


- I** PIANO VETROCERAMICA - Istruzioni per l'uso
- D** ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE - Gebrauchsanweisung
- E** PLANO DE VIDRO DE CERAMICA - Manual de utilización
- F** TABLE VETROCERAMIQUE- Notice d'utilisation
- GB** VITROCERAMIC HOB - User instructions
- NL** GLASCERAMIEL PLAAT - Gebruiksaanwijzing
- P** PLANOVITRO-CERÂMICO - Manual do usuário
- DK** GLASKERAMISK KOGEPLADE – Brugervejledning
- FIN** LASI-KERAAMINEN KEITTOTASO – Käyttöohje
- N** KERAMISK TOPP – Bruksanvisning
- S** KERAMISK GLASHÄLL – Bruksanvisning
- RUS** СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - Инструкции по эксплуатации
- PL** CERAMICZNA PŁYTA GRZEJNA - instrukcja obsługi
- LT** STIKLO KERAMIKOS KAITLENTĖ – Instrukcija naudotojui
- CZ** SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA - Návod k použití
- SK** SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA - Návod na použitie
- GR** ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ - Οδηγίες χρήσης
- H** ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP - Használati útmutató
- UA** СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ – Інструкції з користування

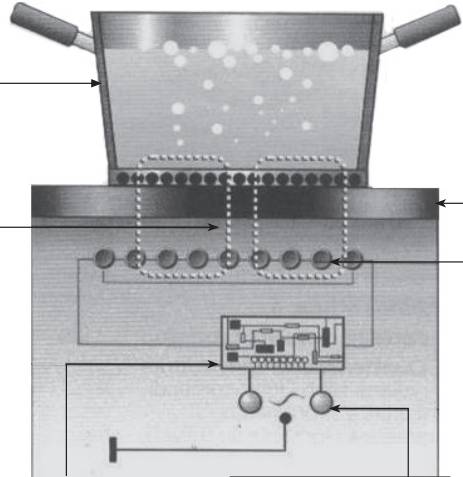


FIG.1

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magnetoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Горшок с дном из ферромагнитного материала
- Naczynie ze spodem wykonanym z materiału o właściwościach ferromagnetycznych
- Indas feromagnetiniu pagrindu
- Hrnec se dnom z feromagnetického materiálu
- Hrnec s dnom z feromagnetického materiálu
- Κατσαρόλα με βάση από σιδηρομαγνητικό υλικό
- Ferromágneses aljú edény
- Каструля з дном із феромагнету

- Piano in vetroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramiek
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraaminen liesi
- Glaskeramisk topp
- Glaskeramikhäll
- Стеклокерамическая панель
- Ceramiczna płyta grzejąca
- Stiklo keramikos viryklės pavirdius
- Sklokeramická varná deska
- Sklokeramická varná deska
- Υαλοκεραμική επιφάνεια
- Üvegkerámia főzőlap
- Склокерамічна поверхня

- Campo magnetico
  - Magnetfeld
  - Campo magnético
  - Champ magnétique
  - Magnetic field
  - Magnetisch veld
  - Campo magnético
  - Magnetisk område
  - Magneettikenttä
  - Magnetisk område
  - Elektromagnetiskt fält
  - Магнитное поле
  - Pole magnetyczne
  - Magnetinis laukas
  - Magnetické pole
  - Magnetické pole
  - Μαγνητικό πεδίο
  - Mágneses tér
  - Магнітне поле
- 



- Circuito elettrico
- Stromkreis
- Circuito eléctrico
- Circuit électrique
- Electric circuit
- Stroomcircuit
- Circuito eléctrico
- Elektrisk kredsløb
- Virtapiiri
- Elektrisk krets
- Elsystem
- Электрическая схема
- Obwód elektryczny
- Elektros grandinė
- Elektrický obvod
- Elektrický obvod
- Ηλεκτρικό κύκλωμα
- Elektromos áramkör
- Электрична мрежа

- Alimentazione elettrica
- Stromversorgung
- Alimentación eléctrica
- Alimentation électrique
- Current
- Stroomvoorziening
- Alimentação eléctrica
- Elektrisk strømforsyning
- Virransyöttö
- Strøm
- Strömförsörjning
- Электрическое питание
- Zasilanie elektryczne
- Srově
- Elektrické napájení
- Elektrické napájenie
- Ηλεκτρική τροφοδοσία
- Áramellátás
- Электричне живлення

- Bobina a spirale di Archimede
  - Archimedesspiralenspule
  - Bobina a espiral de Arquimedes
  - Bobine à spirale d'Archimède
  - Archimedean spiral coil
  - Spiraalspoel van Archimedes
  - Bobina em espiral de Arquimedes
  - Spole i form af Arkimedesspirale
  - Archimede -induktiospiraali
  - Archimedes spiralspole
  - Archimedes spiralspole
  - Спиральная катушка Архимеда
  - Cewka w kształcie spirali Archimedes
  - Archimede spirālės ritė
  - Cívka ve tvaru Archimedovy spirály
  - Cievka v tvare Archimedovej špirály
  - Πηνίο σπιδράλ του Αρχιμήδη
  - Arkhimédészi fűtőspirál
  - Катушка з архимедовою спіраллю
- 

FIG.2

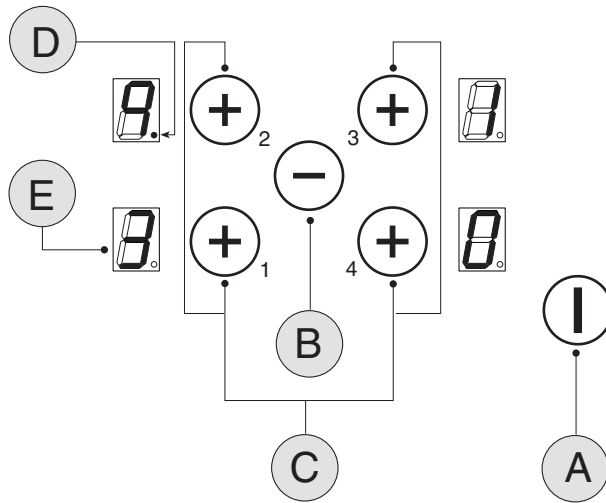
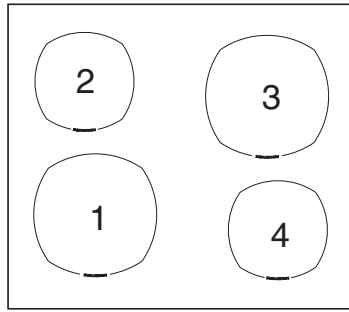


FIG.2B

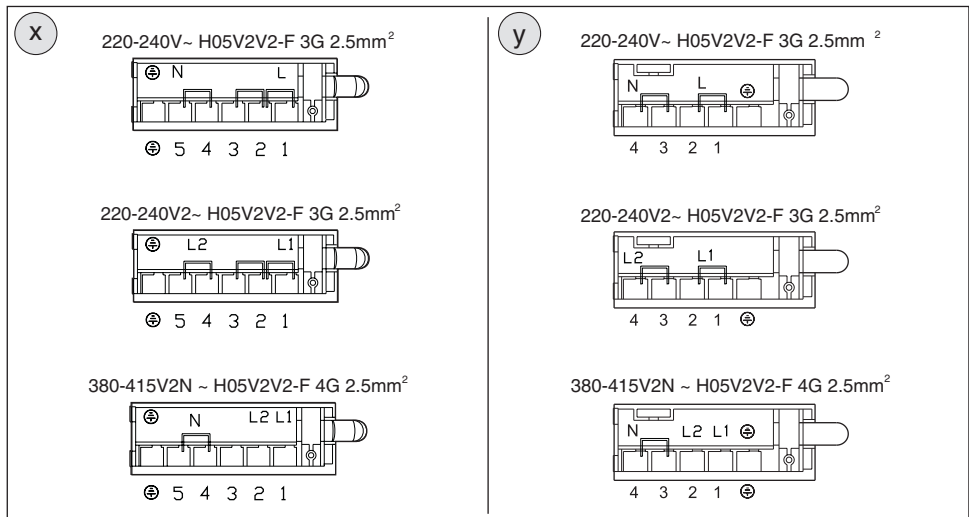


FIG.3

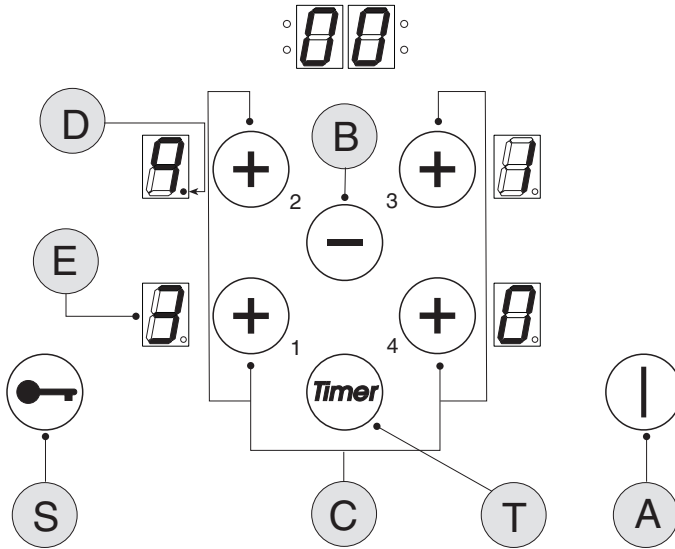
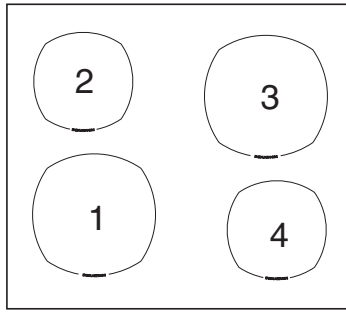


FIG.3B

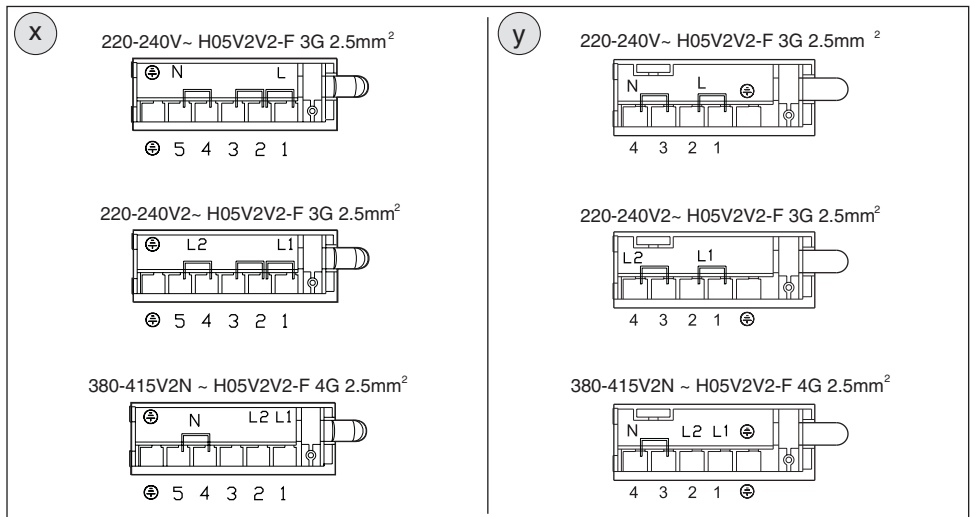


FIG.4

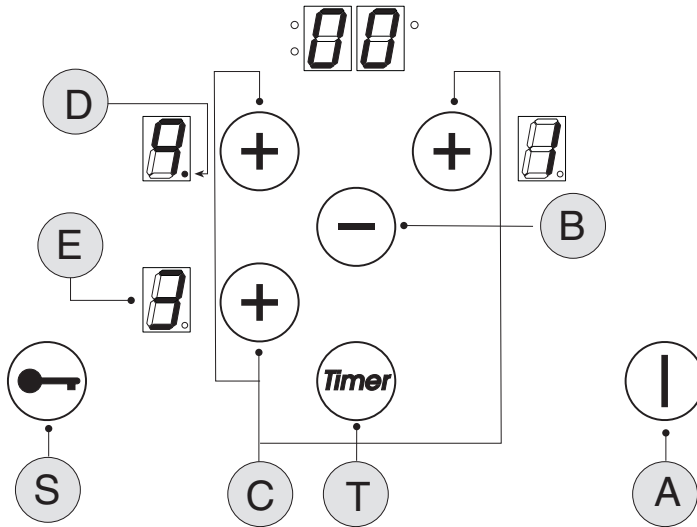
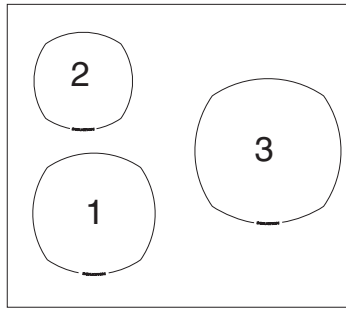


FIG.4B

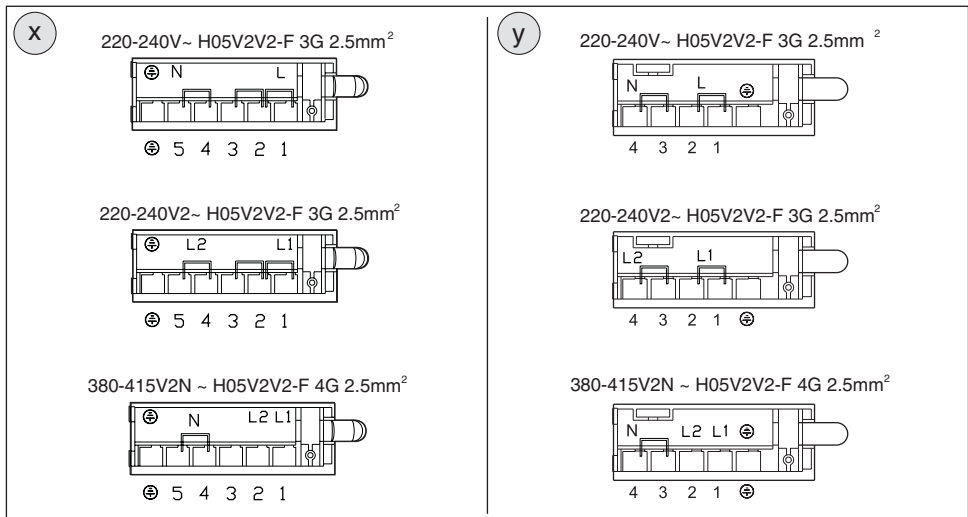


FIG.5

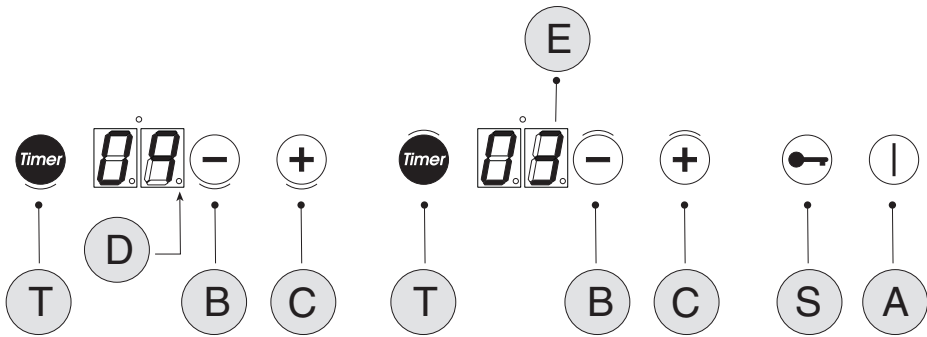
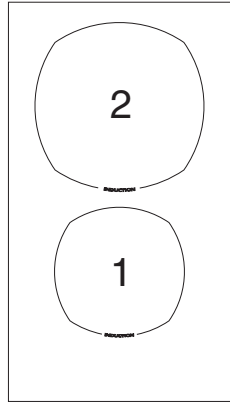


FIG.5B

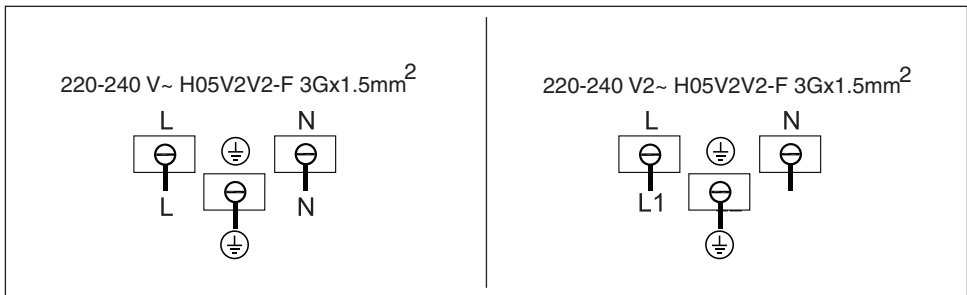


FIG.6

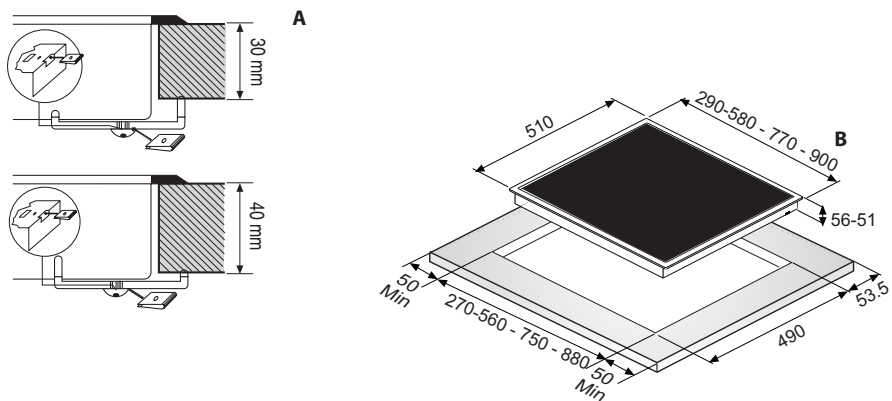


FIG.7

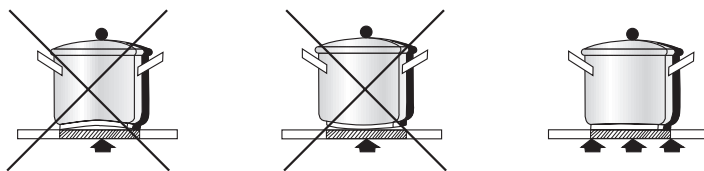


FIG.7B

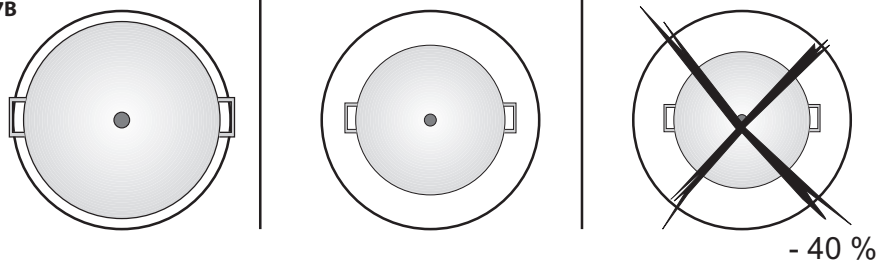


FIG.8

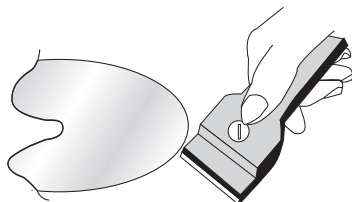




FIG.9 A

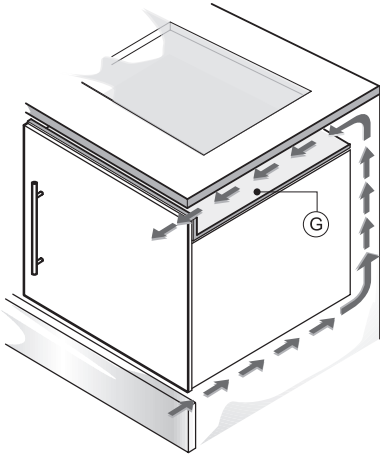


FIG.9 B

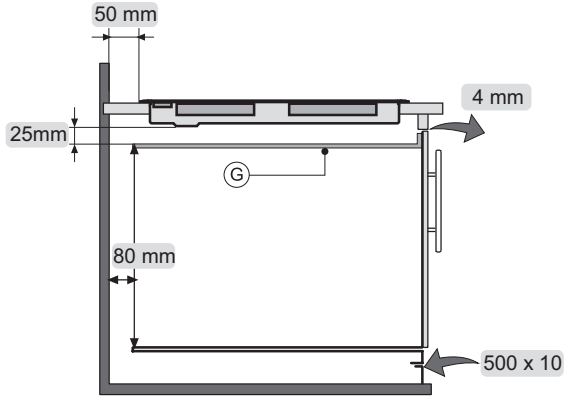


FIG.10 A

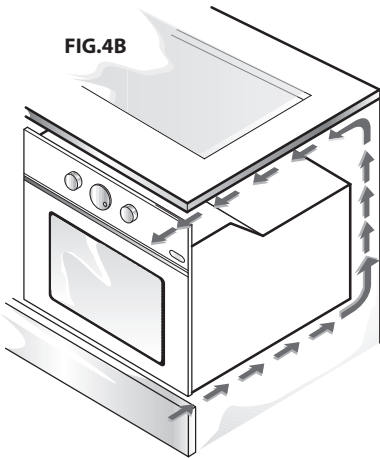
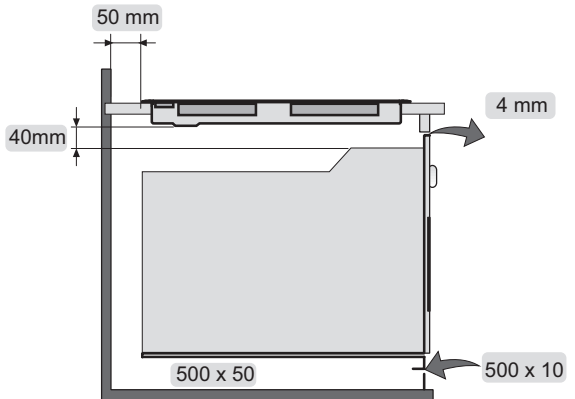


FIG.10 B



**GENERALITA'**

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.

**1.1 PRINCIPIO DELL'INDUZIONE**

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.

La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi fig.1).

**1.2 VANTAGGI**

Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro

- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.

- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi

- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.

Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (fig.7B).

**Attenzione:** se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

**1.3 RECIPIENTI PER LA COTTURA fig.7**

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

**Importante:**

Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- recipienti con fondo non perfettamente piatto.

- recipienti metallici con fondo smaltato

- non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

**AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.

Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

**Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:**

- controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

**IMPORTANTE**

- oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perchè possono riscaldarsi.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

- una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.


- per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

**ATTENZIONE: Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.**

**ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.**

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

**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.

**POSIZIONAMENTO (Fig.6)**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica.

Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'in-terno perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso

(dimensioni del taglio fig. 6B). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a secondo dello spessore del piano stesso (fig. 6A). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.9A) rispettando le distanze indicate (Fig. 9B). Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig. 10A - 10B)

**IMPORTANTE:** se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento.

Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

**ATTENZIONE:** affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci deve essere una distanza minima di **40 mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (fig.10B).In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione.

Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (fig.9A-10A), rispettando le quote indicate in fig.9B-10B

#### CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.2B-3B-4B-5B)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
  - 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, utilizzare il tipo:

**"H05V2V2-F"** per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo  $2.5 \text{ mm}^2$ , mentre per potenze superiori deve essere  $4 \text{ mm}^2$

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di  $50^\circ\text{C}$  superiore alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore omipolare, 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 omipolare deve essere facilmente raggiungibile.

#### USO E MANUTENZIONE

**A** = Tasto **ON/OFF**

**B** = Tasto -

**C** = Tasto +

**D** = Indicatori di selezione della zona di cottura

**E** = Display zona di cottura

**T** = Timer

**S** = Safety lock

#### USO (Fig.2-3-4-5)

- Selezionando il tasto **A** si accende il piano; appariranno degli zeri con dei punti decimali lampeggianti su tutti i display per 10 secondi.

Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.

Per accendere una zona di cottura è sufficiente selezionare il livello di potenza desiderato con il tasto **C**.

**NOTA:** ogni tasto **C** corrisponde ad una zona di cottura.

Sul display apparirà lo **0** con il punto decimale **D** fisso (non più lampeggiante), a questo punto, la zona è stata selezionata.

Se si usa il tasto **B**, il display visualizza il livello **9**; se si usa il tasto **C**, per il piano a 4 e 3 fuochi (Fig.2-3-4) il display visualizza il livello **1**, mentre per quello a due fuochi (Fig.5) il display visualizza il livello **4**.

- Effettuata questa operazione si possono scegliere le regolazioni di temperatura con i tasti "**C**" o "**B**".

Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si porterà automaticamente in posizione **OFF**.

Quando si porta una piastra in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a  $65^\circ\text{C}$  circa ci sarà una segnalazione luminosa "**H**" sul display della zona di cottura interessata.

- Per spegnere una sola zona di cottura, prima bisogna selezionarla e poi premere i tasti "**C**" e "**B**" contemporaneamente.

#### FUNZIONE CHIAVE (Fig.3-4-5)

Per evitare l'utilizzo della superficie del piano da parte dei bambini, è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto chiave **S**.

Tale funzione può essere attivata solo se il piano è acceso.

#### TIMER (Fig.3-4)

Si può usare il **Timer** contemporaneamente per ogni zona di cottura.

Selezionare la zona di cottura interessata premendo il tasto **C** corrispondente. Selezionare poi, con i tasti + e -, il livello di potenza desiderato. Premendo quindi il tasto **T** (Timer) sul display appariranno "00" e inizierà a lampeggiare il led relativo alla zona selezionata. Premendo il tasto **B** viene visualizzato il tempo 60 minuti, premendo il tasto **T** viene visualizzato il tempo 1 minuto. Impostare quindi il tempo desiderato utilizzando **T** per incrementare e **B** per diminuire.

Una volta terminato il tempo di cottura, il timer spegne le zone e disattiva la selezione. Un segnale acustico funzionerà per 2 minuti indicando la fine dell'attivazione del timer. Per disattivarlo premere un qualsiasi tasto.

Per conoscere il tempo rimanente per ciascuna zona, basta premere il tasto **C** della zona interessata. Per azzerare il timer selezionare la zona, premere il tasto **T** e poi contemporaneamente i tasti **T** e **B**.

#### Attenzione!

Quando il piano cottura è in funzione il display del timer rimane acceso sul valore "00".

#### TIMER (Fig.5)

Si può usare il **Timer** contemporaneamente per ogni zona di cottura.

Impostare il livello di potenza desiderato.

Selezionare il Timer premendo il tasto **T** della zona di cottura interessata, sul display appariranno "00" e inizierà a lampeggiare il led posizionato sopra i numeri. Premendo il tasto **B** viene visualizzato il tempo 30 minuti, premendo il tasto **C** viene visualizzato il tempo 1 minuto. Impostare quindi il tempo desiderato utilizzando **C** per incrementare e **B** per diminuire.

Per visualizzare il livello di potenza o per conoscere il tempo rimanente, basta premere il tasto **T** della zona interessata.

Una volta terminato il tempo di cottura, il timer spegne la zona e disattiva la selezione. Un segnale acustico funzionerà per 2 minuti indicando la fine dell'attivazione del timer. Per disattivarlo premere un qualsiasi tasto. Per azzerare il timer premere il tasto **T** e poi contemporaneamente i tasti **C** e **B**.

**IMPORTANTE:** Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una H E 2. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

#### **FUNZIONE MINUTE MINDER** (Fig.3-4-5)


- Sbloccare il piano di cottura tenendo premuto il "tasto chiave" **S** per 3 secondi fino allo spegnimento della "spia chiave".  
- Premere il tasto "**Timer**" (**T**) finché non compare la scritta "**00**" sul display.  
- Premere **T** o **B** per selezionare il numero dei minuti.  
- Premere il tasto "**Timer**" per confermare la selezione.  
Al termine del tempo impostato si attiverà un segnale acustico.

#### **FUNZIONE HEAT-UP** (Fig.2-3-4-5)

Questa funzione permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodiché la temperatura scenderà ad un valore inferiore precedentemente impostato.

-Per attivare la funzione Heat Up, selezionare la zona, portarla al livello di temperatura "9" e premere nuovamente il tasto "+". Sul display apparirà la lettera A quindi con il tasto "-." selezionare il livello della temperatura finale desiderata. Sul display, fino a quando la funzione sarà attiva, la "A" si alternerà con il livello finale impostato.


#### **RILEVATORE MAGNETICO** (Fig.2-3-4-5)

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo .  
Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo **H**.

#### **O.S.D.(Overflow Safety Device).** (Fig. 2-3-4)


Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione OFF ed inserisce il safety lock in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi A.

Appariranno lampeggiando sul display questi simboli

 che verranno disattivati togliendo l'oggetto o il liquido. Il piano si spegnerà automaticamente.

#### **O.S.D.(Overflow Safety Device).** (Fig. 5)

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione OFF ed inserisce il safety lock in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi A.

Apparirà sul display questo simbolo  che verrà disattivato premendo un qualsiasi tasto. Il piano si spegnerà automaticamente.

#### **MANUTENZIONE**

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.8).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi

sciquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero (Fig.8). In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.

In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

**IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.**

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt. Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

### 1.1 INDUKTIONSPRINZIP

Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion. Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1)

### 1.2 VORTEILE

Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:

- **sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.

Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungstufe an.

Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb. 7B).

**Achtung:** Wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

### 1.3 KOCHGEFÄSSE s.Abb.7

Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

#### Wichtig:

Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:

- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden
- Metallbehälter mit emailliertem Boden
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

## SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen.

Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von

diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

### Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:

- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.


### WICHTIG

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechende Kochzone mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder -dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.

### ACHTUNG: ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄT GEBRAUCHT WERDEN.

ACHTUNG: Bei Oberflächenrisen das Gerät ausschalten, um elektrische Schläge zu vermeiden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen. Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche

Symbol  sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

## INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

### POSITIONIERUNG (Abb.6)

Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung

gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb. 6B).

Das Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb. 6A).

Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installation zugänglich ist, muss eine Trennplatte **G** (Abb.9A) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb. 9B).

Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb. 10A - 10B).

**WICHTIG:** Wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein.

Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die PYROLYTISCHE Reinigung in Betrieb ist.

**ACHTUNG:** Damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens 40 mm betragen (Abb.10B).

In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden.

Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb. 9A - 10A), wobei die in Abb. 9B-10B angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

#### STROMANSCHLÜSSE (Abb.2B-3B-4B-5B)

Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:

- daß das Erdungskabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;

- die Anlagenmerkmale derart sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;

- die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.

Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden:

**"H05V2V2-F"** für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 mm<sup>2</sup> betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 mm<sup>2</sup>.

Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.

Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden).Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

## GEBRAUCH UND WARTUNG

**A** = Taste **ON/OFF**

**B** = Taste -

**C** = Taste +

**D** = Wahlanzeigen der Kochzonen

**E** = Display Kochzone

**T** = Timer

**S** = Schlüsselfunktion

#### BEDIENFELD (Abb.2-3-4-5)

- Durch Drücken der Taste **A** wird das Kochfeld eingeschaltet, woraufhin für 10 Sekunden auf allen Displays Nullen mit blinkenden Dezimalpunkten angezeigt werden.

Erfolgt innerhalb dieses Zeitraumes keine Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Einschalten einer Kochzone erfolgt ganz einfach durch Einstellen der gewünschten Leistungsstärke mittels der Tasten **C**.

**HINWEIS:** Jede Taste **C** entspricht einer Kochzone.

Auf dem Display erscheint eine **0** mit einem auf Festlicht eingeschalteten Dezimalpunkt (nicht mehr blinkend). Die Kochzone ist somit gewählt.

Erfolgt die Bedienung über die Taste **B**, zeigt das Display die Stufe **9** an, erfolgt die Bedienung über die Taste **C**, zeigt das Display die Stufe **1** an.

- Hierauf kann die Temperatur über die Tasten "**C**" oder "**B**" reguliert werden.

Sollte ein Gegenstand auf den Schaltfeldern abgelegt werden, schaltet das Kochfeld automatisch auf Position **OFF**.

Wird eine Kochzone auf Position **OFF** gestellt und die Temperatur der Glasoberfläche liegt bei über 65°, leuchtet ein Lichtsignal "**H**" auf dem Display der betreffenden Kochzone auf.

- Zum Ausschalten einer einzelnen Kochzone muss diese zuerst angewählt werden, daraufhin sind die Tasten "**C**" und "**B**" gleichzeitig zu drücken.

#### SCHLÜSSELFUNKTION (Abb. 3-4-5)

Um den Gebrauch des Kochfeldes durch Kinder zu vermeiden, können sämtliche Funktionen durch Drücken der Schlüsseltaste **S** blockiert werden.

Diese Funktion kann nur bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden.

#### TIMER (Abb. 3-4)

Der **Timer** kann gleichzeitig für alle Kochzonen eingesetzt werden.

Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Drücken der zugehörigen Taste **C** aus. Stellen Sie dann über die Tasten + und - die erforderliche Leistungsstufe ein. Wenn Sie anschließend die Taste **T** (Timer) auf dem Display drücken, erscheint "00" und die der ausgewählten Zone zugehörige LED beginnt zu blinken. Bei Betätigung der Taste **B** wird die Zeit 60 Minuten angezeigt, während bei Drücken der Taste **T** die Zeitangabe 1 Minute erscheint. Stellen Sie nun die gewünschte Zeit mittels der Taste **T** zum Erhöhen und **B** zum Senken ein.

Nach Ablauf der Kochzeit werden die Kochzonen automatisch ausgeschaltet und die Einstellung deaktiviert. Ein zwei Minuten lang ertöndendes akustisches Signal zeigt an, dass die über den Timer programmierte Zeit abgelaufen ist. Zum Abschalten drücken Sie eine beliebige Taste.

Zur Anzeige der Restzeit einer beliebigen Kochzone drücken Sie einfach auf die Taste **C** der gewünschten Zone. Um den Timer auf Null zu stellen, wählen Sie die Kochzone aus, drücken Sie die Taste **T** und anschließend gleichzeitig die Tasten **T** und **B**.

#### Achtung!

Bei in Betrieb befindlichem Kochfeld bleibt das Display des Timers auf dem Wert "00" eingeschaltet.

#### TIMER (Abb. 5)

Der **Timer** kann gleichzeitig für alle Kochzonen eingesetzt

werden.

Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

Wählen Sie den Timer durch Drücken der Taste **T** der betreffenden Kochzone aus; auf dem Display erscheint daraufhin "00" und die über den Zahlen befindliche LED beginnt zu blinken. Bei Betätigung der Taste **B** wird die Zeit 30 Minuten angezeigt, während bei Drücken der Taste **C** die Zeitangabe 1 Minute erscheint. Stellen Sie nun die gewünschte Zeit mittels der Taste **C** zum Erhöhen und **B** zum Senken ein.

Zur Anzeige der Leistungsstufe oder Angabe der Restzeit drücken Sie einfach auf die Taste **T** der betreffenden Kochzone.

Nach Ablauf der Kochzeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet, und die Einstellung wird deaktiviert. Ein zwei Minuten lang ertönendes akustisches Signal zeigt an, dass die über den Timer programmierte Zeit abgelaufen ist. Zum Abschalten drücken Sie eine beliebige Taste. Um den Timer auf Null zu stellen, drücken Sie die Taste **T** und anschließend gleichzeitig die Tasten **C** und **B**.

**WICHTIG:** Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und H E 2 angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

#### FUNKTION MINUTE MINDER (KURZZEITWECKER)

(Abb. 3-4-5)

- Entsperren Sie das Kochfeld, indem Sie die "Schlüsseltaste" **S** drei Sekunden lang gedrückt halten, bis die "Kontrollleuchte Schlüssel" erlischt.

- Drücken Sie die Taste "**Timer**" (T), bis die Schrift "00" auf dem Display erscheint.

- Drücken Sie **T** oder **B** zur Auswahl der Minutenzahl.

- Betätigen Sie die Taste "**Timer**", um die Auswahl zu bestätigen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

#### FUNKTION HEAT-UP (ANKOCHAUTOMATIK)

(Abb. 2-3-4-5)


Mittels dieser Funktion können Sie die Kochzone über einen bestimmten Zeitraum auf maximaler Temperatur einschalten; im Anschluss daran wird die Temperatur auf den zuvor eingestellten, niedrigeren Wert gesenkt.

- Zur Aktivierung der Funktion Heat Up wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, stellen Sie sie auf die Temperaturstufe "9" ein und drücken Sie erneut die Taste "+". Auf dem Display erscheint nun der Buchstabe A; wählen Sie jetzt mit der Taste "-" die gewünschte endgültige Temperaturstufe aus.

Auf dem Display wird im Wechsel der Buchstabe "A" mit der eingestellten Endstufe angezeigt, solange die Funktion aktiv ist.

#### MAGNETISCHES TOPFERKENNUNGSSYSTEM (Abb. 2-3-4-5)

- Das Kochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet. Wenn der Topf von dem Kochfeld genommen

wird oder nicht geeignet ist, erscheint das Symbol .



Ist die Glasoberfläche hingegen noch heiß, wird das Symbol

**H** angezeigt.

#### O.S.D. (Overflow Safety Device).

(ÜBERLAUFSICHERUNG) (Abb. 2-3-4)


Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position OFF stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.

Auf dem Display werden die Symbole   angezeigt, die bei Entfernung des Gegenstands bzw. der Flüssigkeit wieder erlöschen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

#### O.S.D. (Overflow Safety Device)

(ÜBERLAUFSICHERUNG) (Abb. 5)

Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position OFF stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.

Auf dem Display erscheint das Symbol , das bei Betätigung einer beliebigen Taste wieder erlischt. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

#### WARTUNG

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber (Abb. 8) entfernen.

Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen (Abb. 8). Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden.

Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

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



**GENERALIDADES**

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Conserve el presente manual para ulteriores consultas.

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

**1.1 PRINCIPIO DE LA INDUCCION**

El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética.

La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver fig. 1).

**1.2 VENTAJAS**

si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:

- **Más segura:** baja temperatura sobre la superficie del vidrio
- **Más rápida:** tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
- **Más precisa:** el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos
- **Más eficaz:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.

Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor.

El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado.

Esto nos permite utilizar ollas de distintas dimensiones, siempre que su diámetro no sea mayor que el 10% o menor que el 40% de la serigrafía ubicada en la encimera (fig. 7B).

**Atención:** si se utiliza una olla con un diámetro menor que el 40% de la serigrafía del vidrio, la zona de cocción podría no encenderse.

**1.3 RECIPIENTES A UTILIZAR PARA LA COCCIÓN Fig.7**

La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

**Importante:**

Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:

- recipientes con fondo no totalmente plano.
- recipientes metálicos con fondo esmaltado
- No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa

**ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD**

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.

Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.

Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos

activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

**Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:**

- verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.


**IMPORTANTE**

- objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse
- Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
- Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
- No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
- Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
- No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momento a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.

**ATENCION: No se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor**

**¡ATENCIÓN: si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.**

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

**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.

**COLOCACIÓN(Fig.6)**

El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del



completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte fig. 6B). Asegurar el electrodoméstico en la superficie de trabajo mediante los 4 apoyos, girándolo apropiadamente según el ancho de la placa en mención. (fig. 6A).

Si la parte inferior del aparato, después de la instalación, permite su acceso, se debe montar un panel separador **G** (Fig.9A) respetando las distancias indicadas (Fig. 9B).

Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (Fig. 10A - 10B).

**IMPORTANTE:** si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento.

No use la placa de inducción cuando la limpieza PIROLITICA está en funcionamiento.

**ATENCIÓN:** para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de 40 mm entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción (fig.10B).

En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación.

Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (fig.9A - 10A), respetando las cuotas indicadas en la fig.9B -10B.

#### CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig.2B-3B-4B-5B)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese 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.

Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo: "**H05V2V2-F**" si la potencia no supera los 6400 vatios; la sección mínima del cable debe ser de 2.5 mm<sup>2</sup>, mientras que para potencias superiores debe ser de 4 mm<sup>2</sup>

En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50°C mayor que la temperatura ambiente.

El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).

Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

#### USO Y MANTENIMIENTO

**A** = Botón **ON/OFF**

**B** = Botón -

**C** = Botón +

**D** = Indicadores de selección de la zona de cocción

**E** = Pantalla de zona de cocción

**T** = Timer

**S** = Safety lock

#### USO (Fig.2-3-4-5)

- Presionando el botón **A** se encenderá la encimera y aparecerán ceros con puntos decimales centelleantes en todas

las pantallas durante 10 segundos.

Si no se realiza ninguna operación dentro de este tiempo, la placa se apaga.

Para encender una zona de cocción basta con seleccionar el nivel de potencia deseado con el botón **C**.

**NOTA:** cada botón **C** corresponde a una zona de cocción.

En la pantalla aparecerá el 0 con el punto decimal **D** fijo (ya no centelleante), a partir de ese momento, la zona ha sido seleccionada.

Si se usa el botón **B**, en la pantalla se visualizará el nivel **9**, si se usa el botón **C**, en la pantalla se visualizará el nivel **1**.

- Una vez realizada esta operación, se puede modificar la temperatura con los botones "**C**" o "**B**".

Si un objeto se coloca sobre los mandos, automáticamente la encimera se apaga (posición **OFF**).

Cuando se apaga una placa (posición **OFF**) y la temperatura de la superficie del vidrio es superior a los 65° (aproximadamente) se producirá una señal luminosa "**H**" en la pantalla de dicha zona de cocción.

- Para apagar una sola zona de cocción, primero debe seleccionarla y luego presionar los botones "**C**" y "**B**" simultáneamente.

#### FUNCIÓN LLAVE (Fig.3-4-5)

Para evitar que los niños usen la superficie de la encimera, se pueden bloquear todas las funciones presionando el botón llave **S**.

Dicha función se puede activar sólo si la encimera está encendida.

#### TIMER (Fig.3-4)

Se puede usar el **Temporizador** simultáneamente para cada zona de cocción.

Seleccione la zona de cocción en cuestión, presionando el botón **C** correspondiente. Luego seleccione el nivel de potencia deseado utilizando los botones + y -. Presionando el botón **T** (Temporizador) en la pantalla aparecerán "00" y comenzará a centellear el led correspondiente a la zona seleccionada. Presionando el botón **B** se visualiza un tiempo de 60 minutos, presionando el botón **T** se visualiza un tiempo de 1 minuto. Seleccione el tiempo deseado utilizando **T** para incrementar y **B** para disminuir.

Una vez finalizada la cocción, el temporizador apaga las zonas y desactiva la selección. Una señal sonora funcionará durante 2 minutos indicando que ha finalizado la activación del temporizador. Para desactivarla presione un botón cualquiera.

Para conocer el tiempo remanente de cada zona basta presionar el botón **C** de la zona en cuestión. Para poner en cero el temporizador, seleccione la zona, presione el botón **T** y luego simultáneamente los botones **T** y **B**.

#### ¡Atención!

Cuando la encimera está en funcionamiento, la pantalla del temporizador permanece encendida mostrando el valor "00".

#### TIMER (Fig.5)

Se puede usar el **Temporizador** simultáneamente para cada zona de cocción.

Seleccione el nivel de potencia deseado.

Seleccione el Temporizador presionando el botón **T** de la zona de cocción en cuestión, en la pantalla aparecerán "00" y comenzará a centellear el led que se encuentra sobre los números. Presionando el botón **B** se visualiza un tiempo de 30 minutos, presionando el botón **C** se visualiza un tiempo de 1 minuto. Seleccione el tiempo deseado utilizando **C** para

incrementar y **B** para disminuir.

Para visualizar el nivel de potencia o para conocer el tiempo remanente, basta presionar el botón **T** de la zona en cuestión.

Una vez finalizada la cocción, el temporizador apaga la zona y desactiva la selección. Una señal sonora funcionará durante 2 minutos indicando que ha finalizado la activación del temporizador. Para desactivarla presione un botón cualquiera. Para poner en cero el temporizador, presione el botón **T** y luego simultáneamente los botones **C** y **B**.

**IMPORTANTE:** Para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En la pantalla de la zona temporalmente apagada se alternarán el nivel de potencia con una **H E 2**. Este dejará de centellear cuando se haya reactivado la zona de cocción.

#### **FUNCIÓN MINUTE MINDER** (Fig.3-4-5)

- Desbloquee la encimera manteniendo presionado el "botón llave" **S** durante 3 segundos hasta que se apague el "piloto llave".

- Presione el botón "**Timer**" (**T**) hasta que en la pantalla aparezca el mensaje "**00**".

- Presione **T** o **B** para seleccionar los minutos.

- Presione el botón "**Timer**" para confirmar la selección.

Al finalizar el tiempo seleccionado se activará una señal sonora.


#### **FUNCIÓN HEAT-UP** (Fig.2-3-4-5)

Esta función permite tener la zona de cocción al máximo de la temperatura durante un cierto período de tiempo, luego la temperatura descenderá hasta un valor inferior, precedentemente fijado.

- Para activar la función Heat Up, seleccione la zona, llévela al nivel de temperatura "9" y presione nuevamente el botón "+". En la pantalla aparecerá la letra **A**, luego con el botón "-" seleccione el nivel de temperatura final deseado.

Mientras la función esté activada, la letra "A" de la pantalla se alternará con el nivel final fijado.


#### **DETECTOR MAGNÉTICO** (Fig.2-3-4-5)

- La encimera posee un detector de ollas; cuando una olla se quita o no es adecuada, aparece el símbolo ; Si, en cambio, la superficie del vidrio todavía está caliente, aparecerá el símbolo **H**.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Fig. 2-3-4)


La encimera posee un sistema de seguridad que apaga todas las placas y activa el bloque de seguridad en presencia de líquidos o de objetos en la zona de mandos **A**.

En la pantalla aparecerán estos símbolos centelleando

 que se desactivarán quitando el objeto o el líquido. La encimera se apagará automáticamente.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Fig. 5)

La encimera posee un sistema de seguridad que apaga todas las placas y activa el bloque de seguridad en presencia de líquidos o de objetos en la zona de mandos **A**.

En la pantalla aparecerá este símbolo  que se desactivará presionando un botón cualquiera. La encimera se apagará automáticamente.

#### **MANTENIMIENTO**

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.8).

Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidel, Stahlfix, etc...) y un paño-papel de cocina, y enjuague y seque con un paño limpio.

Los eventuales fragmentos de papelaluminio 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 vitrocerámica.

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

#### **SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES 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.

Conservé le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

### 1.1 PRINCIPE DE L'INDUCTION

Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.

La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1)

### 1.2 AVANTAGES

Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être :

- **Plus sûr**: faible température sur la surface du verre
- **Plus rapide**: temps de réchauffement des aliments rapide
- **Plus précis**: le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
- **Plus efficace**: 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur

De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.

Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.

Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (fig. 7B).

**Attention** : si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

### 1.3 RECIPIENTS POUR LA CUISSON fig.7

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

#### IMPORTANT:

Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:

- récipients avec fond non parfaitement plat.
- récipients métalliques avec fond émaillé
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan

## CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants.

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

## Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil :

- vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est adéquate. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

#### IMPORTANT

- Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas aux détecteurs de casseroles.

- Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.

- Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.


- Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.

- Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.

## ATTENTION : NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR A VAPEUR

**ATTENTION : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.**

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebut selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole  appliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions 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.

#### POSITIONNEMENT (Fig.6)

L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans

un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe fig. 6B). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (fig. 6A).

Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.9A) en respectant les distances indiquées (Fig. 9B).

Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig. 10A -10B).

**IMPORTANT:** si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage PYROLITIQUE est en fonction.

**ATTENTION:** pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de 40 mm entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (fig.10B).

Il faut en tout cas permettre une aération adéquate.

Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (fig.9A - 10A), en respectant les dimensions indiquées sur fig.9B- 10B

#### CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (Fig.2B-3B-4B-5B)

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

- le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;

- les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;

- l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type:

« **H05V2V2-F** » pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm<sup>2</sup>, ou 4 mm<sup>2</sup> en cas de puissances supérieures

Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

#### UTILISATION ET ENTRETIEN

**A** = Touche **ON/OFF**

**B** = Touche -

**C** = Touche +

**D** = Indicateurs de sélection du foyer

**E** = Écran foyer

**T** = Timer

**S** = Safety lock

#### UTILISATION (Fig.2-3-4-5)

- La sélection de la touche **A** met la table sous tension. Des zéros avec des points décimaux clignotants seront affichés

sur tous les écrans pendant 10 secondes.

