

Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil et déconnecter l'alimentation électrique pour éviter d'éventuelles décharges.

## 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 suffisant 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:

- le câble électrique de la terre soit bien de 2 cm plus long par rapport aux autres câbles;
- 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 direct 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).

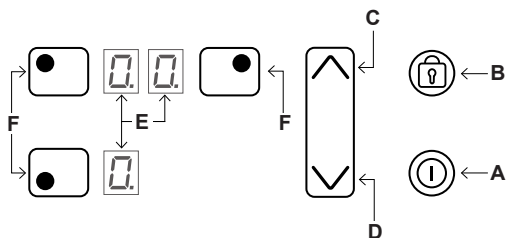
Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson.

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 / BOOSTER

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 affichages 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.

## MINUTEUR

Le minuteur peut être réglé pour éteindre automatiquement un foyer après un temps prédéterminé (de □ 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 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  $\square\square$  par la touche **D**.






### **BLOPAGE 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

### **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 SUSDITES INSTRUCTIONS.**

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

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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.

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данная аппаратура не пригодна для использования детьми или людьми, за которыми необходим присмотр.

По причинам безопасности никогда не располагайте ферромагнитные объекты (например, поддоны духовки для выпечки) на зону нагрева стекловолоконной поверхности. Лица, пользующиеся сердечным ритмоводителем, рекомендуется проконсультироваться у врача, прежде чем пользоваться устройствами индукционными зонами нагрева. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки нельзя размещать на поверхности, используемой для приготовления пищи, так как они могут сильно нагреться.

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

После использования отключите варочную панель от устройства управления.

- Избегайте проливания жидкости, поэтому при кипячении или подогревании жидкостей уменьшите тепло.
- Пожалуйста, убедитесь, что при включении устройства на поверхности варочной панели нет пустых кастрюль
- Когда вы закончили готовить отключите соответствующий нагревательный элемент посредством команды, приведенной далее.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

Если поверхность варочной панели треснута, выключите устройство и отсоедините его от электрической сети для того, чтобы избежать поражения электрическим током.

## 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 ИЗОЛИРОВАННЫ**, таким образом, чтобы тепло, генерируемое духовкой и измеренное с правой стороны днища варочных панелей, не превышало 60оС. Несоблюдение этого может вызвать неправильную работу системы СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ.

## 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;

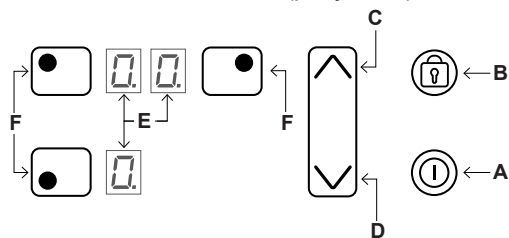
- Сокращенное время приготовления нагрева и низкий уровень потребления мощности во время начала приготовления пищи обеспечивает значительную глобальную экономию энергии;
- Стекловолоконная панель остается холодной, тепло, которое ощущается на варочной панели, это тепло, отраженное от основания посуды.

## **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 кастрюли 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.

<b>ДИАМЕТР КОНФОРКИ</b>	<b>МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ</b>
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 (1)

Нажмите клавишу (1), 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 соответствующим дисплеем 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 дисплее 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 предотвращения 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.

<b>УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ</b>	<b>ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (часов)</b>
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