Si aucune opération n'est exécutée dans ce laps de temps, le plan de cuisson s'éteint.

Pour allumer un foyer, il suffit de sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches **C**.

**NOTE:** chaque touche **C** correspond à un foyer.

L'écran affiche **0** avec le point décimal **D** fixe (non plus clignotant) ; le foyer est ainsi sélectionné.

En cas d'utilisation de la touche **B**, l'écran affiche le niveau **9** ;

en cas d'utilisation de la touche **C**, l'écran affiche le niveau **1**.

- Une fois que cette opération a été effectuée, on peut procéder au choix des températures à l'aide des touches "**C**" ou "**B**".

Si un objet est posé sur les commandes, le plan de cuisson se place automatiquement en position **OFF**.

Quand une plaque est positionnée sur **OFF** et que la température de la surface en verre dépasse 65°, un signal lumineux "**H**" apparaît sur l'écran du foyer concerné.

- Pour éteindre un seul foyer, il faut d'abord le sélectionner et ensuite appuyer simultanément sur les touches "**C**" et "**B**".

#### FONCTION CLÉ (Fig. 3-4-5)

Pour éviter toute utilisation de la table de cuisson de la part d'enfants, il est possible de verrouiller toutes les fonctions en appuyant sur la touche clé **S**.

Cette fonction n'est activable que si la table est sous tension.

#### MINUTEUR (TIMER) (Fig.3-4)

Le minuteur (**Timer**) est utilisable simultanément sur chaque foyer.

Sélectionner le foyer voulu en appuyant sur la touche correspondante **C**. Puis, sélectionner, à l'aide des touches + et -, le niveau de puissance voulu. Appuyer ensuite sur la touche **T** (Minuteur), l'écran affichera "00" et la led correspondant au foyer sélectionné se mettra à clignoter. La pression de la touche **B** permet d'afficher le temps 60 minutes, la pression de la touche **T** permet d'afficher le temps 1 minute. Programmer enfin le temps voulu à l'aide de **T** pour l'augmenter et de **B** pour le diminuer.

Une fois le temps écoulé, le minuteur éteint les foyers et désactive la sélection. Un signal sonore de 2 minutes signale la fin de l'activation du minuteur (Timer). Pour le désactiver, appuyer sur une touche quelconque.

Pour savoir quel est le temps restant sur chaque foyer, il suffit d'appuyer sur la touche **C** du foyer concerné. Pour remettre le minuteur à zéro, sélectionner le foyer, appuyer sur la touche **T** puis, simultanément sur les touches **T** et **B**.

#### Attention !

Quand la table de cuisson est activée, l'afficheur du minuteur (timer) reste allumé et indique "**00**".

#### MINUTEUR (TIMER) (Fig.5)

Le minuteur (**Timer**) est utilisable simultanément sur chaque foyer.

Sélectionner le niveau de puissance voulu.

Sélectionner le minuteur en appuyant sur la touche **T** du foyer concerné, l'écran affichera "00" et la led placée au-dessus des chiffres se mettra à clignoter. La pression de la touche **B** permet d'afficher le temps 30 minutes, la pression de la touche **C** permet d'afficher le temps 1 minute. Programmer enfin le temps voulu à l'aide de **C** pour l'augmenter et de **B** pour le diminuer.

Pour afficher le niveau de puissance ou pour savoir quel est le temps restant, il suffit d'appuyer sur la touche **T** du foyer concerné.

Une fois le temps écoulé, le minuteur éteint le foyer et désactive la sélection. Un signal sonore de 2 minutes signale la fin de l'activation du programmateur (Timer). Pour le désactiver, appuyer sur une touche quelconque. Pour remettre le minuteur à zéro, appuyer sur la touche **T** puis, simultanément sur les touches **C** et **B**.

**IMPORTANT** : Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et H E 2. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

#### **FOCTION MINUTE MINDER** (Fig. 3-4-5)

- Déverrouiller la table de cuisson en appuyant 3 secondes de suite sur la "touche clé" **S** jusqu'à ce que le "voyant clé" s'éteigne.
- Appuyer sur la touche du minuteur "**Timer**" (**T**) jusqu'à affichage de "**00**" sur l'écran.
- Appuyer sur **T** ou **B** pour sélectionner le nombre de minutes.
- Appuyer sur la touche minuteur "**Timer**" pour confirmer la sélection. Un signal sonore retentit dès expiration du temps programmé.


#### **FOCTION HEAT-UP** (Fig. 2-3-4-5)

Cette fonction permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure précédemment programmée.

- Pour activer la fonction Heat Up, sélectionner le foyer, sélectionner le niveau de température "9" et appuyer à nouveau sur la touche "+". L'écran affichera la lettre **A**, sélectionner alors à l'aide de la touche "-" le niveau de la température finale souhaitée.



Tant que la fonction est activée, l'écran affiche à tour de rôle, la lettre "A" et le niveau final programmé.

#### **DÉTECTION MAGNÉTIQUE** (Fig.2-3-4-5)

- La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide, il y a affichage du symbole ; Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole **H**.


#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Fig. 2-3-4)

La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position OFF et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes A.

Il y aura affichage clignotant des symboles suivants   qui seront désactivés dès que l'objet ou le liquide sera enlevé. La table s'éteindra automatiquement.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Fig. 5)

La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position OFF et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone de commande A.

Le symbole  sera affiché, pour le désactiver il suffira d'appuyer sur une touche quelconque. La table s'éteindra automatiquement.

#### **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. 8).

Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.

Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé (Fig. 8). De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.

En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

#### **NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.**

**GENERAL**

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 conformity with the regulations in force.

**1.1 THE PRINCIPLE OF INDUCTION**

The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see fig.1).

**1.2 ADVANTAGES**

If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:

- **Safer:** low temperature on the glass surface
- **Quicker:** brief heating times.
- **More precise:** the top reacts immediately to your commands
- **More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.

The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size.

This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (fig. 7B).

**Caution:** if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

**1.3 COOKING VESSELS fig.7**

Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.

Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

**Important:**

To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:

- pans with bases that are not perfectly flat.
- metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface

**SAFETY WARNINGS**

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision. Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

**Before connecting the appliance to the electricity supply:**

- Check that the voltage and power values listed on the


data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

**IMPORTANT**

- metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- after use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- when you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.

**ATTENTION: Steam cleaners must not be used.****ATTENTION: If the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks**

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

The  symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

**INSTALLATION INSTRUCTIONS**

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

**POSITIONING (fig.6)**

The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see fig. 6B). Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (fig. 6A).

If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel **G** (fig. 9A) will need to be mounted maintaining the distances shown (fig. 9B). If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (fig. 10A - 10B).

**IMPORTANT:** if there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan. Do not use the induction hob while PYROLITIC cleaning is in process.

**WARNING:** to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least 40 mm between the induction hob module and any appliance installed under it (fig. 10B).

In any event, adequate aeration must be provided.

To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (fig. 9A-10A) of the sizes indicated in fig. 9B-10B.

#### ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.2B-3B-4B-5B)

Before making the electrical connections, check that:

- the ground cable 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 earthing compliant to the laws and regulations in force.

Earthing is obligatory by law.

If the appliance is not fitted with a cable, use type:

"H05V2V2-F" for a power level of up to 6400 Watts. The cross-section of the cable should be at least 2.5 mm<sup>2</sup>, or 4 mm<sup>2</sup> for greater power levels.

The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed.

The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch).

The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

## USE AND MAINTENANCE

**A = ON/OFF button**

**B = - button**

**C = + button**

**D = Cooking zone selection indicators**

**E = Cooking zone display**

#### OPERATION (Fig. 2-3-4-5)

- If button **A** is selected, the hob switches on and flashing zeroes with decimal points will appear on all displays for 10 seconds.

If no further action is taken within this space of time, the hob switches off again.

To switch a cooking zone on, simply select the desired power level using the **C** buttons.

**NOTE:** each **C** button corresponds to a cooking zone.

**0** will appear on the display, with the fixed decimal point **D** (no longer flashing); at this point the zone has been selected.

If button **B** is used the display will show level **9**, while if button **C** is used, the display will show level **1**.

- Once this step is complete you will be able to make temperature adjustments using the "**C**" and "**B**" buttons.

If any object has been placed on top of the control panel, the hob will automatically revert to **OFF** mode.

When a hotplate is in its **OFF** mode and the temperature of the glass surface is greater than approximately 65°, a signal light "**H**" will appear on the corresponding cooking zone display.

- To switch off an individual cooking zone, first select it and then press buttons "**C**" and "**B**" simultaneously.

#### SAFETY LOCK FUNCTION (Fig. 3-4-5)

To prevent use the cooker surface by children, it is possible to block all functions by pressing the **S** key. This function can

be activated only if the hob is switched on.

#### TIMER (Fig. 3-4)

A **Timer** can be used simultaneously for each cooking zone. Select the desired cooking zone by pressing the corresponding **C** button. Next, select the desired power level using the + and - buttons. If the **T** (Timer) button is then pressed, "00" appears on the display and the LED corresponding to the selected zone begins to flash. Press button **B**; a time of 60 minutes will be displayed. If, on the other hand, you press button **T**, a time of 1 minute will be displayed. Next, set the desired time using the **T** button to increase the value and the **B** button to decrease it.

Once the set cooking time has elapsed, the timer switches off and deselects the cooking zones. A buzzer will sound for 2 minutes to indicate that the timer is no longer active. To deactivate it press any key.

To know the residual time for each zone, press the key **C** of the interested zone. To set at zero the timer select the zone and press the **T** key contemporaneously with the keys **T** and **B**.

#### Caution!

While the hob is in operation the timer display remains on, with its value set to "00".

#### TIMER (fig. 5)

The **Timer** can be used simultaneously for each cooking zone.

Set the desired power level.

Select the Timer by pressing the **T** button for the relevant cooking zone; "00" will appear on the display and the LED above the numbers will begin to flash. Press the **B** button; a time of 30 minutes will be displayed. If, on the other hand, you press the **C** button, a time of 1 minute will be displayed. Next, set the desired time using the **C** button to increase the value and the **B** button to decrease it.

To display the power level or view the remaining time, simply press the **T** button for the relevant zone.

Once the set cooking time has elapsed, the timer switches off and deactivates the cooking zone. A buzzer will sound for 2 minutes to indicate that the timer is no longer active. Press any button to deactivate it. To reset the timer, press the **T** button and then press the **C** and **B** buttons simultaneously.

**IMPORTANT:** To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system. In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switch off one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels. On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily switched off, the power level will be shown in alternation with a H E 2. This will stop flashing once the cooking zone has been reactivated.

#### MINUTE MINDER FUNCTION (Fig. 3-4-5)

- Unblock the cooking surface by keeping the "key button" **S** pressed down for 3 seconds until the "indicator light button" is switched off.

- Press the "**Timer**" (**T**) button until the writing "00" appears on the display.

- Press **T** or **B** to select the number of the minutes.

- Press the "**Timer**" button to confirm the selection. At the end of the set time, an acoustic signal will be activated.

#### HEAT UP FUNCTION (Fig. 2-3-4-5)


The function heat up allows to set the maximum temperature



for a limited period of time on the cooking zone, then the temperature decreases down to the selected value.

-To activate the Heat up function, select the cooking zone, set at 9 the temperature level, press again the key "+" the letter A will appear on the display then with the "-" key select the desired final temperature level. Until the function is activated, on the display the A will alternate with the final set up level.



#### **MAGNETIC SENSOR** (fig. 2-3-4-5)

- The hob is equipped with a pan sensor; when the pan is removed or badly positioned, the  symbol will appear; If, on the other hand, the surface of the glass is still hot, the **H** symbol will appear.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)** (fig. 2-3-4)


The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the OFF position and activates the safety lock when liquids or items are detected on the control panel A.

These symbols will flash on the display:

 . They can be deactivated by removing the item or the liquid. The hob will switch off automatically.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)** (fig. 5)

The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the OFF position and activates the safety lock when liquids or items are detected on the control panel A.

The symbol  appears on the display and may be deactivated by pressing any button. The hob will switch off automatically.

#### **MAINTENANCE**

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request (Fig.8)

Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper (optional) 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 (Fig.8). In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.

Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

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



## ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud.

Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

### 1.1 WERKINGSPRINCIPE VAN DE INDUCTIE

Het kookstelsel met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie.

Het fundamentele kenmerk van dit stelsel is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie afb. 1).

### 1.2 VOORDELEN

Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:

- **Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas
- **Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.
- **Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten
- **Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.

Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.

Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (afb. 7B).

**Opgelet:** als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

### 1.3 TE GEBRUIKEN PANNEN (Afb.7)

Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

#### Belangrijk:

Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:

- recipiënten met niet volledige platte bodem.
- metalen recipiënt met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

## WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Let op dat kinderen niet met het toestel spelen.

Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel

is met het toestel.

### Voordat u het product op het elektrische net aansluit:

- controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

### BELANGRIJK

- metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.

- na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.

- voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.

- laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.

- bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.

- gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.

- Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

### LET OP: Er mag geen stoomreiniger gebruikt worden

**LET OP: Vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.**

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.

Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de lokale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

### POSITIONERING (Fig.6)

Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in

een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding (fig. 6B). Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad (fig. 6A).

Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand **G** (Fig. 9A) te installeren, waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt. (Fig. 9B).

Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig. (Fig. 10A - 10B).

**BELANGRIJK:** indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt, moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator.

De inductieplaat niet gebruiken wanneer de PYRO- reiniging in werking is.

**OPGELET:** om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van 40 mm zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (fig. 10B).

In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie.

Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (fig. 9A - 10A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in fig. 9B - 10B.

#### ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN (Afb. 2B-3B-4B-5B).

Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:

- de elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels;

- de installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad;

- de installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.

In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type:

**"H05V2V2-F"** voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 mm<sup>2</sup> zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 mm<sup>2</sup> zijn.

De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is.

Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groen gele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken).

Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

## GEbruik EN ONDERHOUD

**A** = Toets ON/OFF

**B** = Toets -

**C** = Toets +

**D** = Aanwijzers kookzones

**E** = Display kookgedeelte

**T** = Timer

**S** = Safety lock

#### GEbruik (Afb. 2-3-4-5)

- Door de toets **A** te selecteren gaat de kookplaat aan. Er zullen 10 seconden lang enkele nullen met enkele knipperende decimalen op alle displays verschijnen.

Als binnen dit tijdsbestek geen enkele handeling wordt uitgevoerd, gaat de kookplaat uit.

Om een kookgedeelte aan te zetten is het voldoende het gewenste vermogensniveau te selecteren met de toetsen **C**.

**N.B.:** elke **C** toets komt overeen met een andere kookzone.

Op het display verschijnt de **0** met het decimale punt **D** vast aan (niet meer knipperend). Nu zal de zone niet meer geselecteerd zijn.

Als u de sensor **B** gebruikt, toont het display het niveau **9**. Als u de toets **C** gebruikt, toont het display het niveau **1**.

- Zodra deze handeling is uitgevoerd kan de temperatuur worden afgeregeld door middel van de toetsen **"C"** of **"B"**.

Als er een voorwerp op het bedieningspaneel wordt geplaatst, zal de kookplaat automatisch overgaan naar de stand **OFF**.

Als een kookplaat op de stand **OFF** staat en de temperatuur van het oppervlak van het glas hoger is dan ongeveer 65°C, zal op het display van het betreffende kookgedeelte een lichtsignaal **"H"** verschijnen.

- Om een enkel kookgedeelte uit te schakelen dient u het eerst te selecteren en daarna tegelijkertijd op de toetsen **"C"** en **"B"** te drukken.

#### SLEUTELFUNCTIE (Afb. 3-4-5)

Om te voorkomen dat kinderen de kookplaat gebruiken is het mogelijk alle functies uit te schakelen door te drukken op de sleuteltoets **S**.

Deze functie kan alleen worden ingeschakeld als de kookplaat aan is.

#### TIMER (Afb. 3-4)

U kunt de **Timer** voor alle kookgedeeltes tegelijk gebruiken.

Selecteer de gewenste kookzone door op de overeenkomende toets **C** te drukken. Selecteer daarna, m.b.v. de toetsen + en -, het gewenste vermogensniveau. Druk daarna op de toets **T** (Timer). Op het display verschijnt "00" en zal de led die overeenkomt met de betreffende kookzone gaan knipperen. Door op de toets **B** te drukken wordt de tijd gedurende 60 minuten getoond, door op de toets **T** te drukken wordt de tijd gedurende 1 minuut getoond. Stel de gewenste tijd in. Druk op **T** om toe te nemen en op **B** om af te nemen.

Zodra de kookduur is verstreken zal de timer de kookgedeeltes uitschakelen en de selectie deactiveren. U zult 2 minuten lang een geluidssignaal horen waarmee wordt aangegeven dat de timer niet meer actief is. Om het geluidssignaal uit te schakelen drukt u op een willekeurige toets.

Om de resterende tijd voor een kookzone af te lezen drukt u op de toets **C** van de betreffende kookzone. Om de timer te resetten dient u eerst de kookzone te selecteren, daarna op de toets **T** te drukken en daarna tegelijkertijd op de toetsen **T** en **B**.

#### Attentie!

Als het kookgedeelte in werking is zal op het display van de timer de waarde **"00"** blijven staan.

#### TIMER (Afb. 5)

U kunt de **Timer** voor alle kookgedeeltes tegelijk gebruiken. Selecteer het gewenste vermogensniveau.

Selecteer de **Timer** door op de toets **T** van de gewenste kookzone te drukken. Op het display verschijnt "00" en zal de

led boven de nummers gaan knipperen. Door op de toets **B** te drukken wordt de tijd gedurende 30 minuten getoond, door op de toets **C** te drukken wordt de tijd gedurende 1 minuut getoond. Stel de gewenste tijd in. Druk op **C** om toe te nemen en op **B** om af te nemen.

Om het vermogensniveau te tonen of de resterende tijd af te lezen drukt u op de toets **T** van de betreffende kookzone.

Zodra de kookduur is verstreken zal de timer het kookgedeelte uitschakelen en de selectie deactiveren. U zult 2 minuten lang een geluidssignaal horen waarmee wordt aangegeven dat de timer niet meer actief is. Om het geluidssignaal uit te schakelen drukt u op een willekeurige toets. Om de timer te resetten drukt u eerst op de toets **T** en daarna tegelijkertijd op de toetsen **C** en **B**.

**BELANGRIJK:** Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het vermogensniveau en de tekst H E 2. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

#### **FUNCTIE MINUTE MINDER** (Afb. 3-4-5)

- Deblokkeer de kookplaat door de "sleuteltoets" **S** 3 seconden lang ingedrukt te houden, totdat het controlelampje van de sleutel uitgaat.

- Druk op de toets "**Timer**" (**T**) totdat de cijfers "00" op het display verschijnen.

- Druk op **T** of **B** om het aantal minuten te selecteren.

- Druk op de toets "**Timer**" om de selectie te bevestigen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal.


#### **FUNCTIE HEAT-UP** (Afb. 2-3-4-5)

Als u deze functie inschakelt werkt het kookgedeelte voor een bepaald tijdsbestek op de maximum temperatuur. Hierna zal de temperatuur dalen naar een lagere waarde die u voordien heeft ingesteld.

- Om de functie Heat Up te activeren moet u de kookzone selecteren, hem op het temperatuurniveau "9" stellen en nogmaals op de toets "+" drukken. Op het display verschijnt de letter A. Daarna selecteert u met de toets "-" het gewenste uiteindelijke temperatuurniveau.

Zolang de functie actief is zal op het display de "A" worden afgewisseld met het uiteindelijke ingestelde niveau.



#### **MAGNETISCHE DETECTOR** (Afb. 2-3-4-5)

- Het kookvlak beschikt over een pannendetector. Als de pan wordt verwijderd of als de pan niet geschikt is voor het kookvlak, verschijnt het symbool ;

Als het glazen oppervlak nog warm is verschijnt het symbool **H**.


#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Afb. 2-3-4)

Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand OFF zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte A.

Op het display zullen de volgende symbolen beginnen te knipperen  , die zullen worden uitgeschakeld wanneer het voorwerp of de vloeistof worden verwijderd. Het kookvlak gaat automatisch uit.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Afb. 5)

Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op de stand OFF zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte A.

Op het display verschijnt het symbool , dat wordt uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken. Het kookvlak gaat automatisch uit.

#### **ONDERHOUD**

Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt (Afb.8).

Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek.

Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie) (Afb.8). Zodoende wordt elke mogelijke schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.

Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

#### **DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.**

## INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

### 1.1 PRINCÍPIO DA INDUÇÃO

O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.

A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja fig.1).

### 1.2 VANTAGENS

Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:

- **Mais segura:** temperatura baixa na superfície do vidro
- **Mais rápida:** tempos breves de aquecimento dos alimentos
- **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos vossos comandos
- **Mais eficaz:** 90% da energia absorvida é transformada em calor.

Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado.

Isto consente utilizar panelas de várias medidas, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (fig. 7B).

**Atenção:** caso se utilize uma panela com diâmetro inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no vidro, a zona de cozedura poderá não acender-se.

### 1.3 RECIPIENTES PARA COZINHAR fig.7

O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples ímã.

#### Importante:

Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:

- recipiente com fundo não perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão

## AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão.

Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho.

Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por

indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

#### Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:

- controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

#### IMPORTANTE

- objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.

- Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de painelas.

- evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.

- não deixe os elementos de aquecimento acesos com painelas vazias ou sem recipientes em cima .

- quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.


- para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.

- Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões

**ATENÇÃO:** Não deve ser utilizado um limpador a vapor.

**ATENÇÃO:** Se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.

O símbolo  no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

## INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

#### POSICIONAMENTO (Fig.6)

O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastramento ( dimensões do

corde fig. 6B).

Blocar o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a espessura do próprio plano (fig. 6A).

Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.9A) respeitando as distâncias indicadas (Fig. 9B).

Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig. 10A - 10B).

**IMPORTANTE:** se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento.

Não usar o plano a indução enquanto a limpeza PIROLITICA está a funcionar.

**ATENÇÃO:** para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de 40 mm entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução.(fig.10B).

De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada.

Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha (fig.9A - 10A), respeitando as cotas indicadas nas fig.9B - 10B.

**LIGAÇÕES ELÉCTRICAS** (Fig.2B-3B-4B-5B)

Antes de fazer as ligações eléctricas, assegure-se de que:

- o fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;

- as características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fôgo aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;

- a instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.

A ligação à terra é obrigatória por lei.

Se o electrodoméstico não dispôr de cabo, utilizar o tipo:

**"H05V2V2-F"** para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 mm<sup>2</sup>, enquanto para potências superiores, deve ser de 4 mm<sup>2</sup>.

Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50°C à temperatura ambiente.

O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador).

Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

## UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

**A** = Tecla **ON/OFF**

**B** = Tecla -

**C** = Tecla +

**D** = Indicadores de selecção da zona de cozedura

**E** = Display zona de cozedura

**T** = Timer

**S** = Safety lock

**UTILIZAÇÃO** (Fig.2-3-4-5)

- Ao seleccionar a tecla **A** acende-se o plano; aparecerão alguns zeros com alguns pontos decimais piscando em todos os visores por 10 segundos.

Se nenhuma operação for efectuada dentro deste período de

tempo, o plano apaga-se.

Para ligar uma zona de cozedura é suficiente seleccionar o nível de potência desejado com as teclas **C**.

**Observação:** cada tecla **C** corresponde a uma zona de cozedura.

No visor aparecerá o **0** com o ponto decimal **D** fixo (não piscando) e a este ponto, a zona foi seleccionada.

Se utilizar a tecla **B**, o visor visualizará o nível **9**; se usar a tecla **C** o visor visualizará o nível **1**.

- Uma vez efectuada esta operação, podem-se escolher as regulações de temperatura com as teclas "**C**" ou "**B**".

Se for posicionado um objecto sobre os comandos, o plano de cozedura irá colocar-se automaticamente na posição **OFF**.

Quando uma chapa está na posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro for superior a 65°C aproximadamente, aparecerá uma sinalização luminosa "**H**" no visor da zona de cozedura interessada.

- Para desligar apenas uma zona de cozedura, é necessário primeiro seleccioná-la e em seguida carregar nas teclas "**C**" e "**B**" contemporaneamente.

**FUNÇÃO CHAVE** (Fig. 3-4-5)

Para evitar a utilização da superfície do plano por parte das crianças, é possível bloquear todas as funções carregando na tecla chave **S**.

Esta função pode ser activada somente com o plano ligado.

**TIMER** (Fig.3-4)

É possível utilizar um **Timer** contemporaneamente para cada zona de cozedura.

Seleccionar a zona de cozedura interessada carregando na tecla **C** correspondente. Em seguida, seleccionar com as teclas + e -, o nível de potência desejado. Ao carregar na tecla **T** (Timer), no visor aparecerá "00" e começará a piscar o led relativo à zona seleccionada. Ao carregar na tecla **B** é visualizado o tempo de 60 minutos, ao carregar na tecla **T** é visualizado o tempo 1 minuto. Configurar portanto o tempo desejado utilizando **T** para aumentar e **B** para diminuir.

Depois de esgotar-se o tempo de cozedura, o timer irá desligar as zonas e desactivar a selecção. Um sinal acústico funcionará por 2 segundos para indicar o fim da activação do timer. Para desactivar, carregar em qualquer tecla.

Para saber o tempo faltante para cada zona de cozedura, é só carregar na tecla **C** da zona interessada. Para colocar a zero o timer, seleccionar a zona, carregar na tecla **T** e depois contemporaneamente nas teclas **T** e **B**.

**Atenção!**

Quando o plano de cozedura estiver em função, o visor do timer permanecerá aceso no valor "00".

**TIMER** (Fig.5)

É possível utilizar um **Timer** contemporaneamente para cada zona de cozedura.

Configurar o nível de potência desejado.

Seleccionar o timer carregando na tecla **T** (Timer) da zona de cozedura interessada, no visor aparecerá "00" e começará a piscar o led posicionado sobre os números. Ao carregar na tecla **B** é visualizado o tempo de 30 minutos, ao carregar na tecla **C** é visualizado o tempo 1 minuto. Configurar portanto o tempo desejado utilizando **C** para aumentar e **B** para diminuir.

Para visualizar o nível de potência ou para conhecer o tempo faltante, é só carregar na tecla **T** da zona interessada.

Depois de esgotar-se o tempo de cozedura, o timer irá desligar a zona e desactivar a selecção. Um sinal acústico funcionará por 2 segundos para indicar o fim da activação do timer. Para

desactivar, carregar em qualquer tecla. Para colocar a zero o timer, carregar na tecla **T** e depois contemporaneamente nas teclas **C** e **B**.

**IMPORTANTE:** Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. No visor da zona temporariamente desligada irão alternar-se o nível de potência com uma HE 2. Irá parar de piscar uma vez reactivada a zona de cozedura.

#### **FUNÇÃO MINUTE MINDER** (Fig.3-4-5)


- Desbloquear o plano de cozedura mantendo pressionada a "tecla chave" **S** por 3 segundos, até que o indicador luminoso da chave se desligue.
- Carregar na tecla "Timer" (T) até aparecer a escrita "00" no visor.
- Carregar em **T** ou **B** para seleccionar o número de minutos.
- Carregar na tecla "Timer" para confirmar a selecção. No fim do tempo programado, irá activar-se um sinal acústico.

#### **FUNÇÃO HEAT-UP** (Fig.2-3-4-5)

Esta função consente ter a zona de cozedura com a temperatura máxima por um determinado período de tempo, depois disto a temperatura descenderá para um valor inferior precedentemente configurado.


- Para activar a função Heat Up, seleccione a zona, coloque-a no nível de temperatura "9" e carregue novamente na tecla "+". No visor, aparecerá a letra A, portanto com a tecla "-" seleccione o nível da temperatura final desejada. No visor, enquanto a função estiver activa, a letra "A" irá alternar-se com o nível final configurado.

#### **RELEVADOR MAGNÉTICO** (Fig.2-3-4-5)

- O plano dispõe de um relevador de painéis: quando a panela for removida ou se for inadequada, aparecerá o símbolo . Se ao contrário, a superfície do vidro ainda estiver quente, aparecerá o símbolo **H**.


#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Fig. 2-3-4)

O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição OFF e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos A.

No visor irão aparecer piscando estes símbolos  que serão desactivados uma vez eliminado o objecto ou o líquido. O plano desliga-se automaticamente.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Fig. 5)

O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição OFF e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos A.

Aparecerá no visor este símbolo  que será desactivado ao carregar em qualquer tecla. O plano desliga-se automaticamente.

#### **MANUTENÇÃO**

Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho (Fig.8). Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.

Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar (Fig.8). Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura.

Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

**DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.**



## GENERELT

Læs omhyggeligt indholdet i denne brugsanvisning, da den indeholder vigtige anvisninger med hensyn til sikkerhed under installation, brug og vedligeholdelse.

Gem brugsanvisningen til fremtidige opslag.

Installation (elektrisk tilslutning) skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med gældende normer.

### 1.1 INDUKTIONSPRINCIPPET

Princippet i induktionskogning er baseret på det fysiske fænomen elektromagnetisk induktion.

De fundamentale egenskaber i denne måde er den direkte overførsel af den opvarmende energi fra generatoren til gryden uden mellemled (til forskel fra de traditionelle kogeplader, se fig.1).

### 1.2 FORDELE

Hvis vi sammenligner med almindelige elektriske kogeplader er denne induktionsplade:

- **mere sikker:** lave temperaturer på selve glasoverfladen
- **hurtigere:** opvarmningstiden for maden er kort.
- **mere nøjagtig:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på enhver indstilling
- **mere effektiv:** 90% af den forbrugte energi bliver omdannet til varme.

Herudover, når gryden eller panden er taget af kogepladen, afbrydes varmeoverførslen straks, så man undgår unødigt varmetab.

Systemet registrerer automatisk diameteren på gryden eller panden og tilpasser effekten til målet.

På denne måde kan man bruge gryder og pander af forskellig størrelse, blot deres diameter ikke er større end 10% eller mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogepladen (fig.7B).

**Vær opmærksom:** Hvis der bruges en gryde eller pander med en diameter på mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogepladen, tænder kogezone eventuelt ikke.

### 1.3 KOGEREDSKABER (Fig.7)

Induktionskogning bruger magnetisme for at skabe varme. Kogeredskaberne skal derfor indeholde jern. De kan kontrollere om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet.

#### Vigtigt:

For at undgå permanente skader på pladens overflade er det vigtigt ikke at bruge:

- gryder med ikke helt flad bund.
- metalgryder med emaljeret bund.
- Anvend ikke gryder med ru bunde, for at undgå, at ridse kogeoverfladen.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat bør ikke bruges af børn eller personer, der skal overvåges. Pas på, at børn ikke leger med apparatet.

For personer der bruger pacemakers eller andre aktiverende hjælpemidler er det vigtigt, at kontrollere – før brugen af induktionspladen – at den pågældende stimulator er kompatibel med apparatet.

### Inden modellen tilsluttes til strømforsyningen:

- kontrollér typeskiltet (på den nederste del af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til strømforsyningsnettets spænding og effekt samt til selve stikket. I tvivlstilfælde skal man rådføre sig med en elektriker.

### VIGTIGT

- Metalliske ting som f.eks. knive, gaffer, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de hermed kan opvarmes.

- Efter brugen skal kogepladen slukkes ved hjælp af den dertil indrettede tast (af sikkerhedshensyn skal man ikke udelukkende stole på grydesensoren).

- Undgå at væsker koger over; det er derfor vigtigt ved kogning eller opvarmning af væsker at nedsætte varmetilførslen.

- Lad ikke varme zonerne være tændt, hvis gryder eller pander er tomme eller hvis ingen kogeredskaber befinder sig på pladen.

- Når tilberedningen er tilendebragt bør der slukkes for varmen ved hjælp af af den tilhørende tast.


- Ved tilberedningen må der aldrig bruges aluminiumsfolie, og der må ikke lægges produkter emballeret i aluminium direkte på pladen. Materialet i aluminium vil smelte og gøre uafhjælpeligt skade på apparatet.

- Opvarm aldrig blikdåser, som indeholder madvarer uden først at åbne dem. De kan eksplodere! Denne advarsel gælder alle slags kogeplader.

### BEMÆRK: Brug ikke en damprenser.

**BEMÆRK:** Hvis pladen har revner, skal der straks slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Dette apparat er udviklet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre sig, at dette produkt bortskaffes på korrekt vis, bidrager brugeren til at forhindre eventuelle negative miljømæssige og sundhedsmæssige påvirkninger.

Symbolet  på produktet eller på dokumentationen, der følger med produktet, angiver, at produktet ikke skal behandles som husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes på passende vis på genbrugsstationer til elektriske og elektroniske apparater. Apparatet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler for bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes man kontakte de lokale myndigheder, teknisk forvaltning eller forretningen, hvor produktet er købt.

## INSTALLATIONSVEJLEDNING

Den følgende vejledning er henvendt til en autoriseret installatør og fungerer som anvisning på installationsmåden, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med de gældende regler.

### PLACERING (Fig 6)

Denne kogeoverflade er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade som vist i figuren. Fordel det medfølgende tætningskit langs hele kogeoverfladens omkreds og placér den i åbningen (fig. 6B).

Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved hjælp af de 4 støtter, som drejes og indstilles efter overfladens tykkelse (fig. 6A).

Hvis den nederste del under kogeoverfladen efter installationen, er åben, er det nødvendigt, at montere en skelleliste **G** (fig. 9A) i passende afstand, som angivet i fig 9B. Hvis apparatet installeres over en ovn, er listen ikke nødvendig (fig. 10A – 10B).

**VIGTIGT:** Hvis der er ovn placeret under kogeoverfladen, er det vigtigt, at den er forsynet med en afkølingsventilator. Anvend aldrig kogeoverfladen, mens det pyrolytiske rensprogram er i funktion.

**BEMÆRK:** For at der kan cirkulere mest mulig luft, skal der være en minimumsafstand på 40 mm mellem kogeoverfladen og enhvert andet apparat, som er installeret under kogepladen (fig. 10B).

For at sikre cirkulationen af frisk luft, skal køkkenmøbelet være forsynet med åbninger (fig. 9A - 10A) i henhold til mængderne angivet i fig 9B – 10B.

### ELEKTRISKE TILSLUTNINGER (Fig.2B-3B-4B-5B)

For elektrisk tilslutning foretages er det vigtigt at sikre sig at:

- det elektriske jordkabel skal være 2 cm længere end de øvrige kabler;
- den elektriske tilslutning svarer til de foreskrevne på identifikationspladen, som findes på undersiden af pladen.
- at anlægget har en effektiv jordforbindelse svarende til gældende normer og lovforskrifter.

Jordforbindelsen er lovmæssig obligatorisk.

Hvis apparatet ikke er udstyret med kabel, skal man anvende et kabel af følgende type:

**"H05V2V2-F"** ved en effekt på op til 6400 Watt skal der bruges et kabel med et tværsnit på mindst 2.5 mm<sup>2</sup>, mens der ved større effekt skal bruges et kabelsnit på 4 mm<sup>2</sup>

Kablet må på ingen steder nå op på en temperatur, der er 50°C højere end den omgivende temperatur.

Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen, og derfor er det nødvendigt at installere en flerpolet afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne, som er egnet til at klare den belastning, der er angivet på typeskiltet, og som overholder de gældende regler (den gul-grønne jordledning må ikke afbrydes af ombkobleren).

Efter endt installation af apparatet skal man nemt kunne indtil den flerpoledede afbryder.

## BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

**A** = Tasten **TÆND/SLUK**

**B** = Tasten -

**C** = Tasten +

**D** = Indikatorer for valg af kogezone

**E** = Display for kogezone

**T** = Timer

**S** = Safety lock

### BRUG (Fig. 2-3-4-5)

- Hvis man vælger tasten **A**, tændes kogepladen, og der vises 4 blinkende nuller med 4 decimaler på alle display i 10 sekunder.

Hvis der ikke foretages nogen handlinger i denne tid, slukkes kogepladen.

For at tænde en kogezone skal man blot vælge det ønskede effektniveau med tasterne **C**.

**BEMÆRK:** alle **C**-tasterne svarer til en kogezone.

På displayet vises et **0** med et efterfølgende fast lysende **D** (det blinker ikke længere). Nu er den pågældende kogezone

blevet valgt.

Hvis man bruger tasten **B**, vises niveau **9** på displayet. Hvis man bruger tasten **C**, vises niveau **1**.

- Når dette er gjort, kan man indstille temperaturen med tasterne **"C"** eller **"B"**.

Hvis der placeres en genstand på betjeningstasterne, slukker kogepladen automatisk (**OFF**).

Når der slukkes for en plade (**OFF**, og temperaturen på glasfladen er højere end ca. 65°, vil der blive vist et lysende **"H"** på displayet ud for den pågældende kogezone.

- For kun at slukke for én kogezone, skal man vælge den pågældende zone og trykke på tasterne **"C"** og **"B"** samtidigt.

### NØGLETASTEN (Fig.3-4-5)

For at undgå at børn bruger eller rengør kogepladen kan man blokere alle funktioner ved at trykke på nøgletasten **S**.

Denne funktion kan kun slås til, når kogepladen er tændt.

### TIMER (Fig.3-4)

Det er muligt at anvende **Timer**-funktionen samtidig for hver kogezone.

Vælg den pågældende kogezone ved at trykke på den tilsvarende tast **C**. Med tasterne + og - vælges den ønskede effekt. Tryk herefter på tasten **T** (Timer), og på displayet vises "00" og kontrollampen ud for den valgte kogezone begynder at blinke. Ved tryk på tasten **B** vises tiden 60 minutter og ved tryk på tasten **T** vises tiden 1 minut. Indstil den ønskede tid ved at trykke på **T** for at øge og **B** for at mindske værdien.

Når tiden er gået, slukker timeren for kogezoneerne og deaktiverer valget. Der udsendes et lysignal i 2 minutter for at angive, at timeren ikke længere er aktiveret. Tryk på en vilkårlig tast for at slå lysignalet fra.

Den resterende tid for hver kogezone vises ved at trykke på tasten **C** for den pågældende kogezone. For at nulstille timeren skal man vælge kogezoneen ved at trykke på tasten **T** og derefter trykke samtidig på tasterne **T** og **B**.

### Vær opmærksom!

Når kogepladen er tændt, forbliver timerdisplayet tændt på værdien **"00"**.

### TIMER (Fig.5)

Det er muligt at anvende **Timer**-funktionen samtidig for hver kogezone.

Indstil det ønskede effektniveau.

Vælg Timer ved at trykke på tasten **T** for den pågældende kogezone, og på displayet vises "00" og kontrollampen over tallene begynder at blinke. Ved tryk på tasten **B** vises tiden 30 minutter og ved tryk på tasten **C** vises tiden 1 minut. Indstil den ønskede tid ved at trykke på **C** for at øge og **B** for at mindske værdien.

For at få vist effektniveauet eller den resterende tid skal man trykke på tasten **T** for den pågældende kogezone.

Når tiden er gået, slukker timeren for kogezoneen og deaktiverer valget. Der udsendes et lysignal i 2 minutter for at angive, at timeren ikke længere er aktiveret. Tryk på en vilkårlig tast for at slå lysignalet fra. For at nulstille timeren skal man trykke på tasten **T** og derefter trykke samtidig på tasterne **C** og **B**.

**VIGTIGT:** For at undgå skader på det elektriske kredsløb er kogepladen udstyret med sikkerhedsanordning mod overophedning. Ved længere tids brug ved øget effekt kan kogepladen slukke en eller flere tændte plader, indtil temperaturen falder til det indstillede niveau. På den midlertidigt slukkede kogezone ændres effektniveauet med



et H E 2. Det stopper med at blinke, når kogezone tændes igen.

#### **FUNKTIONEN MINUTE MINDER** (Fig.3-4-5)

- Lås kogepladen op ved at holde "nøgletasten" **S** nede i 3 sekunder, indtil "nøglelampe" slukker.
- Tryk på tasten "**Timer**" (T), indtil meddelelsen "**00**" vises på displayet.
- Tryk på **T** eller **B** for at vælge minuttallet.
- Tryk på tasten "**Timer**" for at bekræfte valget. Når tiden er gået, udsendes et lydssignal.


#### **FUNKTIONEN HEAT-UP** (Fig.2-3-4-5)

Denne funktion gør det muligt at holde kogezone på maks. temperatur i et stykke tid, hvorefter temperaturen mindskes til det forudindstillede niveau.

- For at aktivere funktionen Heat Up skal man vælge kogezone, indstille til en effekt på "9" og trykke på tasten "+". På displayet vises bogstavet A. Tryk på tasten "-" for at vælge det ønskede effektniveau herefter.



På displayet, mens funktionen er aktiveret, skifter bogstavet "A" til det indstillede sluteffektniveau.

#### **MAGNETFØLER** (Fig.2-3-4-5)

- Kogepladen er udstyret med en føler, der registrerer tilstedeværelsen af gryder og pander, og når de tages af, vises symbolet .
- Hvis glasfladen er varm, vises symbolet **H**.


#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Fig. 2-3-4)

Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der bringer alle kogeplader i OFF position og tilkobler sikkerhedslåsen, hvis der er spildte væsker eller befinder sig genstande på betjeningspanelområdet A.

Følgende symboler vises blinkende på displayet  , og de slukker, når væsken tørrer op eller genstandene fjernes. Kogepladen slukker automatisk.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (Fig. 5)

Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der bringer alle kogeplader i OFF position og tilkobler sikkerhedslåsen, hvis der er spildte væsker eller befinder sig genstande på betjeningspanelområdet A.

Symbolet  vises på displayet, og det slukker ved tryk på vilkårlig tast. Kogepladen slukker automatisk.

#### **VEDLIGEHOLDELSE**

Fjern eventuelle madrester eller oliepletter fra kogepladens overflade ved hjælp af den specielle skraber, som leveres på anmodning (Fig.8).

Rengør det opvarmede område på bedst mulige måde ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og et stykke køkkenrulle, skyl herefter med vand og tør efter med en ren klud.

Med den specielle skraber (optional) skal der øjeblikkeligt fjernes eventuelle aluminiums- eller plastikstykker som upåagtet er smeltet samt rester af sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold fra den opvarmede kogeplade (Fig.8). Således undgås skader på pladens overflade.

Der må under ingen omstændigheder bruges slibesvampe eller kemiske rensmidler som for eksempel ovnrens eller pletfjernere.

**PRODUCENTEN AFVISER ETHVERT ANSVAR SÅFREMT ALMINDELIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER SAMT DE OVENFOR ANGIVNE ANVISNINGER IKKE FØLGES.**

## YLEISTÄ

Lue huolellisesti tästä käyttöoppaasta ohjeet keraamisen liedien turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon. Säilytä opas myös myöhempiä käyttöä varten. Kaikki asennusta koskevat kytkennät (sähköliitännät) voi suorittaa vain valtuutettu ammattilainen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

## 1.1 INDUKTIO

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheys-ilmiöön.

Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan ilman väliaineita (eron perinteisiin keittotasoihin verrattuna näet kuvasta 1).

## 1.2 EDUT

Sähköliesiin verrattuna keraamisen liedien käytössä on seuraavat edut:

- **Turvallisempi** : lasipinnalla lämpötila on alhainen
- **Nopeampi** : ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
- **Tarkempi** : taso reagoi välittömästi valintoihin
- **Tehokkaampi** : 90% prosenttia saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.

Lisäksi poistettaessa kattila tasolta, lämmön siirto keskeytetään välittömästi estäen turhat lämpöhäviöt.

Järjestelmä tunnistaa automaattisesti myös jokaisen kattilan erikokoisen halkaisijan sovittaen tehoton juuri kyseiselle mitalle sopivaksi.

Tämä mahdollistaa erilaisten kattiloiden käyttämisen, kunhan niiden halkaisija ei ole yli 10% suurempi tai 40% pienempi kuin keittotasossa olevat merkinnät (kuva 7B).

**Varoitus**: mikäli käytetään kattilaa, jonka halkaisija on yli 40% pienempi kuin lasissa oleva merkintä, voi tapahtua, että keittoalue ei kytkeydy päälle.

## 1.3 KEITTOASTIAT Kuva 7

Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmön tuottamiseen.

Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää magneettista materiaalia. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko astiasi magnetoitua.

**Tärkeää:**

Välttääksesi keittotason vahingoittumisen huomioi seuraavat seikat:

- keittoastiat, joiden pohja on epätasainen
- metalliset keittoastiat, joiden pohja on emaloitu
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen välttääksesi keittoalueen pinnan naarmuuntumisen

## TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ OHJEITA

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai valvontaa tarvitsevien henkilöiden käyttöön. Älkää päästäkö lapsia laitteen ulottuville.

Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.

**Ennen koneen liittämistä sähköverkkoon:**

- tarkista tietolaatasta (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

## TÄRKEÄÄ

- vältä metallisten esineiden kuten veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kattilankansien laskemista keittotasolle, koska nämä saattavat ylikuumentua.

- käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.

- vältä nesteiden liukiehumista, kun keitit tai lämmitit nesteitä alenna lämpöä.

- älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.

- kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta lämmönvastus sen omasta kytkimestä ohjeen mukaisesti

- älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.


- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittoalueita.

**VAROITUS : Älä käytä höyrypesuria.**

**VAROITUS: Jos pinta on vahingoittunut kytke keittotaso pois päältä välttääksesi sähköiskun.**

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2002/96/EC mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.

Laitteen pakkauksessa mukana oleviin asiakirjoihin

merkitty  -merkki osoittaa ettei kyseinen laite kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Lisätietoja tämän laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

## ASENNUSOHJEET

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu valtuutetun ammattilaisen käyttöön ja ne koskevat laitteen asennusta, säätöä ja huoltoa voimassa olevien säädösten mukaisesti.

## ASENNUS (Kuva 6)

Keittotaso on valmistettu sijoitettavaksi työtason kuvan mukaan. Aseta varustuksiin kuuluva tiiviste keittotason ympärille ja työnnä se upotusreikään (leikkausreiän koko, katso kuva 6B).

Kiinnitä keittotaso työtason neljän tuen avulla, kiertämällä niitä sopivasti tason paksuuden mukaan (kuva 6).

Jos keittotason alaosa on asennuksen jälkeen helppopääsynen, eristyslevyn G asennus on välttämätön (Kuva 9A). Noudatta vaadittuja asennusmittoja (Kuva 9B).

Jos keittotaso asennetaan uunin päälle eristyslevy ei ole tarpeen (Kuva 10A-10B).

**TÄRKEÄÄ:** uunissa täytyy olla tuuletin jos se asennetaan induktiokeittoalueen alle.  
Älä käytä induktiokeittoaluetta jos pyrolyyttinen puhdistustoiminto on käynnissä.

**HUOMIO:** ilmankiertoa varten, induktiokeittotason ja minkä tahansa sen alle asennetun laitteen välillä täytyy olla vähintään 40 mm vähimmäisväli (kuva 10B).  
Takaa aina sopiva ilmankierto.  
Ilmankierron takaamiseksi keittiökaluusteessa täytyy olla sopivia ilmanvaihtoaukkoja (kuva 9A-10A), vaadittujen mittojen mukaan (kuva 9B-10B).

### SÄHKÖLIITÄNNÄT (Kuva.2B-3B-4B-5B)

Ennen sähköliitännöiden suorittamista on varmistettava seuraavat seikat:

- maadoitusjohto on 2cm muita johtoja pidempi.
- kytkennän ominaisuudet vastaavat työtason alaosan kiinnitetyn arvokilven merkintöjä.
- kytkennän maadoitus on tehokas ja vastaa voimassa olevia säädöksiä.

Maadoitus on lain mukaan pakollinen

Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, tulee käyttää seuraavan tyyppistä kaapelia:

**"H05V2V2-F"**, tehoille 6400 Watt:n saakka kaapelin poikkileikkauksen tulee olla vähintään 2.5 mm<sup>2</sup>, tämän ylittävälle tehoille vähintään 4 mm<sup>2</sup>.

Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.

Laitte on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon ja tämän vuoksi tulee asettaa moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen avautuma on vähintään 3 mm ja joka soveltuu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle ja joka on voimassa olevien määräysten mukainen (kelta/vihreää maadoitusjohdinta ei tule katkaista kytkimellä).

Laitteiston asennuksen jälkeenkin moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavissa.

### KÄYTTÖ JA HUOLTO

**A** = Näppäin **ON/OFF**

**B** = Näppäin -

**C** = Näppäin +

**D** = Kypsennysalueen valinnan osoittimet

**E** = Keittoalueen näyttö

**T** = Timer

**S** = Safety lock

### KÄYTTÖ (Kuva 2-3-4-5)

- Valittaessa näppäin **A** taso kytketty päälle; samalla tulee näkyviin vilkkuvia nollia desimaalipisteiden kanssa kaikille näyttöille 10 sekunnin ajaksi.

Jos ei suoriteta mitään toimenpiteitä tänä aikana, taso kytketty pois päältä.

Kypsennysalueen kytkemiseksi päälle riittää, että valitaan haluttu tehotaso näppäimillä **C**.

**HUOMAA:** jokainen näppäin **C** vastaa yhtä kypsennysaluetta.

Näytölle ilmestyy **0** kiinteällä desimaalipisteellä **D** (ei vilku enää), tässä vaiheessa alue on valittu.

Jos käytetään näppäintä **B**, näyttö osoittaa tasoa **9**, jos käytetään näppäintä **C**, näyttö osoittaa tasoa **1**.

- Tämän toimenpiteen suorittamisen jälkeen voidaan valita lämpötila näppäimiä **"C"** tai **"B"** käyttäen.

Mikäli jokin esine asetetaan ohjaimien päälle, keittotaso siirtyy automaattisesti **OFF** asentoon.

Kun jokin kypsennysalue asetetaan **OFF** asentoon ja lasin pintalämpö ylittää 65° asetetta, kyseisen alueen näytöllä voidaan nähdä valaistu ilmoitus **"H"**.

- Vain yhden kypsennysalueen sammuttamiseksi, ensin pitää valita kyseinen alue ja sitten painaa näppäimiä **"C"** ja **"B"** samanaikaisesti.

### AVAIMTOIMINTO (Kuva 3-4-5)

Estääksesi lapsia käyttämästä tason pintaa, voit lukita kaikki toiminnot painaen avainnäppäintä **S**.

Kyseinen toiminto voidaan kytkeä päälle ainoastaan, jos taso on päällä.

### AJASTIN (Kuva 3-4)

**Ajastinta** voidaan käyttää samanaikaisesti kaikilla kypsennysalueilla.

Valitse haluttu kypsennysalue painamalla vastaavaa näppäintä **C**. Valitse sitten näppäimillä + ja - haluttu tehotaso. Siten näppäintä **T** (ajastin) painettaessa näytölle tulee näkyviin "00" ja valittua aluetta vastaava merkkivalo alkaa vilkkua. Painettaessa näppäintä **B** tulee näkyviin aika 60 minuuttia ja painettaessa näppäintä **T** tulee näkyviin aika 1 minuuttia. Aseta siten haluttu aika käyttäen näppäintä **T** lisätäksesi ja näppäintä **B** vähentääksesi aikaa.

Kun kypsennysaika on kulunut umpeen, ajastin sammuttaa alueet ja kytkee valinnan pois päältä. Äänimerkki kuuluu 2 sekuntia ja se osoittaa, että ajastin on kytketty pois päältä. Äänimerkin poistamiseksi paina mitä tahansa painiketta.

Jos haluat tietää jonkin alueen jäljellä olevan ajan, paina kyseisen alueen näppäintä **C**. Ajastimen nollaamiseksi valitse alue ja paina näppäintä **T** ja sitten samanaikaisesti näppäimiä **T** ja **B**.

### Varoituis!

Kun keittotaso on toiminnassa, ajastimen näytöllä palaa jatkuvasti arvo **"00"**.

### AJASTIN (Kuva 5)

**Ajastinta** voidaan käyttää samanaikaisesti kaikilla kypsennysalueilla.

Aseta haluttu tehotaso.

Valitse ajastin painaen halutun alueen näppäintä **T**, jolloin näytölle tulee näkyviin "00" ja numeroiden yläpuolella oleva merkkivalo alkaa vilkkua. Painettaessa näppäintä **B** tulee näkyviin aika 30 minuuttia ja painettaessa näppäintä **C** tulee näkyviin aika 1 minuuttia. Aseta siten haluttu aika käyttäen näppäintä **C** lisätäksesi ja näppäintä **B** vähentääksesi aikaa. Jonkin alueen tehotason tai jäljellä olevan ajan tarkistamiseksi paina kyseisen alueen näppäintä **T**.

Kun kypsennysaika on kulunut umpeen, ajastin sammuttaa alueen ja kytkee valinnan pois päältä. Äänimerkki kuuluu 2 sekuntia ja se osoittaa, että ajastin on kytketty pois päältä. Äänimerkin poistamiseksi paina mitä tahansa painiketta. Ajastimen nollaamiseksi paina näppäintä **T** ja sitten samanaikaisesti näppäimiä **C** ja **B**.

**TÄRKEÄÄ:** Sähköpiirin vahingoittumisen estämiseksi taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka estää ylikuumenemisen. Mikäli tasoa käytetään pitkään korkeilla tehotasoilla, se voi väliaikaisesti sammuttaa yhden tai useampia päälle kytkettyjä alueita siihen saakka, että palataan asetetuille lämpötilatasoille. Väliaikaisesti sammutetun alueen näytöllä vaihtelevat tehotaso ja H E 2. Näyttö lopettaa vilkkumisen, kun kypsennysalue kytketään uudelleen päälle.

### MINUUTTIMUISTUTIN (Kuva 3-4-5)

- Vapauta keittotason lukitus painaen "avainnäppäintä" **S** noin 3 sekuntia, kunnes "avainmerkkivalo" sammuu.
- Paina ajastimen näppäintä **T**, kunnes näytölle tulee näkyviin kirjoitus "**00**".
- Paina **T** tai **B** valitaksesi minuuttien määrää.
- Paina ajastimen näppäintä **T** valinnan vahvistamiseksi. Kun asetettu aika kuluu umpeen, voit kuulla äänimerkin.

### TOIMINTO HEAT-UP (Kuva 2-3-4-5)

Tämän toiminnon avulla kypsennysalue voidaan lämmittää enimmäislämpötilaan tietyksi aikaa, jonka jälkeen lämpötila laskee alempaan aiemmin asetettuun arvoon.

- Toiminnon Heat-up kytkemiseksi päälle valitse alue ja vie se lämpötilatasolle "9" ja paina uudelleen näppäintä "+". Näytölle tulee näkyviin kirjain **A** ja sitten voit valita näppäimellä "-" halutun lämpötilatason.


Näytöllä vaihtelevat kirjain "A" ja asetettu lopullinen taso, kunnes toiminto kytketty päälle.

### MAGNEETTIANTURI (Kuva 2-3-4-5)

- Taso on varustettu kattila-anturilla, joka osoittaa kattilan poistamisen tunnuksella .
- Jos lasipinta on vielä lämmin tulee näkyviin tunnus **H**.


### YLIVUOTOSUOJA. (Kuva 2-3-4)

Taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka asettaa kaikki levyt OFF-asentoon ja kytkee päälle turvalukon, jos ohjausalueella **A** havaitaan nestettä tai esineitä.

Näytölle tulevat näkyviin vilkkuvat tunnukset , jotka voidaan kytkeä pois päältä poistaen esine tai neste. Taso sammuu automaattisesti.

### YLIVUOTOSUOJA. (Kuva 5)

Taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka asettaa kaikki levyt OFF-asentoon ja kytkee päälle turvalukon, jos ohjausalueella **A** havaitaan nestettä tai esineitä.

Näytölle tulee näkyviin tunnus , joka voidaan kytkeä pois päältä painaen mitä tahansa näppäintä. Taso sammuu automaattisesti.

### HUOLTO

Irrota kiinni palanut lika ja pisaratahrat kodinkoneen mukana pyynnöstä toimitettavan puhdistuskaapimen avulla (Kuva.8).

Pyyhi lämmitettävä alue SIDOL, STAHLFIX tai vastaavilla erikoispuhdistusaineilla puhdistusliinaa käyttäen, huuhto hyvin vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.

Irrota välittömästi puhdistuskaapimen (vaihtoehtoinen) avulla keittotasoon vahingossa tarttunut alumiinifolio, sulanut muovi, sokeri tai sokeripitoisen ruuan tähteet.

(Kuva.8). Näin välttyt mahdolliselta keittotason vahingoittumiselta.

Älä missään tapauksessa käytä karkeita puhdistusvälineitä tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihketta tai tahrannoitainetta.

**VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA JOTKA JOHTUVAT YLEISTEN TURVALLISUUSÄÄDÖSTEN LAIMINLYÖNNISTÄ.**

## GENERELT

Les nøye innholdet i denne bruksanvisningen da den inneholder viktig informasjon angående sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.

Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.

Alt som har med installasjon (elektriske koblinger) må utføres av fagkyndig personell i henhold til gjeldende regelverk.

### 1.1 PRINSIPPET MED INDUKSJON

Systemet for koking ved induksjon baserer seg på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon.

Det viktigste kjennetegnet til dette systemet er at den genererte varmen videreføres direkte til kokekaret uten andre mellomledd (forskjellig fra de tradisjonelle koketoppene, se fig. 1).

### 1.2 FORDELER

hvis man sammenligner med de tradisjonelle elektriske koketoppene er induksjonskoketoppen:

- **Sikrere** : lavere temperatur på glassets overflate
  - **Raskere** : hurtigere oppvarming av maten
  - **Nøyaktigere**: toppen reagerer øyeblikkelig på dine kommandoer
  - **Mer effektiv** hele 90% av energien blir overført til varme. Dessuten, når kasserollen er fjernet fra platen, vil overføringen av varme avbrytes umiddelbart og dermed unngås det unødvendige tap av varme.
- Systemet gjenkjenner automatisk også den forskjellige diameteren til hver enkelt kasserolle, og benytter passende energinivå for hvert mål.

Dette gjør det mulig å bruke kasseroller av forskjellige størrelser, så lenge diameteren deres ikke er større enn 10% eller mindre enn 40% i forhold til tegningen på kokeplaten (fig. 7B).

**Advarsel:** Hvis det brukes en kasserolle med en diameter som er mer enn 40% mindre enn glassets tegning, kan det hende at kokaplaten ikke slås seg på.

### 1.3 BEHOLDERE FOR KOKING fig.7

Koking ved induksjon bruker magnetisme for overføring av varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Dere kan undersøke om pannen er magnetisk ved bruk av en enkel magnet.

#### Viktig:

For å unngå skader på koketoppens overflate, bruk ikke:

- beholder med ikke helt flat bunn.
- metallbeholder med emaljert bunn.
- ikke bruk kokekar med ujevn bunn. Dette for å unngå å skrape opp overflaten på koketoppen.

## SIKKERHETSANVISNINGER

Dette produktet er ikke beregnet for barn eller personer som må overvåkes. Pass på at barn ikke leker med produktet.

For brukere av hjertestimulator og andre apparater er det viktig å undersøke før man bruker induksjonsplaten at stimulatoren er kompatibel med apparatet.

#### For modellen tilkobles el-nettet:

- Kontrollerer merkeskiltet (plassert på apparatets nedre del) for å sikre at spenningen og kraften stemmer overens med

strømnettets data og at stikkkontakten er passende. I tilfelle tvil, kontakte en kyndig elektriker.


#### VIKTIG

- metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjærer eller lokk bør ikke legges på overflaten til koketoppen på grunn av at de kan bli varme.
- Etter bruk, slå av koketoppen ved hjelp av dens kommandoanordning og stol ikke på kokekarsensoren.
- unngå overkok av væske, bruk derfor lavere varme for oppkok eller oppvarming av væske.
- ikke la varmelementene være påslått med tomme panner/stekepanner eller uten kokekar.
- når man er ferdig med kokingen, slå av effekten ved hjelp av bryteren som beskrives lenger nede på siden.
- bruk aldri aluminiumsfolie under koking, og legg aldri produkter som er innpakket i aluminium på koketoppen. Aluminiumen vil smelte og ødelegge produktet.
- Ikke varm blikkbokser som inneholder mat uten først å åpne dem, de kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle typer kokeplater.

#### VIKTIG: Det må ikke brukes damprensjører.

#### VIKTIG: Hvis overflaten er sprukket, slå av produktet for å unngå eventuelle elektriske støt.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet EC/96/2002, "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE). Ved å forsikre seg om at dette produktet blir avsatt på korrekt måte vil brukeren bidra til å hindre potensielt negative effekter for miljø og helse.

Symbolet  på produktet, eller i den medfølgende dokumentasjonen viser til at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til spesialinnsamling for elektriske og elektroniske produkter for resirkulering. Man må kvitte seg med apparatet slik lokale regler for avsetting og resirkulering tilsier. For nærmere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet må man kontakte det lokale avfallsselskap, offentlig kontor med ansvar for søppelinnsamling eller butikken der produktet ble kjøpt.

## INSTALLASJONSINSTRUKSER

Disse instruksjonene er rettet mot en installeringsekspert, og er en hjelp under installasjon, regulering og vedlikehold i overensstemmelse med de regler som er gjeldende.

#### OPPSTILLING (Fig.6)

Husholdningsmaskinen er realisert for innbygging i en arbeidsbenk, slik som illustrert i figuren. Predisponere forseglingsmaterial langs hele koketoppens omkrets (utskjæringsmål se fig. 6B) og sett den inn i innbygningsåpningen.

Blokker husholdningsmaskinen på arbeidsoverflaten ved hjelp av de 4 støttene og snu den ut ifra arbeidsoverflatens tykkelse (fig. 6A).

Hvis den nederste delen av apparatet er tilgjengelig fra nedre del av møbelet etter installasjon, er det nødvendig å installere en skillevegg **G** (Fig.9A) ved å ta i betraktning de indikerte avstandene (Fig. 9B).

Hvis man installerer en ovn under, er dette ikke nødvendig (Fig. 10A – 10B).

**VIKTIG:** dersom en stekeovn befinner seg under induksjonstoppen er å foretrekke at den er utstyrt med en avkjølingsvifte.

Ikke bruk koketoppen mens rengjøringsfunksjonen PIROLITICA er i funksjon.

**VÆR OPPMERKSOM:** for at det skal kunne sirkulere så mye frisk luft som mulig, må det være en avstand på minst 40 mm mellom modulen og et hvilket som helst apparat installert under induksjonstoppen (fig.10B).

Man må tillate en passende lufting.

For å tillate sirkulasjon av frisk luft, må det være åpninger i kjøkkenmøblene (fig. 9A - 10A). Respektere antallene som indikert i fig. 9B - 10B.

#### ELEKTRISKE KOBLINGER (Fig.2B-3B-4B-5B)

Før man utfører de elektriske koblingene må man forsikre seg om at:

- den elektriske jordkabelen må være 2 cm. Lenger i forhold til andre kabler;

- anleggets kjennetegn tilfredsstiller de indikasjoner som er gitt på identifikasjonsskiltet som befinner seg på den nedre delen av arbeidsbenken;

- anlegget er utstyrt med en jording som er i henhold til gjeldende regelverk.

Jording er obligatorisk.

I tilfelle hvitevaren ikke er utstyrt med kabel, benytte typen: **"H05V2V2-F"** for effekt på opptil 6400 Watt, kabelens tverrsnitt må være på minimum 2.5 mm<sup>2</sup>, mens den for høyere effekter må være 4 mm<sup>2</sup>.

Kableben må under ingen forhold nå en temperatur som er 50 °C høyere enn romtemperaturen.

Apparatet er ment for å kobles konstant til el-nettet. Det er derfor nødvendig å sette inn en flerpol-bryter, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene, som har dimensjoner i overensstemmelse med kraften angitt på merkeskiltet og i samsvar med gjeldende regler (jordet gul/grønn ledning må ikke brytes av med en bryter).

Når apparatet er ferdig installert må flerpol-bryteren være lett tilgjengelig.

## BRUK OG VEDLIKEHOLD

**A** = Tast ON/OFF

**B** = Tast -

**C** = Tast +

**D** = Indikatorer for valg av kokeplaten

**E** = Skjerm for kokeplate

**T** = Timer

**S** = Safety lock

#### BRUK (Fig. 2-3-4-5)

- Hvis knapp **A** er valgt, kommer komfyren på, og blinkende nuller med desimalpunkter vises på alle displayene i 10 sekunder.

Hvis ingen inngrep utføres innen denne tiden er gått, slås platen av.

For å slå på en kokeplate er det tilstrekkelig å velge effektnivået som ønskes med tasten **C**.

**MERKNAD:** Hver tast **C** tilsvarer en kokeplate.

På skjermen vil tallet **0** vises med fast **D** (blinker ikke lenger). Kokeplaten er nå valgt.

Hvis tasten **B** brukes, vil skjermen vise nivået **9**; hvis tasten **C** brukes vil skjermen vise nivået **1**.

- Etter at dette inngrepet er utført, er det mulig å justere temperaturen ved hjelp av tastene **"C"** eller **"B"**.

I tilfelle noe plasseres oppå styringene, vil kokeplaten

automatisk settes over i posisjonen **OFF**.

Når en kokeplate settes i posisjonen **OFF** og glassets overflatetemperatur er høyere enn cirka 65° vil en lysende melding **"H"** vises på skjermen til den gjeldende kokeplaten.

- For å slå av bare én kokeplate, må den først velges og deretter skal det trykkes samtidig på tastene **"C"** og **"B"**.

#### SIKKERHETSLÅSFUNKSJON (Fig. 3-4-5)

For å forhindre at barn slår på komfroyeroverflaten, er det mulig å blokkere alle funksjonene ved å trykke på tasten **S**. Denne funksjonen kan oppnås kun hvis komfyren er slått på.

#### TIMER (Fig. 3-4)

En **timer** kan brukes samtidig for hver kokesone.

Velg ønsket kokesone ved å trykke på tilhørende knapp **C**. Deretter, velg ønsket strømnivå ved bruk av tastene **+** og **-**. Hvis **T** (timer)-knappen trykkes, vises "00" på displayet og LED som tilhører valgt sone begynner å blinke. Trykk på knappen **B**, og en tid på 60 minutter vil vises. Hvis du derimot trykker på knappen **T**, vil en tid på 1 minutt vises. Deretter, still inn ønsket tid ved bruk av knappen **T** for å øke verdien og **B** for å redusere den.

Når den innstilte koketiden er oppnådd, slås timeren av og velger bort kokesonene. En alarm vil høres i 2 minutter for å indikere at timeren ikke lenger er aktiv. For å deaktivere den, trykkes en hvilken som helst tast.

For å få vite resttiden for hver sone, trykker du på tasten **C** for den interessante sonen. For å stille timeren til null velges sone, og så trykkes **T**-tasten samtidig med tastene **T** og **B**.

#### Forsiktig!

Mens komfyren er på, vil timervisningen også være på, med verdien satt på **"00"**.

#### TIMER (Fig. 5)

**Timeren** kan brukes samtidig for hver kokesone.

Still inn ønsket styrkenivå.

Velg timeren ved å trykke på **T**-knappen for relevant sone; "00" vil vises på displayet og LED over tallene begynner å blinke. Trykk på knappen **B**, og en tid på 30 minutter vil vises. Hvis du derimot trykker på knappen **C**, vil en tid på 1 minutt vises. Deretter, still inn ønsket tid ved bruk av knappen **C** for å øke verdien og **B** for å redusere den.

For å vise styrkenivået eller vise resterende tid, trykk ganske enkelt på knappen **T** for den relevante sonen.

Når den innstilte koketiden er oppnådd, slås timeren av og deaktiverer kokesonen. En alarm vil høres i 2 minutter for å indikere at timeren ikke lenger er aktiv. Trykk hvilken som helst tast for å deaktivere den. For å tilbakestille timeren trykkes **T**-knappen og deretter **C** og **B** samtidig.

**VIKTIG!** For å forhindre at de elektroniske kretsene skades, er komfyren utstyrt med en varmeverninnretning. I situasjoner der apparatet brukes ved høye ytelsesnivåer over lang tid, kan det hende at komfyren kobler ut én eller flere av de aktiverte sonene midlertidig, inntil temperaturen kommer tilbake til innstilt nivå. På displayet som tilsvarer kokesonen som har blitt slått av midlertidig, vises ytelsesnivået vekselvis med H E 2. Dette vil slutte å blinke når kokesonen har blitt reaktivert.

#### MINUTTPÅMINNERFUNKSJON (Fig. 3-4-5)

- Opphør blokkering av kokeoverflaten ved å holde "nøkkeltasten" **S** nede i 3 sekunder inntil "indikatorlysknappen" slås av.

- Trykk på **"timer"** (T) inntil **"00"** vises på displayet.

- Trykk på **T** eller **B** for å velge antall minutter.


- Trykk på "Timer"-knappen for å bekrefte valget. På slutten av innstilt tid vil et akustisk signal aktiveres.

#### **OPPVARMINGSFUNKSJON** (Fig. 2-3-4-5)

Oppvarmingsfunksjonen gjør det mulig å stille inn maksimal temperatur for en begrenset tid på kokesonen, deretter reduseres temperaturen til valgt verdi.

- For å aktivere oppvarmingsfunksjonen velges kokesone, still temperaturnivå til 9, trykk igjen "+" til bokstaven A vises på displayet og deretter velges ønsket endelig temperaturnivå med "-". Inntil funksjonen er aktivert vil A veksles på displayet med endelig innstilt nivå.



#### **MAGNETISK SENSOR** (Fig. 2-3-4-5)

- Komfyren er utstyrt med en pannesensor, når pannen fjernes eller posisjoneres feil, vil -symbolet vises. Hvis overflaten på glasset fortsatt er varm, vil **H** vises.

#### **Overflytsikkerhetsinnretning** (Fig. 2-3-4)


Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem som flytter alle varme plater til OFF-posisjon og aktiverer sikkerhetslåsen når væsker eller andre gjenstander oppdages på kontrollpanel A.

Disse symbolene vil blinke på displayet:

 . De kan deaktiveres ved å fjerne gjenstanden eller væsken. Komfyren vil slå seg av automatisk.

#### **Overflytsikkerhetsinnretning** (Fig. 5)

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem som flytter alle varme plater til OFF-posisjon og aktiverer sikkerhetslåsen når væsker eller andre gjenstander oppdages på kontrollpanel A.

Symbolet  vises på displayet og kan deaktiveres igjen ved å trykke en tast. Komfyren vil slå seg av automatisk.

#### **VEDLIKEHOLD**

Fjern eventuelle matrester og fettdråper fra overflaten ved å bruke en spesielle skraper (ekstraustyrt) (Fig.8).

Rengjør det oppvarmede området på best mulig måte ved å bruke SIDOL, STAHLFIX eller andre lignende produkter sammen med en papirduk. Skyll deretter av med vann og tørk med en ren duk.

Fjern umiddelbart (ved hjelp av den spesielle skrapen som er ekstraustyrt) aluminiumsbiter, smeltet plast, sukkerrester og alt annet med høyt sukkerinnhold fra den varme overflaten (Fig.8). På denne måten unngår man å skade platetoppens overflate.

Bruk aldri slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler som f.eks. spray for stekeovn eller flekkfjerner.

**PRODUSENTEN AVSTÅR FRA ALT ANSVAR DERSOM DE VANLIGE SIKKERHETSFORSKRIFTENE OG FORSKRIFTENE BESKREVET OVENFOR IKKE BLIR HOLDT.**

## INFORMATION

För viktiga råd om säkerhet vid installation, användning och underhåll bör innehållet i bruksanvisningen läsas noggrant. Behåll instruktionsboken för eventuella framtida behov. Installationen (elektriska anslutningar) måste utföras av elektriker eller annan specialiserad tekniker enligt gällande lagar.

## 1.1 INDUKTIONSPRINCIPEN

Induktionssystemet för glaskeramikhållar grundar sig på ett fysiskt fenomen kallat magnetisk induktion. Grundläggande i detta system är en induktionsspole som alstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt till kastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från traditionella spishållar, se fig. 1).

## 1.2 FÖRDELAR

Om man jämför glaskeramikhållan med traditionella elektriska spishållar är den nya induktionshållan:

- **Säkrare** : låg temperatur på glashållens yta.
- **Snabbare** : kortare tillagningstid.
- **Mer exakt** : glaskeramikhållan reagerar genast på touchkontrollen.
- **Effektivare** : 90% av den använda energin förvandlas till värme.

När kastrullen tas bort från spishållan avbryts dessutom värmeöverföringen omedelbart. På så sätt undviks onödig värmeförlust.

Systemet känner automatiskt av kastrullernas olika diametrar och anpassar effektivnivån till kastrullens diameter.

På detta sätt kan kastruller med olika dimensioner användas, under förutsättning att kastrullens diameter inte är större än 10 % eller mindre än 40 % i förhållande till trycket på spishållan (fig. 7B).

**OBS!** Om du använder en kastrull med en diameter som är mindre än 40 % i förhållanden till trycket på glaset, kan det hända att spishållan inte kopplas till.

## 1.3 KOKKÄRL fig.7

Induktionshållan (för matlagning) använder sig av ett magnetiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste därför innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärlet innehåller järn med en magnet.

## Viktigt:

För att undvika permanenta skador på glaskeramikhållens yta använd ej:

- kärl som inte har fullständigt platt botten.
- metallkärl med emaljerad botten
- Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för att undvika att hållens yta repas

## SÄKERHETSANVISNING

Denna glaskeramikhåll bör ej användas av barn eller andra personer som behöver tillsyn. Se till att barn inte leker med glaskeramikhållan. För personer med pacemaker eller liknande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas av glaskeramikhållan.

## Innan apparaten ansluts till elnätet:

- kontrollera typskylten (sitter på apparatens nedre del) för att

vara säker på att spänning och effekt överensstämmer med nätets och att anslutningskontakten är av rätt typ. Rådfråga en kompetent eltekniker om du har problem.


## VIKTIGT

- Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller kastrullock bör ej läggas på glaskermikhållens yta då dessa kan hettas upp.
- Efter användningen stäng av kokzonen med touchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner av kastrullen).
- Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskor minska istället värmen.
- lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller eller stekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
- När ni använt klart kokzonen stäng av den med touchkontrollen som beskrivet nedan.
- För att tillaga mat använd aldrig bitar av aluminiumfolie och lägg aldrig produkter i aluminiumfolie direkt på kokzonen. Aluminiumfolie smälter och skadar oåterkallligt glaskeramikhållan.
- Värm aldrig en konservburk av plåt som innehåller livsmedel utan att först ha öppnat den: den kan då explodera! Denna varning gäller också alla andra typer av kokhållar.

## VARNING Använd inte ånga vid rengöring.

**VARNING: Om ytan är sprucken, stäng genast av hållen för att undvika eventuella elektriska stötar.**

Den här apparaten överensstämmer med europadirektivet 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att försäkra sig om att den här produkten elimineras på rätt sätt, bidrar användaren till att förebygga eventuella negativa följdrisker för miljö och hälsa.

Symbolen  på produkten eller på bifogad dokumentation indikerar att den här produkten inte ska behandlas om hushållsavfall utan ska överlämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Kassera enligt gällande lokala normer för avfallshantering. För ytterligare information om hantering och återvinning av produkten, kontakta det lokala kontoret, uppsamlingsstation för hushållsavfall eller affären där produkten inhandlats.

## BRUKSANVISNING FÖR INSTALLATIONEN

Följande instruktioner gäller endast installatören och är en guide för installationen, regleringen och underhållet enligt gällande regler och lagar.

## PLACERING OCH INSTALLERING (Fig.6)

Kokhållan är konstruerad för att monteras in i en arbetsbänk, såsom visas på bilden. Lägg det medföljande isoleringsmaterialet runt hela kokhållens omkrets och för in det i hålrummet där hållen inmonteras (utskärningens dimensioner fig. 6B).

Fixera kokhållan på arbetsbänken med hjälp av de 4 stöden, genom att vrida dem på lämpligt sätt beroende på tjockleken på arbetsbänkens skiva (fig. 6A).

Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, är åtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta **G** (Fig.9A) och respektera de angivna avstånden (Fig. 9B).

Om hållen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellanväggen nödvändig. (Fig. 10A - 10B).





**VIKTIGT:** om en ugn är placerad under induktionshällen skall den helst vara försedd med fläkt för avkyllning. Använd inte induktionshällen medan PYROLYSRENGÖRINGEN är i funktion.

**WARNING:** för att så mycket kall luft som möjligt skall kunna cirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på 40 mm mellan enheten och andra apparater som installerats under induktionshällen (fig.10B).

I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig.

För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste det finnas öppningar i köksinredningen (fig.9A - 10A), och värdena i fig.9B - 10B måste respekteras.

#### ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR (Fig.2B-3B-4B-5B)

Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra er om att:

- jordkabeln är 2 cm längre än de andra ledningarna;
- elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen som är fäst på undersidan av arbetsytan;
- elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet med gällande regler och lagar i landet. Jordkabeln är obligatorisk enligt lag.

Om spishällen inte är försedd med kabel ska följande typ användas:

**H05V2V2-F** för effekter upp till 6 400Watt ska kabeltvärsnittet vara minst 2,5 mm<sup>2</sup>, medan för högre effekter ska kabeltvärsnittet vara 4 mm<sup>2</sup>.

Kabeln får inte vid någon punkt nå en temperatur på som är 50 °C högre än rumstemperaturen.

Utrustningen är avsedd att vara permanent ansluten till elnätet och av den anledningen måste en flerpolsbrytare installeras som har en öppning på minst 3 mm mellan kontaktarna och som är anpassad till effekten som anges på märkplåten och överensstämmer med gällande nationella normer (den gulgröna jordkabeln får inte avbrytas från brytaren).

När installationen av utrustningen är klar ska det vara enkelt att komma åt flerpolsbrytaren.

#### BRUKSANVISNING OCH UNDERHÅLL

**A** = Knapp **ON/OFF**

**B** = Knapp -

**C** = Knapp +

**D** = Indikator för val av värmezon

**E** = Display för val av värmezon

**T** = Timer

**S** = Safety lock

#### ANVÄNDNING (Fig. 2-3-4-5)

- Tryck på knappen **A** för att sätta på spishällen. Nollor med decimalpunkter visas på alla displayer i 10 sekunder.

Om inget moment utförs inom denna tid stängs spishällen av.

För att sätta på en värmezon är det bara att välja önskad effektnivå med knapparna **C**.

**OBS:** Varje knapp **C** motsvarar en värmezon.

På displayen visas **0** med fast decimalpunkt **D** (blinkar inte längre) och i detta läge har värmezonerna valts.

Om knappen **B** trycks ned visar displayen nivån **9** och om knappen **C** trycks ned visar displayen nivån **1**.

- När detta moment har utförts kan temperaturen ställas in med knapparna **C** eller **B**.

Om ett föremål placeras på reglagen, växlar spishällen automatisk över till läget **OFF**.

Om en platta sätts i läge **OFF** och glasytans temperatur är högre än cirka 65 °C, visas **H** på displayen för respektive

värmezon.

- För att stänga av en enda värmezon ska du först välja den och sedan trycka på knapparna **C** och **B**.

#### NYCKELFUNKTION (fig. 3-4-5)

För att undvika att spishällen används av barn, kan alla funktioner låsas genom att trycka på nyckelknappen **S**. Denna funktion kan endast aktiveras om spishällen är tillslagen.

#### TIMER (fig. 3-4)

Det går att använda **Timer**-funktionen samtidigt för varje värmezon.

Välj önskad värmezon genom att trycka på respektive knapp **C**. Välj sedan önskad effektnivå med knapparna + och -. Tryck sedan på knappen **T** (Timer). På displayen visas "00" och lysdioden för vald värmezon börjar att blinka. När du trycker på knappen **B** visas tiden 60 minuter och när du trycker på knappen **T** visas tiden 1 minut. Ställ sedan in önskad tid med knappen **T** för att öka tiden och knappen **B** för att minska.

När tillagningstiden har avslutats, stänger timern av värmezonerna och deaktiverar valet. En ljudsignal hörs i 2 minuter för att indikera timerns slut. Tryck på någon av knapparna för att stänga av ljudsignalen.

För att se hur mycket tid som är kvar för varje zon, är det bra att trycka på knappen **C** för önskad zon. Timern kan nollställas genom att välja zon, trycka på knappen **T** och sedan samtidigt på knapparna **T** och **B**.

#### Observera!

När spishällen är i funktion visar timerns display värdet **00**.

#### TIMER (fig. 5)

Det går att använda en **Timer** samtidigt för varje värmezon. Ställ in önskad effektnivå.

Välj Timer genom att trycka på knappen **T** för önskad värmezon. På displayen visas 00 och lysdioden som sitter ovanför numren börjar att blinka. När du trycker på knappen **B** visas tiden 30 minuter och när du trycker på knappen **C** visas tiden 1 minut. Ställ sedan in önskad tid med knappen **C** för att öka tiden och knappen **B** för att minska.

För att visa effektnivån och veta hur mycket tid som är kvar är det bara att trycka på knappen **T** på önskad zon.

När tillagningstiden har avslutats, stänger timern av värmezonerna och deaktiverar valet. En ljudsignal hörs i 2 minuter för att indikera timerns slut. Tryck på någon av knapparna för att stänga av ljudsignalen. Timern kan nollställas genom att trycka på knappen **T** och sedan samtidigt på knapparna **C** och **B**.

**VIKTIGT!** För att undvika skador på elkretsarna är spishällen försedd med ett säkerhetsystem mot överhettningen. Vid situationer med lång tillagningstid med höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en eller flera tillagning värmezoner tillfälligt tills temperaturerna återgår till inställda nivåer. På displayen för den tillfälligt avstängda zonen visas omväxlande effektnivån och förkortningen H E 2. Displayen slutar att blinka när värmezonerna sätts på igen.

#### MINUTE MINDER-FUNKTION (fig. 3-4-5)

- Lås upp spishällen genom att hålla nyckelknappen **S** nedtryckt i 3 sekunder tills nyckellampen släcks.

- Tryck på knappen **Timer** (**T**) tills siffrorna **00** visas på displayen.

- Tryck på knapparna **T** eller **B** för att välja antalet minuter.

- Tryck på knappen **Timer** för att bekräfta valet. I slutet av den inställda tiden hörs en ljudsignal.




### HEAT UP-FUNKTION (fig. 2-3-4-5)

Denna funktion används för att värma upp värmezonen till max. temperatur under en viss tid. Sedan sjunker temperaturen till ett värde som är lägre än vad som har ställts in tidigare.

-Heat Up-funktionen aktiveras på följande sätt: Välj zon, ställ in temperaturnivån på 9 och tryck åter på knappen +. På displayen visas bokstaven A. Välj sedan nivån för önskad sluttemperatur med knappen -.

Så länge funktionen är aktiv visas bokstaven A på displayen omväxlande med inställd slutnivå.

### MAGNETISK DETEKTOR (fig. 2-3-4-5)


- Spishällen är försedd med en kastrulldetektor. Det innebär att symbolen  visas när kastrullen tas bort eller om den är olämplig.

Om glasytan fortfarande är varm visas i stället symbolen **H**.

### O.S.D. (Overflow Safety Device). (fig. 2-3-4)


Spishällen är försedd med ett säkerhetsystem som stänger av alla värmezoner och som kopplar in safety lock om vätskor eller föremål finns på manöverpanelen A.

På displayen blinkar symbolerna

. Dessa slutar att blinka när föremålet eller vätskan tas bort. Spishällen stängs av automatiskt.

### O.S.D. (Overflow Safety Device). (fig. 5)

Spishällen är försedd med ett säkerhetsystem som stänger av alla värmezoner och som kopplar in safety lock om vätskor eller föremål finns på manöverpanelen A.

På displayen visas symbolen , tills någon av knapparna trycks ned. Spishällen stängs av automatiskt.

### UNDERHÅLL

Avlägsna eventuella matrester och stänk från arbetsytan genom att använda den speciella skrapan (tillgänglig på förfrågan). (Fig.8).

Rengör kokzonerna så noggrant som möjligt genom att använda SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en allduk eller annan pappershandduk, skölj med vatten och torka med en ren pappershandduk.

Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan eller annan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie som råkat smälta, sockerrester eller matrester med hög sockerhalt. (Fig.8). På detta sätt undviks möjliga skador på ytan.

Använd aldrig stålull eller hårda rengöringsvampar som river ytan eller irriterande kemiska medel, som till exempel sprayer för att rengöra ugnar, eller fläckborttagningsmedel.

**TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR I FALL DÄR GÄLLANDE SÄKERHETSREGLER OCH OVANSTÅENDE REGLER INTE FÖLJTS.**



## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Внимательно прочитайте настоящие инструкции, так как в них приводятся важные сведения о безопасности монтажа, эксплуатации и технического обслуживания изделия. Сохраните эти инструкции для их последующей консультации. Все операции по монтажу (электрическому подключению) должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормативами.

### 1.1 ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на кастрюлю (в отличие от традиционных конфорок – см. рис.1).

### 1.2 ПРЕИМУЩЕСТВА

В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:

- **Безопаснее:** стеклянная поверхность нагревается меньше
- **Быстрее:** меньше время нагрева продуктов.
- **Точнее:** варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды
- **Эффективнее:** 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.

Более того, сразу после съема горшка с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.

Система также автоматически распознает другой диаметр каждого отдельного горшка, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.

Это позволяет использовать горшки разных размеров, при условии что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериграфии на поверхности варки (рис. 7B).

**Внимание:** при использовании горшка диаметром менее 40% по отношению к сериграфии на стекле зона варки может не включиться.

### 1.3 ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ рис.7

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

#### **Важно:**

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

- посуду с неровным дном.
- металлическую посуду с эмалью дном
- не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.

Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором. Носители имплантированных электрокардиостимуляторов

перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

### **Перед подсоединением модели к электрической сети:**

- проверьте, чтобы напряжение и мощность, указанные на паспортной табличке (расположенной в нижней части изделия), соответствовали электрической сети, и чтобы электрическая розетка соответствовала штепсельной вилке изделия. В случае сомнений вызовите квалифицированного электрика.


### **ВАЖНО**

- не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.
- После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.
- избегайте утечек жидкостей, поэтому рекомендуется понизить мощность для кипячения или нагрева жидкостей.
- не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами или вовсе без посуды.
- по завершении приготовления выключите соответствующую конфорку при помощи команды, описанной ниже.
- никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и непоправимо повредить ваше изделие.
- Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.

### **ВНИМАНИЕ: Не используйте паровой чистящий агрегат.**

### **ВНИМАНИЕ: Если поверхность варочной панели треснула, выключите изделие во избежание ударов током.**

Данное изделие имеет маркировку соответствия Европейскому Нормативу 2002/96/ЕС, Утилизация электрических и электронных изделий (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании его срока службы данное изделие было сдано в утиль. Этим Вы сможете сохранить окружающую среду.

мвол  на изделии или в прилагающейся к нему документации означает, что данное изделие не должно рассматриваться как бытовые отходы, а должно быть сдано в специальный центр утилизации, занимающийся уничтожением электрических и электронных приборов. Изделие должно быть сдано в утиль в соответствии с местными нормативами по утилизации отходов. За дополнительными сведениями касательно обработки, утилизации и уничтожения данного изделия обращайтесь в местное отделение сбора домашних бытовых приборов или в магазин, в котором было куплено изделие.

## ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Данные инструкции предназначены для



специализированного персонала и служат в качестве руководства для монтажа, настройки и технического обслуживания изделия в соответствии с действующими законами и нормативами.

#### ПРИНЦИП ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ (Рис. 6)

Данный бытовой электроприбор предназначен для установки в кухонный топ, как показано на соответствующем рисунке.

Нанесите прилагающееся герметизирующее вещество по всему периметру варочной панели и вставьте панель в отверстие в кухонном топе (размеры отверстия смотрите на рис. 6В).

Закрепите изделие на кухонном топе при помощи 4 держателей, повернув их надлежащим образом в зависимости от толщины кухонного топа (рис. 6А).

Если после монтажа нижняя часть изделия остается видимой, необходимо установить разделительную панель **G** (Рис. 9А), соблюдая указанные расстояния (Рис. 9В).

Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, разделительная панель не требуется (Рис. 10А - 10В)

**ВАЖНО:** если под индукционной варочной панелью располагается духовой шкаф, рекомендуется, чтобы он был оснащен охлаждающим вентилятором.

Не пользуйтесь индукционной варочной панелью, когда включена функция **ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ** чистки духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ:** для циркуляции надлежащего объема охлаждающего воздуха необходимо предусмотреть минимальное расстояние **40 мм** между кухонным элементом и любым бытовым электроприбором, встроенным под индукционной варочной панелью (рис. 10В). В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция.

Для обеспечения циркуляции воздуха охлаждения в кухонном элементе должны быть предусмотрены отверстия (рис. 9А -10А), соблюдая размеры, указанные на рис. 9В -10В

#### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ (Рис.2В-3В-4В-5В)

Перед электрическим подключением изделия проверьте следующее:

- электрический провод заземления должен быть на 2 см длиннее других проводов;
  - характеристики оборудования должны соответствовать значениям на паспортной табличке, расположенной снизу рабочей панели;
  - оборудование должно быть оснащено эффективным заземлением, соответствующим нормам и положениям действующего законодательства.
- Заземление изделия является обязательным по закону.

В случае если электропроводной прибор не оснащен кабелем, используйте этот тип:

**"H05V2V2-F"** для мощности до 6400 Ватт сечение кабеля должно составлять минимум 2,5 мм<sup>2</sup>, а для более высокой мощности - 4 мм<sup>2</sup>.

Температура провода электропитания ни в одной точке не должна превышать на 50°С температуру помещения.

Оборудование предназначено для постоянного подключения к сети электропитания, поэтому необходимо установить многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке, и

действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться коммутатором).

По завершении монтажа изделия многополярный разъединитель должен быть легкодоступным.

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**A** = Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**

**B** = Кнопка -

**C** = Кнопка +

**D** = Индикаторы выбора зоны варки

**E** = Дисплей зоны варки

**T** = Таймер

**S** = Предохранительное устройство

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ (Рис. 2-3-4-5)

- При выборе кнопки **A** включается плоскость; на всех дисплеях в течение 10 секунд появятся мигающие нули десятичных точек.

В случае если не выполняется никакая операция в течение этого периода, плоскость выключается.

Для включения зоны варки необходимо выбрать желаемый уровень мощности с помощью клавиши **C**.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** каждая кнопка **C** соответствует одной зоне варки.

На дисплее появится **0** с постоянной десятичной точкой **D** (больше не мигает), это значит, что произведен выбор зоны.

При использовании кнопки **B** на дисплее показывается уровень **9**; при использовании кнопки **C** на дисплее показывается уровень **1**.

- По завершении этой операции можно выбрать настройку температуры при помощи кнопок **"C"** или **"B"**.

Если над командами будет расположен какой-либо объект, варочная панель автоматически перейдет в положение **ВЫКЛ.**

При отключении какой-либо плиты и если температура поверхности стекла приблизительно выше 65°С, на дисплее загорится индикатор **"H"** соответствующей зоны варки.

- Чтобы выключить одну зону варки, сначала необходимо выделить ее и затем нажать на кнопки **"C"** и **"B"** одновременно.

#### КЛЮЧЕВАЯ ФУНКЦИЯ (Рис.3-4-5)

Во избежание использования поверхности плоскости детьми, можно заблокировать все функции путем нажатия ключевой клавиши **S**.

Эта функция активизируется, только если плоскость включена.

#### ТАЙМЕР (Рис.3-4)

**Таймер** можно использовать одновременно для каждой зоны варки.

Выделите необходимую зону варки, нажимая на соответствующую клавишу **C**. Затем выделите с помощью клавиш **+** и **-** необходимый уровень мощности. Поэтому, нажимая на клавишу **T** (Таймер), на дисплее появится "00", и начнет мигать соответствующий сид выделенной зоны. Нажимая на клавишу **B**, будет выведено время 60 минут, нажимая на клавишу **T**, будет выведено время 1 минуты. Установите необходимый промежуток времени, используя **T** для увеличения и **B** для уменьшения.

По истечении времени варки таймер отключит зоны и отменит выбор. Акустический сигнал будет длиться 2 минуты, указывая окончание активации таймера. Чтобы



отключить его, нажмите на любую клавишу. Чтобы узнать оставшееся время для каждой зоны, нажмите на клавишу **С** необходимой зоны. Для сброса на ноль таймера выделите зону, нажмите на клавишу **Т** и затем одновременно на клавиши **Т** и **В**.

#### Внимание!

Когда плоскость варки находится в рабочем режиме, на дисплее таймера останется значение "00".

#### ТАЙМЕР (Рис.5)

**Таймер** можно использовать одновременно для каждой зоны варки.

Установите необходимый уровень мощности.

Выделите Таймер, нажимая на клавишу **Т** соответствующей зоны варки, на дисплее будет выведено значение "00" и начнет мигать сид, расположенный над цифрами. Нажимая на клавишу **В**, будет выведено время 30 минут, нажимая на клавишу **С**, будет выведено время 1 минута. Установите необходимый промежуток времени, используя **С** для увеличения и **В** для уменьшения.

Чтобы вывести уровень мощности или узнать оставшееся время, нажмите на клавишу **Т** соответствующей зоны.

По истечении времени варки таймер выключит зону и отменит выбор. Акустический сигнал будет длиться 2 минуты, указывая окончание активации таймера. Чтобы отключить его, нажмите на любую клавишу. Для сброса на ноль таймера нажмите на клавишу **Т** и затем одновременно на клавиши **С** и **В**.

**ВАЖНО:** Во избежание повреждений электронных схем плоскость оснащена системой защиты против перегрева. В ситуациях продолжительного применения варки с повышенным уровнем мощности плоскость может временно отключить одну или несколько включенных зон, до тех пор пока температура не вернется к заданному уровню. На дисплее временно отключенной зоны будут сменяться уровень мощности и НЕ 2. Мигание устранился после повторной активации зоны варки.

#### ФУНКЦИЯ MINUTE MINDER (Рис.3-4-5)

- Разблокируйте плоскость варки, удерживая нажатой "ключевую клавишу" **С** в течение 3 секунд до выключения "ключевого индикатора".

- Нажмите на клавишу "**Таймер**" (**Т**) и удерживайте до появления значения "00" на дисплее.

- Нажмите **Т** или **В** для выделения количества минут.

- Нажмите на клавишу "**Таймер**" для подтверждения выбора. По завершении заданного времени активизируется акустический сигнал.


#### ФУНКЦИЯ НАГРЕВА (Рис.2-3-4-5)

Эта функция позволяет поддержать максимальную температуру в зоне варки в течение определенного промежутка времени, после чего температура спадет до ранее заданного значения.

- Для активации функции нагрева, выделите зону, подведите ее к уровню температуры "9" и нажмите снова на клавишу "+". На дисплее появится буква А, после чего посредством клавиши "-" выделите уровень конечной температуры.

На дисплее, до тех пор пока будет активна функция, "А" будет чередоваться с конечным заданным уровнем.


#### МАГНИТНЫЙ ПЕЛЕНГАТОР (Рис.2-3-4-5)

- Плоскость оснащена детектором емкостей, при их съеме или несоответствии появится символ .

Если же поверхность стекла еще теплая, появится символ **Н**.


#### О.S.D. (Предохранительное устройство от переполнения). (Рис. 2-3-4)

Плоскость оснащена системой защиты, устанавливающей все плиты в положение ВЫКЛ и вводящей предохранительное устройство при наличии жидкостей или объектов зоны команд А.

Эти символы появятся на дисплее мигающими , которые будут деактивированы при удалении объекта или жидкости. Плоскость выключится автоматически.

#### О.S.D. (Предохранительное устройство от переполнения). (Рис. 5)

Плоскость оснащена системой защиты, устанавливающей все плиты в положение ВЫКЛ и вводящей предохранительное устройство при наличии жидкостей или объектов зоны команд А.

На дисплее появится этот символ , который будет деактивирован при нажатии любой клавиши. Плоскость выключится автоматически.

#### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Удалите возможные остатки пищи и капли жира с поверхности варочной панели при помощи специального скребка, который можно заказать отдельно (Рис. 8).

Оптимальными средствами для чистки конфорок являются SIDOL, STAHLFIX или подобные средства и бумажное кухонное полотенце, затем ополосните водой и насухо вытрите чистой тряпкой.

При помощи специального скребка (по заказу) сразу же удалите с варочной панели случайно расплавленные куски алюминиевой фольги и пластмассы или сахара и продуктов с высоким содержанием сахара (Рис.8). Таким образом вы сохраните поверхность вашей варочной панели.

Категорически запрещается использовать абразивные губки или коррозионные химические средства такие как средства для чистки духовых шкафов в баллончиках или пятновыводители.

#### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СВОЕ ИЗДЕЛИЕ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ СТАНДАРТНЫХ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ВЫШЕУКАЗАННЫХ ИНСТРУКЦИЙ.



## INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszą instrukcję należy dokładnie przeczytać, zwracając szczególną uwagę na ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować, tak by można było z niej korzystać również w przyszłości. Wszystkie czynności związane z instalacją (podłączenie do instalacji elektrycznej) powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych techników, w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.

### 1.1 ZJAWISKO INDUKCJI ELEKTROMAGNETYCZNEJ

Płyta indukcyjna działa przy wykorzystaniu zjawiska indukcji elektromagnetycznej. Podstawową cechą tej technologii jest, w przeciwieństwie do płyt tradycyjnych, bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do naczynia (patrz rys.1).

### 1.2 ZALETY

W porównaniu z płytami elektrycznymi płyty indukcyjne odznaczają się następującymi zaletami:

- **Większe bezpieczeństwo:** mniejsza temperatura powierzchni płyty.
  - **Szybkość:** krótszy czas gotowania potraw.
  - **Większa precyzja:** płyta natychmiast reaguje na zmiany ustawień.
  - **Większa sprawność:** na ciepło zamieniane jest 90% pobieranej energii.
- Ponadto, po zdjęciu naczynia z płyty grzejnej przekazywanie ciepła zostaje przerwane natychmiast, dzięki czemu unika się zbędnego rozpraszania ciepła. System rozpoznaje automatycznie także różne średnice naczyń, dostosowując do każdej wielkości odpowiedni poziom mocy. Umożliwia to stosowanie naczyń o różnych rozmiarach, pod warunkiem, że ich średnica nie będzie większa o 10% lub mniejsza o 40% procent w stosunku do serigrafii umieszczonej na płycie grzejnej (rys. 7B).
- Uwaga:** jeśli na płycie grzejnej zostanie umieszczone naczynie o średnicy mniejszej o 40% w stosunku do serigrafii na szkle, płyta może się nie włączyć.

### 1.3 NACZYNIA DO GOTOWANIA rys.7

W płytach indukcyjnych do wytwarzania ciepła używane jest pole magnetyczne. Dlatego naczynia powinny być wykonane z materiału zawierającego metale o właściwościach ferromagnetycznych. To, czy materiał ten ma właściwości magnetyczne, można sprawdzić za pomocą zwykłego magnesu.

#### Ważne uwagi:

Aby uniknąć trwałego uszkodzenia powierzchni płyty, nie należy używać:

- naczyń, których spód nie jest idealnie płaski;
- naczyń metalowych ze spodem emaliowanym;
- naczyń z chropowatym spodem, mogących powodować jej zarysowanie.

## UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby nie posiadające odpowiednich umiejętności. Nie należy pozwalać dzieciom na bawienie się urządzeniem.

W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innym aktywnym implantem należy przed użyciem płyty indukcyjnej sprawdzić, czy nie zakłóca ona działania wszczepionych im urządzeń.

#### Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej:

- Należy sprawdzić jego tabliczkę znamionową (umieszczoną w dolnej części urządzenia). Należy upewnić się, czy napięcie i dopuszczalne natężenie prądu w sieci i w miejscu podłączenia urządzenia są odpowiednie dla napięcia zasilania i mocy urządzenia. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.


#### WAŻNE

- Nie należy kłaść na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce czy łyżki, ponieważ płyta może je wówczas nagrzać.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisku — nie należy polegać w tym względzie jedynie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- Należy unikać wylewania się na płytę płynów, dlatego przy ich podgrzewaniu lub gotowaniu konieczne jest zmniejszenie mocy grzania.
- Nie należy pozostawiać włączonych elementów grzewczych, gdy garnek lub patelnia są puste lub gdy na płycie nie stoją naczynia.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć odpowiednią strefę za pomocą opisanych niżej przycisków.
- Nie należy bezwzględnie używać do gotowania folii aluminiowej. Nie należy również kłaść na powierzchni płyty produktów w opakowaniach aluminiowych. W takim przypadku bowiem aluminium stopiłoby się, powodując nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy podgrzewać zamkniętych puszek lub opakowań metalowych z żywnością — mogłoby to spowodować ich wybuch! Uwaga ta dotyczy wszystkich typów płyt grzewczych.

**UWAGA: Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parą.**

**UWAGA: Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.**

Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z dyrektywa europejska 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Upewnij się, że niniejszy produkt zostanie zutylizowany we właściwy sposób, użytkownik przyczynia się do ochrony przed potencjalnymi konsekwencjami negatywnymi dla środowiska i zdrowia.

Symbol  podany na produkcie lub na dokumentacji towarzyszącej mu wskazuje, że produkt ten nie powinien być traktowany jako odpad domowy, lecz powinien być przekazany w stosownym punkcie zbiórki w celu odzyskania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywać się go zgodnie z miejscowymi normami w zakresie utylizacji odpadów. Dla uzyskania dodatkowych informacji na temat traktowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym biurem, służbą odpadów domowych lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.



## INSTRUKCJA INSTALACJI

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla techników instalujących płyty. Opisuje instalację, regulację i konserwację urządzenia. Czynności te powinny być wykonywane przy zachowaniu obowiązujących przepisów.

### USTAWIENIE (rys. 6)

Urządzenie jest przeznaczone do montażu w blacie kuchennym w sposób pokazany na rysunku.

Nałóż masę uszczelniającą na całym obwodzie płyty i włóż płytę w otwór (wymiary otworu podano na rys. 6B).

Przytwierdź urządzenie za pomocą 4 uchwyty, obracając je w zależności od grubości płyty (rys. 6A).

Jeśli po zainstalowaniu urządzenia jego dolna część jest nadal łatwo dostępna, należy zamontować płytę oddzielającą **G** (rys. 9A), zachowując odległości podane na rys. 9B.

Jeżeli urządzenie jest umieszczone nad piekarnikiem, płyta oddzielająca nie jest potrzebna (rys. 10A-10B).

**WAŻNE:** Jeżeli pod płytą znajduje się piekarnik, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.

Nie należy używać płyty w czasie **PIROLITYCZNEGO** czyszczenia piekarnika.

**UWAGA:** Aby umożliwić jak najlepszą cyrkulację powietrza, pomiędzy płytą indukcyjną a umieszczonym pod nią urządzeniem należy zachować odległość co najmniej **40 mm** (rys. 10B). Należy przy tym zapewnić odpowiednią wentylację.

Meble kuchenne powinny mieć otwory (rys. 9A-10A) pozwalające na odpowiednią cyrkulację powietrza. Ich wymiary podano na rys. 9B-10B.

### PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ (rys. 2B-3B-4B-5B)

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

- przewód uziemienia jest dłuższy o 2 cm od pozostałych przewodów;
- parametry sieci elektrycznej odpowiadają parametrom urządzenia znajdującym się na tabliczce znamionowej znajdującej się na dolnej części płyty;
- sieć jest wyposażona w przewód uziemienia, zgodny z obowiązującymi przepisami.

Uziemienie jest wymagane przez obowiązujące przepisy.

Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel, należy zastosować typ:

„**H05V2V2-F**”, dla mocy do 6400 Watt przekrój kabla musi wynosić co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>, natomiast dla wyższych mocy - 4 mm<sup>2</sup>.

W żadnym punkcie kabel nie powinien nagrzewać się do temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia.

Urządzenie ma być podłączone na stałe do sieci elektrycznej, dlatego należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy, w którym odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm, odpowiedni dla mocy podanej na tabliczce znamionowej i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik nie powinien rozłączać żółto-zielonego przewodu uziemienia). Wyłącznik wielobiegunowy musi być umieszczony w taki sposób, aby po zainstalowaniu urządzenia był łatwo dostępny.

## UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

**A** = Przycisk **ON/OFF**

**B** = Przycisk -

**C** = Przycisk +

**D** = Wskaźniki wyboru strefy gotowania

**E** = Wyświetlacz strefy gotowania

**T** = Timer

**S** = Safety lock

### UŻYTKOWANIE (Rys. 2-3-4-5)

- Po naciśnięciu przycisku **A** zaczyna się świecić płyta, pojawiają się zera z miejscami po przecinku pulsując na wszystkich wyświetlaczach przez 10 sekund

Jeśli przez ten czas nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta wyłączy się.

W celu włączenia strefy gotowania wystarczy wybrać żądany poziom mocy korzystając z przycisków **C**.

**N.B.:** każdy przycisk **C** odpowiada jednej strefie gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się **0** ze stałym (już niepulsującym) miejscem dziesiętnym **D**, oznacza to, że strefa została wybrana.

Po naciśnięciu przycisku **B** wyświetla się poziom **9**; po naciśnięciu przycisku **C** wyświetla się poziom **1**.

- Po wykonaniu tej czynności można ustawić temperaturę posługując się przyciskami „**C**” lub „**B**”.

W przypadku, gdy nad elementami sterowania zostanie umieszczony jakikolwiek przedmiot, płyta grzejna przełączy się automatycznie na pozycję **OFF**.

W przypadku przełączenia płyty na pozycję **OFF**, jeśli temperatura powierzchni płyty będzie wyższa niż około 65°, na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego pojawi się podświetlona litera „**H**”.

- Aby wyłączyć jedno pole grzejne, należy najpierw je wybrać, a następnie nacisnąć równocześnie przyciski „**C**” i „**B**”.

### FUNKCJA KLUCZA (Rys. 3-4-5)

Aby uniemożliwić dzieciom włączenie i sterowanie płytą, istnieje możliwość blokady jej wszystkich funkcji poprzez wciśnięcie przycisku klucza **S**.

Funkcja ta może zostać uruchomiona tylko wówczas, gdy płyta jest włączona.

### TIMER (Rys. 3-4)

Można stosować **Timer** równocześnie dla wszystkich pól grzejnych.

Wybrać odpowiednie pole grzejne wciskając odpowiadający mu przycisk **C**. Następnie, za pomocą przycisków + oraz - wybrać pożądaną poziom mocy. Następnie, po wciśnięciu przycisku **T** (Timer), na wyświetlaczu pojawia się „00” i zaczyna pulsować dioda odpowiadająca wybranemu polu. Po wciśnięciu przycisku **B** wyświetlony zostaje czas 60 minut, po wciśnięciu przycisku **T** wyświetlony zostaje czas 1 minutę. Należy wybrać wymagany czas, zwiększając go przy pomocy **T** i zmniejszając przy pomocy **B**.

Po upływie czasu gotowania timer wyłącza pola i kasuje ich wybór. Sygnał akustyczny, trwający 2 minuty, zasygnalizuje koniec działania timera. W celu wyłączenia go, należy wcisnąć dowolny przycisk.

W celu sprawdzenia pozostałego czasu dla każdego z pól, wystarczy wcisnąć przycisk **C** odpowiedniego pola. W celu wyzerowania wyboru, należy wcisnąć przycisk **T**, a następnie jednocześnie przyciski **T** i **B**.

### Uwaga!

Kiedy płyta grzejna jest uruchomiona, wyświetlacz timera pozostaje włączony, wskazując wartość „00”.

### TIMER (Rys. 5)

Można stosować **Timer** równocześnie dla wszystkich pól grzejnych.

Wprowadzić pożądany poziom mocy.

Wybrać **Timer** wciskając przycisk **T** odpowiedniej płyty grzewczej, na wyświetlaczu pojawi się „00” i zaczynają pulsować diody, umieszczona nad cyframi. Po wciśnięciu przycisku **B** wyświetlony zostaje czas 30 minut, po wciśnięciu przycisku **C** wyświetlony zostaje czas 1 minuty. Należy wybrać wymagany czas, zwiększając go przy pomocy **C** i zmniejszając **przy pomocy B**.

W celu wyświetlenia poziomu mocy lub dla zapoznania się z pozostałym czasem, wystarczy wcisnąć przycisk **T** odpowiedniego pola.

Po zakończeniu gotowania pole zostaje wyłączone, a jego wybór zostaje skasowany. Sygnał akustyczny, trwający 2 minuty, zasygnalizuje koniec działania timera. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk. W celu wyzerowania wyboru, należy wcisnąć przycisk **T**, a następnie jednocześnie przyciski **C** i **B**.

**WAŻNE:** Płyta grzewcza wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, zapobiegające uszkodzeniu jej układów elektronicznych. W sytuacjach dłuższego użytkowania przy zwiększonym poziomie mocy płyta mogłaby czasowo wyłączyć jedno lub więcej włączonych pól na czas opadnięcia temperatur do zadanych wartości. Na wyświetlaczu pola wyłączonego chwilowo widoczne są naprzemiennie poziom mocy oraz H E 2. Przeszłość one pulsować po ponownym załączeniu pola grzewczego.

### FUNKCJA MINUTE MINDER (Rys.3-4-5)

Odblokować płytę grzewczą przytrzymując wciśnięty „przycisk klucza” **S** przez 3 sekundy, do zgaśnięcia kontrolki klucza.

- Wcisnąć przycisk „**Timer**” (**T**), aż pojawi się napis „00” na wyświetlaczu.

- Wcisnąć **T** lub **B** w celu wybrania ilości minut.

- Wcisnąć przycisk „**Timer**” w celu potwierdzenia wyboru. Po upływieadanego czasu uruchomi się sygnał akustyczny.


### FUNKCJA HEAT-UP (Rys.2-3-4-5)

Funkcja ta pozwala na uzyskanie przez pola grzewcze maksymalnej temperatury przez pewien czas, po upływie którego temperatura opadnie do ustawionej poprzednio niższej wartości.

- W celu uruchomienia funkcji Heat-Up, wybrać pole grzewcze, ustawić na poziomie temperatury „9” i wcisnąć ponownie przycisk „+”. Na wyświetlaczu pojawi się litera A, wówczas przyciskiem „-” wybrać końcowy poziom wymaganej temperatury.

Na wyświetlaczu, tak długo jak aktywna będzie funkcja, „A” widoczna będzie na przemian z wybranym poziomem temperatury.



### WYKRYWACZ MAGNETYCZNY (Rys. 2-3-4-5)

Płyta wyposażona jest w wykrywacz naczyń, kiedy zostanie ono zdjęte lub jest nieodpowiedniego rodzaju, pojawia się symbol .

Jeśli natomiast powierzchnia szkła jest jeszcze ciepła, pojawi się symbol **H**.


### O.S.D. (Overflow Safety Device). (Rys. 2-3-4)

Płyta wyposażona jest w system bezpieczeństwa, który ustawia całą płytę w położeniu OFF i załącza safety lock w przypadku obecności płynów lub przedmiotów w strefie sterowania A.

Na wyświetlaczu pojawią się następujące pulsujące symbole  , które zostaną wyłączone po usunięciu płynu lub przedmiotu. Płyta wyłączy się automatycznie.

### O.S.D. (Overflow Safety Device). (Rys. 5)

Płyta wyposażona jest w system bezpieczeństwa, który ustawia całą płytę w położeniu OFF i załącza safety lock w przypadku obecności płynów lub przedmiotów w strefie sterowania A.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol , który wyłączony zostanie po wciśnięciu dowolnego przycisku. Płyta wyłączy się automatycznie.

### KONSERWACJA

Pozostałości potraw i krople tłuszczu usuwa się z powierzchni płyty przy pomocy specjalnego, dostarczanego na zamówienie skrobaka (rys.8).

Wyczyścić jak najdokładniej powierzchnie grzewcze, używając produktów marki SIDOL, STAHLFIX lub podobnych oraz ręcznika papierowego, a następnie spłucz je wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

Kawałki folii aluminiowej i tworzyw sztucznych, które stopiły się na powierzchni płyty oraz resztki cukru lub potraw zawierających cukier należy jak najszybciej usuwać z powierzchni grzewczych (za pomocą skrobaka zamawianego oddzielnie; rys.8). Można w ten sposób uniknąć uszkodzenia płyty.

Do czyszczenia płyty nie wolno używać chropowatych gąbek lub silnych chemicznych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia piekarnika lub środki do usuwania plam.

**PRODUCENT URZĄDZENIA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY POWSTAŁE WYNIKU NIEPRZESTRZEGANIA OGÓLNYCH NORM BEZPIECZEŃSTWA LUB NIESTOSOWANIA SIĘ DO WYMIIENIONYCH WYŻEJ ZALECEŃ.**



**BENDROJI INFORMACIJA**

Atidžiai perskaitykite šią knygelę, nes joje yra svarbios informacijos apie saugų įrangos sumontavimą, naudojimą ir techninį priežiūrą.

Pasidėkite knygelę á tokias vietas, kad galėtumėte lengvai rasti prireikus. Visus instaliavimo ir montavimo darbus (prijungimą prie elektros tinklo) turi atlikti specialistai laikydamiesi visų galiojančių reikalavimų.

**1.1 INDUKCIJOS PRINCIPAS**

Kaitinimo sistema indukcijos principu yra pagrįsta fizikos dėsniais – magnetine indukcija.

Esminis šios sistemos principas yra tas, kad dūlumo energija iš generatoriaus á kaitintuvą perduodama netiesiogiai (kuo ši sistema ir skiriasi nuo tradicinės viryklės ir kaitlenčių, žr. pav.1).

**1.2 PRIVALUMAI**

Jei lygintumėme tradicinės elektros viryklės kaitlentę su indukcinės viryklės kaitlente, indukcinė kaitlentė yra:

- **Saugesnė:** nes stiklo temperatūra yra tymiai mažesnė
- **Greičiau ákaista:** iki reikiamos temperatūros.
- **Daug tikslesnė:** kaitlentė akimirksniu reaguoja á komandas
- **Efektivesnė:** 90% absorbuotos energijos transformuojama á kartá.

Kai tik puodą ar keptuvę nuimsite nuo kaitlentės, dūlumo perdavimas automatiskai bus sustabdytas – taip be reikalo nebus eikvojama dūluma.

Sistema taip pat automatiskai nustato, kokio skersmens puodas ar keptuvę uždėtas ant kaitlentės, ir parenka atitinkamą kaitinimo stiprumą.

Tai reidkia, kad mes galime naudoti skirtingą dydžių puodus ir keptuves, jei tik jie nėra daugiau kaip 10 % didesni arba daugiau kaip 40 % mažesni už kaitlenčių tymas.

**Dėmesio:** kaitlentės ájungti negalima tada, kai naudojate puodą ar keptuvę, kurių skersmuo daugiau kaip 40 % mažesnis už ant stiklo esančių tymų. (pav.7B)

**1.3 VIRIMO IR KEPIMO INDAI pav.7**

Gaminant maistą ant indukcinės viryklės naudojama magnetinė trauka kardčiomis generuoti. Todėl naudojamą indą sudėtyje turi būti geležies.

Patikrinkite ar indas, kuriuo ketinate naudotis yra magnetiškas.

**Svarbu:**

Tam, kad neapgadintumėte kaitlentės pavirdaus, nenaudokite:

- indų, kurių apačios nėra visidkai plokščios.
- metalinių indų emaliuotomis apačiomis.
- Nenaudokite indų, kurių apačia nelygi, nes jos gali subraižyti kaitlentės pavirdi.

**SU SAUGA SUSIJĘ ÁSPĖJIMAI**

Áranga netinka naudotis vaikams ar asmenims, kuriems reikia priežiūros.

Neleiskite vaikams žaisti su áranga.

Prieš pradėdant naudotis indukcinės viryklės kaitlente būtina patikrinti ar ši áranga suderinama su kita áranga, tokia, kaip širdies stimulatoriai ar chirurginiai implantai.

**Prieš prijungiant prietaisą prie elektros maitinimo:**

- Patikrinkite ar prietaiso techniniai parametrai plokščelėje (kuri yra ant apačios prietaiso dalies) nurodyta átampa ir galia atitinka elektros maitinimo jungties ir maitinimo lizdo techninius parametrus. Jei Jums kitų kokių nors neaidkumų, rekomenduojame pasikonsultuoti ar paprašyti kvalifikuoto elektriko pagalbos.

**SVARBU**

- ant kaitlentės pavirdiaus nedėkite tokių metalinių daiktų, kaip peiliai, dakutės, daukdai, dangčiai ir pan., nes jie gali ákaisti.

- pasinaudoję virykle jį išjunkite išjungimo átaisui patys – nepalikite viryklės išjungti puodo detektoriu.

- saugokite, kad ant kaitlentės neidbėgtų skysčiai, nes idbėgę skysčiai mašina kardčio perdavim.

- ant kaitinimo elementų nepalikite tuščių indų, nepalikite ájungtų kaitinimo elementų be indų ant jų.

- kai baigsite gaminti maistą, žemiau parodytu valdymo átaisui išjunkite santykinę varžą.


- niekada nenaudokite aliuminio folijos gamindami maistą šia virykle, niekada nedėkite á aliuminio foliją ávyniotų maisto produktų ant viryklės pavirdiaus. Aliuminio folija gali ištirpti ir rimtai apgadinti árangą.

- Niekada nekaitinkite skardinį ar indelį su maistu jį neatidarę – skardinės ar indeliai gali sprogti! Šis áspėjimas taikytinas visų tipų kaitlentėms.

**DĖMESIO:** Draudžiama naudoti garais valančius prietaisus.

**DĖMESIO:** Jei pastebėtumėte, kad pavirdius átruko, išjunkite árangą tam, kad apsisaugotumėte nuo elektros doko

Prietaisas atitinka Europos direktyvą EC/2002/96 dėl elektrinės ir elektroninės árangos atliekų (EEÁA). Užtikrindamas tinkamą prietaiso išmetimą vartotojas padeda idvengti galimos žalos aplinkai ar tmonii sveikatai.

Gaminio  tyjeimas ar lydinciuose dokumentuose esantis simbolis nurodo, kad šio prietaiso negalima idmesti drauge su namu šiukdlemis ir ji butina pristatyti á atitinkamą surinkimo punktą, id kurio bus paskirstomi elektriniu ir elektroniniu prietaisu perdirbimui.

Pagal galiojančias taisykles prietaisas turi buti idardytas. Del informacijos apie šio prietaiso paruođimá ir perdirbimo procesą kreipkitės í atitinkamą vietiną imonę, šiukdliu idveđimo tarnybą ar parduotuvę, kurioje isigijote prekę.

**INSTALIAVIMO INSTRUKCIJOS**

Šiose instrukcijose pateikta informacija apie árangos sumontavimą ir instaliavimą, reguliavimą ir techniną priežiūrą pagal galiojančius ástatymus ir teisės aktus.

**ÁMONTAVIMAS (pav.6)**

Šis prietaisas pritaikytas ámontavimui á baldus - žr. atitinkamą paveiksliá. Ant montavimo skylės kradit ties visu kaitlentės perimetru uttepkite hermetizavimo priemonę (informacija apie dydžius – žr. pav. 6B).

Prietaisą pritvirtinkite 4 specialiais fiksatoriais priverždami juos pagal kaitlentės virđaus gylá (pav. 6A).

Jei, sumontavus árangą á vietas, jos apačia bus atvira, reikės uđdėti ir pritvirtinti apsauginá gaubtą „G“ (pav. 9A) idlaikant montavimo atstumus (pav. 9B).

Jei kaitlentę montuojama virđ orkaitės, orkaitės gaubtu

naudoti nereikia (pav. 10A - 10B).

**SVARBU:** jei po indukcinės kaitlentės yra sumontuota orkaitė, rekomenduojame sumontuoti aušinimo ventiliatorių. Jokiais būdais nejunkite indukcinės kaitlentės jei atliekami KAITINIMO pavidžiaus valymo darbai.

**ASPĖJIMAS:** tam, kad būtų užtikrinta kuo didesnio oro kiekio cirkuliacija, atstumas tarp indukcinės kaitlentės ir po ją sumontuoto prietaiso turi būti ne mažiau **40 mm** (pav. 10B). Bet kuriuo atveju būtina užtikrinti gerą sąrangos vėdinimą. Tam, kad oras galėtų gerai cirkuliuoti, virtuvės balduose, á kuriuos montuojama sąranga, turi būti padarytos specialios skylės (pav. 9A-10A), kurių diametrai nurodyti pav. 7B-8B.

#### **ELEKTROS JUNGTYS** (pav.2B-3B-4B-5B)

Prieš sujungdami elektros jungtis patikrinkite, ar:  
- Ážeminimo kabelis yra 2 cm ilgesnis už kitus laidus;  
- ar sistemos techniniai parametrai atitinka parametrus nurodytus ant plokštelės, pritvirtintos apatinėje sąrangos dalyje;  
- ar sistema turi tinkamą ážeminimą, kuris nustatytas galiojančiuose ástatymuose ir teisės aktuose.  
Ážeminimas yra būtinas pagal ástatymus.

Jei su prietaisu nėra elektros maitinimo kabelio, naudokite dá kabelio tipą:

**„H05V2V2-F“**, tinkantá iki 6400 vatų galingumui. Kabelio skerspjuvio plotas turi būti ne mažesnis kaip 2,5 mm, arba 4 mm, kai galingumas didesnis.

Kabelio ir aplinkos temperatūros skirtumas niekada neturi būti didesnis kaip 50 °C.

Ðis prietaisas dirba prijungtas prie elektros dáltinio, todėl turi būti sumontuotas daugiapolis jungiklis, kur tarpai tarp kontaktų turi būti ne mažesni kaip 3 mm. Jungiklis turi atitikti ant prietaiso duomenų lentelės nurodytą apkrovą ir visas taikomas taisykles (geltonas/þalias ážeminimo laidas neturi būti jungiamas prie jungiklio).

Sumontavus visą sistemą, daugiapolis jungiklis turi būti lengvai ir greitai pasiekiamas.

### **NAUDOJIMASIS IR TECHNINĖ PRIETÛRA**

**A = ÁJUNGTI/ÍDJUNGTI** mygtukas

**B = „-“** mygtukas

**C = „+“** mygtukas

**D =** kaitinimo zonos pasirinkimo rodikliai

**E =** kaitinimo zonos ekranėlis

**T =** Laikmatis

**S =** Saugos jungiklis

#### **NAUDOJIMAS** (2-3-4-5 pav.)

- Paspaudus **A** mygtuką, kaitlentė ásijsungs ir visuose ekranėliuose 10 sekundžių pasirodys mirksintys nuliai su dešimtainiais tðdkais.

Jei per dá laiką nieko nepaspausite, kaitlentė automatiskai ídjsjungs.

Norėdami ájungti kaitinimo zoną, paprasčiausiai pasirinkite norimą galingumą **C** mygtukais.

**PASTABA:** kiekvienas **C** mygtukas priskirtas atitinkamai kaitinimo zonai.

Ekranėlyje dvies **0** su nemirksinčiu skaitmeniniu tðdku **D**; dabar kaitinimo zona pasirinkta.

Kai paspausite **B** mygtuką, ekranėlis parodys, kad ájungtas **9** kaitinimo lygis, o kai paspausite **C** mygtuką, ekranėlis parodys **1** kaitinimo lygá.

- Toliau kaitinimo lygá galite keisti **B** ir **C** mygtukais.

Jei koká nors daiktą padėsite ant valdymo zonos, kaitlentė automatiskai **ÍDJSJUNGS**.

Kai kaitlentė yra **ÍDJUNGTA**, o stiklo pavirdžiaus temperatūra yra aukðtesnė nei 65°, atitinkamos kaitinimo zonos ekranėlyje dvies **H** raidė.

- Norėdami ídjungti kurį nors vieną kaitinimo zoną, pirmiausia jį pasirinkite, tada vienu metu paspauskite **B** ir **C** mygtukus.

#### **SAUGOS JUNGKILIO FUNKCIJA** (3-4-5 pav.)

Tam, kad galėtumėte kaitlentę apsaugoti nuo vaikų, kaitlentės funkcijas galima uþblokuoti nuspaudus mygtuką „**S**“. Ðif funkcijá galima ájungti tik tada, kai kaitlentė ájungta.

#### **LAIKMATIS** (3-4 pav.)

Kiekvienai kaitinimo zonai tuo pačiu metu galima naudoti **laikmačio** funkcijá.

Pasirinkite norimą kaitinimo zoną paspausdami atitinkamą „**C**“ mygtuką. Tada mygtukais „+“ ir „-“ pasirinkite galios lygá. Jei paspaustas „**T**“ (laikmačio) mygtukas, ekrane pasirodys „00“ ir pradės mirksėti dvies zonos dvies diodai. Paspauskite „**B**“ mygtuką; bus rodomas 60 minučių laikas. Kita vertus, jei paspausite „**T**“ mygtuką, bus rodomas 1 minutės laikas. Tada nustatykite norimą laiką „**T**“ mygtuku já didindami, o „**B**“ mygtuku já mažindami.

Praėjus nustatytam kaitinimo laikui, laikmatis automatiskai ídjsjungs atitinkamą kaitinimo zoną. 2 minutes veiks áspėjamas signalas, praneðdamas, jog laikmatis ídjsjungtas. Norėdami já ídjungti, paspauskite bet kurá klaviðá.

Norėdami suþinoti kiekvienos zonos likusá kaitinimo laiką, paspauskite atitinkamos zonos „**C**“ mygtuką. Norėdami anuliuoti laikmatá, pasirinkite norimą zoną ir paspauskite mygtuką „**T**“ kartu su mygtukais „**T**“ ir „**B**“.

#### **Dėmesio!**

Kol degilio virdus aktyvus, laikmačio ekranas bus ájungtas, o nustatyta reikðmė bus „00“.

#### **LAIKMATIS** (5 pav.)

Kiekvienai kaitinimo zonai tuo pačiu metu galima naudoti **laikmačio** funkcijá.

Nustatykite norimą galios lygá.

Atitinkamai kaitinimo zonai pasirinkite laikmatá paspausdami mygtuką „**T**“; ekrane bus rodoma „00“, o virð skaičių pradės mirksėti dvies zonos diodai. Paspauskite „**B**“ mygtuką; bus rodomas 30 minučių laikas. Kita vertus, jei paspausite „**C**“ mygtuką, bus rodomas 1 minutės laikas. Tada nustatykite norimą laiką „**C**“ mygtuku já didindami, o „**B**“ mygtuku já mažindami.

Norėdami pamatyti galios lygá arba likusá laiką, tiesiog paspauskite atitinkamos zonos „**T**“ mygtuką.

Praėjus nustatytam kaitinimo laikui, laikmatis automatiskai ídjsjungs atitinkamą kaitinimo zoną. 2 minutes veiks áspėjamas signalas, praneðdamas, jog laikmatis ídjsjungtas. Norėdami já ídjungti paspauskite bet kurá mygtuką. Norėdami atstatyti laikmatá, paspauskite „**T**“ mygtuką ir vienu metu paspauskite „**C**“ ir „**B**“ mygtukus.

**SVARBU:** Norint uþkirsti kelí galimiams elektros grandinés paþeidimams, kaitlentėje yra sumontuota apsaugos nuo perkaitimo sistema. Kai kuriose situacijose, kai kaitlentė ilgá laiką naudojama esant didelei galiai, kaitlentė gali vieną arba kelis kartus trumpam ídjungti aktyvuotas zonas, kol temperatūra nukris iki nustatyto lygio. Atitinkamos laikinai ídjsjungtos zonos ekrane bus pakaitomis rodomas galios lygis ir H E 2. Vėl ájungus kaitinimo zoną, mirksėjimas liausis.

#### **MINUTĖS PRIMINIMO FUNKCIJA** (3-4-5 pav.)

- Atblokuokite kaitinimo pavirdį tris minutes palaikydami

„pagrindiną mygtuką“ **S**, kol „indikatoriaus lemputės mygtukas“ išsijungs.

- Spauskite „**Laikmačio**“ (T) mygtuką tol, kol ekrane atsiras „**00**“.

- „**T**“ ir „**B**“ mygtukais nustatykite minučių skaičių.

- Patvirtinimui paspauskite „**Laikmačio**“ mygtuką. Pasibaigus nustatytam laikui išsijungs garsinis signalas.

#### **PAŪILDYMO FUNKCIJA** (2-3-4-5 pav.)

Paūildymo funkcija leidžia nustatyti kaitinimo zonos maksimalią temperatūrą ribotam laikui, tada temperatūra nukrenta iki pasirinktos reikšmės.

- Norėdami idjungti paūildymo funkciją, pasirinkite kaitinimo zoną, nustatykite 9 temperatūros lygą, dar kartą paspauskite „+“ klavišą; ekrane pasirodys raidė „A“, tada klavišu „-“ pasirinkite norimą galutiną temperatūros lygą. Kol funkcija nebus išjungta, ekrane bus pakaitomis rodoma raidė „A“ ir nustatytas galutinis lygis.

#### **MAGNETINIS JUTIKLIS** (2-3-4-5 pav.)

- Kaitlentėje yra keptuvės jutiklis; kai keptuvė nuimta arba blogai uždėta, rodomas „**B**“ simbolis; Kita vertus, jeigu stiklo pavirđius vis dar karđtas, bus rodomas simbolis „**H**“.

#### **P.S.Ā. (Pratekėjimo saugos ārenginys)** (2-3-4 pav.)

Kaitlentė turi saugumo sistemę, kuri IĐJUNGIA visas kaitinimo vietas ir ājungia saugumo jungiklą, jei ant valdymo skydo „A“ aptinkamas skystis arba objektas.

Ekrane mirksės dš simboliai:

**B.B. B.B.** „Jie bus idjungti padalinus objektą arba skystą. Kaitlentė automatiškai išsijungs.

#### **P.S.Ā. (Pratekėjimo saugos ārenginys)** (5 pav.)

Kaitlentė turi saugumo sistemę, kuri IĐJUNGIA visas kaitinimo vietas ir ājungia saugumo jungiklą, jei ant valdymo skydo „A“ aptinkamas skystis arba objektas.

Ekrane bus rodomas simbolis „**B**“, kurą galima idjungti paspaudus bet kurą mygtuką. Kaitlentė automatiškai išsijungs.

#### **TECHNINĖ PRIETĪŪRA**

Nuo kaitlentės pavirđiaus nuvalykite bet kokius maisto ar skysčių likučius, naudokitės specialiu grandikliu jei to reikėtų (pav.8)

Kaitinimo pavirđi gerai nuvalykite specialiai tam skirtomis valymo priemonėmis; valykite minkštu skudurėliu ar popieriaus gabalėliu, po to pavirđi nuplaukite vandeniu ir nusauskinkite sausu skudurėliu.

Specialiu grandikliu (papildomas ārankis) nugrandykite bet kokius ant kaitlentės pavirđiaus idtirpusius aliuminio folijos ar plastmasės gabalėlius ar idsilydžiusio cukraus ar idsilydžiusių konditerijos gaminių likučius (pav.8). Taip apsaugosite kaitlentės pavirđi nuo apgadinių.

Jokiais būdais kaitinimo pavirđiaus nevalykite dveitimo kempinėmis ar cheminiais valikliais - specialiais orkačiais valikliais ar dėmių valikliais.

**GAMINTOJASATSIRIHOJA NUOBET KOKIOS ATSAKOMYBĖS, SUSIJUSIUS SU ŢALA ĀRANGAI, KURI BUVO PADARYTA NESILAIKANT INSTRUKCIHOJE PATEIKTŲ NURODYMŲ IR ĀSPĖJIMŲ.**

## ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Přečtěte si pozorně obsah tohoto návodu, protože je zdrojem důležitých pokynů týkajících se bezpečnosti instalace, použití a údržby. Návod uschovejte pro jakoukoli další konzultaci. Všechny operace související s instalací (elektrické zapojení) musí být provedeny specializovaným personálem v souladu s platnými normami.

### 1.1 PRINCIP INDUKCE

Indukční varný systém využívá fyzikální jev magnetické indukce.

Základní vlastností tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru na hrnec (na rozdíl od klasických varných desek - obr. 1).

### 1.2 VÝHODY

Při srovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu
- **Rychlejší:** kratší doby potřebné k ohřátí jídla.
- **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy
- **Účinnější:** 90% přijaté energie se promění na teplo.

### 1.3 NÁDOBY NA VAŘENÍ - obr.7

Indukční vaření využívá magnetismus pro vytváření tepla. Použití nádob proto musí obsahovat železo. To, zda je příslušný hrnec magnetický, můžete zjistit použitím jednoduchého magnetu.

#### Důležitá informace:

Aby se zabránilo trvalému poškození povrchu desky, nepoužívejte:

- nádoby s nedokonalé rovinným povrchem.
- kovové nádoby se smaltovaným povrchem
- nepoužívejte nádoby s drsným povrchem, aby se zabránilo poškrábání plochy varné desky.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Toto zařízení není vhodné k použití dětmi nebo nesvéprávními osobami.

Dávejte pozor, aby si děti se zařízením nehrály.

Pro uživatele kardiostimulátorů a aktivních zařízení je důležité před použitím indukční varné desky zkontrolovat, zda jej jejich stimulator kompatibilní se zařízením.

#### Před připojením daného modelu zařízení k elektrickému rozvodu:

- zkontrolujte identifikační štítek (umístěný ve spodní části zařízení), abyste se ujistili o tom, že napětí a výkon odpovídají hodnotám rozvodu a že elektrická zásuvka odpovídá předpisům. V případě pochybností se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

#### DŮLEŽITÁ INFORMACE

- magnetické předměty jako nože, vidličky nebo víka se nesmí klást na povrch varné desky, protože by mohlo dojít k jejich ohřevu.

- Po použití vypněte varnou desku prostřednictvím ovládacího zařízení a nespolehejte se pouze na snímač kontroly přítomnosti hrnců.

- zabraňte úniku tekutiny, a proto při uvádění tekutiny do varu

nebo při jejich ohřevu snižte průvod tepla.

- nenechávejte topné články zapnuté, když jsou na nich uloženy prázdné hrnce nebo pánve nebo když na nich nejsou uloženy žádné nádoby.

- po ukončení vaření vypněte příslušnou zónu prostřednictvím níže uvedeného ovládacího prvku.


- k vaření nikdy nepoužívejte allobalovou fólii a také nikdy nekladte přímo na varnou desku produkty zabalené do allobalu. Došlo by k rozpuštění hliníku a trvalému poškození vašeho zařízení.

- Nikdy neohřívajte konzervu ani plechovou nádobu obsahující potraviny bez jejího předchozího otevření. mohla by explodovat! Toto upozornění platí také pro všechny ostatní druhy varných desek.

**UPOZORNĚNÍ:** K čištění zařízení se nesmí používat parní čistič.

**UPOZORNĚNÍ:** Když je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému zásahu elektrickým proudem.

Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Tím, že se uživatel ujistí o správné likvidaci tohoto výrobku, přispívá k předcházení případným negativním následkům na životní prostředí a na zdraví.

Symbol  na výrobku nebo na přiložené dokumentaci poukazuje na to, že se s tímto výrobkem nesmí zacházet jako s běžným domovním odpadem, ale musí se odeslat do vhodné sběrný určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zařízení se musíte zbavit v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zacházení s tímto výrobkem, jeho opětovným použitím a recyklaci můžete získat, když se obrátíte na příslušný místní úřad, sběrnou službu domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

## POKYNY K INSTALACI

Tyto pokyny jsou určeny pro specializovaného instalatéra a slouží jako návod pro instalaci, regulaci a údržbu v souladu s platnými zákony a normami.

#### UMÍSTĚNÍ (Obr.6)

Tento elektrický spotřebič byl vyroben tak, aby se dal zasunout do pracovní plochy způsobem znázorněným na specifickém obrázku.

Podél otvoru v pracovní ploše připravte uzavírací materiál a vložte do otvoru samotnou varnou desku (rozměry výřezu jsou uvedeny na obr. 6B).

Zajistěte elektrický spotřebič na pracovní ploše prostřednictvím 4 držáků; držáky natočte potřebným způsobem s ohledem na tloušťku samotné plochy (obr. 6A).

Když je po instalaci spodní část zařízení přístupná, je třeba provést montáž oddělovacího panelu **G** (Pbr.9A) za dodržení uvedených vzdáleností (Obr. 9B).

Když je zařízení nainstalováno nad sporákem, panel není potřebný (Obr. 10A – 10B)

**DŮLEŽITÁ INFORMACE:** když je sporák umístěn pod indukční varnou deskou, je vhodné, aby byl vybaven chladicím ventilátorem.

Nepoužívejte indukční varnou desku během použití **PYROLYTICKÉHO** čištění.



**UPOZORNĚNÍ:** aby byla umožněna cirkulace co největšího možného množství vzduchu, je třeba dodržet minimální vzdálenost **40 mm** mezi modulem a jakýmkoli jiným zařízením nainstalovaným pod úroveň indukční varné desky (obr.10B). V každém případě je třeba umožnit vhodnou ventilaci. Aby byla umožněna cirkulace čerstvého vzduchu, musí být v kuchyňské lince zhotoveny otvory (obr.9A – 10A) za dodržení kvót uvedených na obr. 9B-10B.

#### ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ (Obr.2B - Obr.3B - Obr.4B - Obr.5B)

Před provedením elektrického zapojení se ujistěte, že:  
- elektrický kabel uzemněný je o 2 cm delší než ostatní kabely;

- vlastnosti rozvodu odpovídají pokynům uvedeným na identifikačním štítku, který se nachází na spodní straně pracovní plochy.

- je rozvod vybaven funkčním uzemněním odpovídajícím platným normám a zákonným nařízením.

Uzemnění je povinné a tato povinnost vyplývá ze zákona.

V případě, že domácí elektrospotřebič není vybaven kabelem, použijte kabel typu:

“**H05V2V2-F**” pro výkon až do 6400 Wattů s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm<sup>2</sup>; pro vyšší výkony je třeba použít kabel s průřezem vodičů 4 mm<sup>2</sup>.

Teplota nesmí v žádném místě přesáhnout hodnotu o 50°C vyšší, než je teplota prostředí.

Zařízení je určeno pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto je třeba mezi spotřebič a elektrickou síť zapojit omnipolární vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3mm, vhodný pro zátěž uvedenou na štítku a odpovídající platným normám (žlutozelený zemnicí vodič nesmí být přerušen přepínačem). Po ukončení instalace zařízení musí být omnipolární vypínač snadno přístupný.

#### POUŽITÍ A ÚDRŽBA

**A** = Tlačítko **ZAPNOUT/VYPNOUT**

**B** = Tlačítko -

**C** = Tlačítko +

**D** = Indikátory volby varné zóny

**E** = Displej varné zóny

**T** = Časovač

**S** = Bezpečnostní zámek (Safety lock)

#### POUŽITÍ (obr. 2/3)

- Stisknutím tlačítka **A** dojde k zapnutí varné desky; na 10 sekund se na všech displejích zobrazí nuly s blikajícími desetinnými tečkami.

Když nebude do uplynutí uvedené doby provedena žádná operace, bude následovat vypnutí varné desky.

K zapnutí varné zóny stačí zvolit požadovanou úroveň výkonu tlačítky **C**.

**POZNÁMKA:** každé tlačítko **C** odpovídá jedné varné zóně. Provedení volby varné zóny bude potvrzeno zobrazením **0** s desetinnou tečkou **D** rozsvícenou stálým světlem (neblíkajícím) na displeji.

Při použití tlačítka **B** bude na displeji zobrazena úroveň **9**, zatímco při použití tlačítka **C** bude displej zobrazovat úroveň **1**.

- Po provedení této operace je možné nastavit požadovanou teplotu tlačítky „**C**“ nebo „**B**“.

V případě, že bude na ovládací prvky položen nějaký předmět, varná deska se automaticky přepne do polohy **VYPNUTO**.

Když dojde k přepnutí plotny do polohy **VYPNUTO** a teplota povrchu skla bude vyšší než přibližně 65°C, na displeji příslušné varné zóny se objeví světelná signalizace „**H**“.

- Vypnutí samotné varné zóny se provádí její volbou a následným současným stisknutím tlačítek „**C**“ a „**B**“.

#### FUNKCE KLÍČE (obr. 3-4-5)

Abyste zabránili použití povrchu desky dětmi, je možné zablokovat všechny funkce tlačítkem se symbolem klíče **S**.

Tato funkce může být aktivována pouze při zapnuté varné desce.

#### ČASOVAČ (obr. 3-4)

**Časovač** je možné použít současně pro každou varnou zónu.

Zvolte požadovanou varnou zónu stisknutím příslušného tlačítka **C**. Následně zvolte tlačítky + a - požadovanou úroveň výkonu. Když poté stisknete tlačítko **T** (Časovač), na displeji se zobrazí „00“ a začne blikat LED odpovídající zvolené zóně.

Po stisknutí tlačítka **B** se zobrazí doba 60 minut, zatímco po stisknutí tlačítka **T** se zobrazí doba 1 minuty. Nyní nastavte požadovanou dobu s použitím **T** pro zvýšení a **B** pro snížení zobrazených hodnot.

Po uplynutí nastavené doby vaření časovač vypne dané zóny a zruší volbu. Po dobu 2 sekund bude aktivní akustický signál poukazující na uplynutí doby nastavené časovačem. Jeho zrušení lze provést stisknutím libovolného tlačítka.

Chcete-li znát zbývající dobu každé zóny, stačí stisknout tlačítko **C** zóny, která vás zajímá. Za účelem vynulování časovače zvolte zónu, stisknete tlačítko **T** a poté stisknete současně tlačítka **T** a **B**.

**Upozornění!** Když je varná zóna v činnosti, displej časovače zůstane rozsvícen na hodnotě „00“.

#### ČASOVAČ (obr. 5)

**Časovač** je možné použít současně pro každou varnou zónu.

Nastavte požadovanou úroveň výkonu.

Zvolte Časovač stisknutím tlačítka **T** požadované zóny. Na displeji se zobrazí „00“ a začne blikat LED umístěná nad číslicemi. Po stisknutí tlačítka **B** se zobrazí doba 30 minut, zatímco po stisknutí tlačítka **C** se zobrazí doba 1 minuty. Nyní nastavte požadovanou dobu s použitím **C** pro zvýšení a **B** pro snížení zobrazených hodnot.

Pro zobrazení úrovně výkonu nebo s cílem kontroly zbývající doby stačí stisknout tlačítko **T** příslušné zóny.

Po uplynutí nastavené doby vaření časovač vypne danou zónu a zruší volbu. Po dobu 2 sekund bude aktivní akustický signál poukazující na uplynutí doby nastavené časovačem. Jeho zrušení lze provést stisknutím libovolného tlačítka.

Za účelem vynulování časovače stisknete tlačítko **T** a poté stisknete současně tlačítka **C** a **B**.

**DŮLEŽITÁ INFORMACE:** Aby se zabránilo poškození elektronických obvodů, je systém vybaven bezpečnostní ochranou proti přehřátí. V situacích delšího použití vaření s vysokými úrovněmi výkonu by mohlo dojít k současnému vypnutí všech zón až do poklesu teplot na nastavené úrovni. Na displeji dočasně vypnuté zóny bude střídavě zobrazována úroveň výkonu s nápisem **H** E 2. Blikání bude ukončeno po opětovné aktivaci varné zóny.

#### FUNKCE MINUTE MINDER (Obr. 3-4-5)

- Odjistěte varnou desku stisknutím a přidržením „tlačítka s klíčem“ **S** na dobu 3 sekund až do zhasnutí „kontrolky s klíčem“.

- Stisknete tlačítko „Časovač“ (**T**) až do zobrazení nápisu „00“ na displeji.

- Stisknutím **T** nebo **B** zvolte počet minut.



- Stisknutím tlačítka „Časovač“ potvrďte provedenou volbu. Po uplynutí nastavené doby dojde k aktivaci akustického signálu.


#### **FUNKCE HEAT-UP** (obr. 2-3-4-5)

Tato funkce umožňuje mít varnou zónu na maximální teplotě po určitou dobu, po jejímž uplynutí teplota klesne na nižší, předem nastavenou teplotu.

-Za účelem aktivace funkce Heat Up zvolte příslušnou zónu, nastavte ji na úroveň teploty „9“ a znovu stiskněte tlačítko „+“. Na displeji se zobrazí písmeno A a stisknutím tlačítka „-“ bude možné zvolit požadovanou cílovou úroveň teploty.

Během aktivace této funkce bude střídavě zobrazováno písmeno „A“ a hodnota nastavené cílové úrovně.


#### **MAGNETICKÝ SNÍMAČ** (obr. 2-3-4-5)

- Varná deska je vybavena magnetickým snímačem na identifikaci přítomnosti hrnců; v případě odstavení hrnce z plotny nebo v případě, že hrnec není vhodný, bude zobrazen symbol ;

Když je povrch skla ještě teplý, bude zobrazen symbol **H**.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (obr. 2-3-4)

Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, který přepne všechny plotny do polohy VYPNUTO a zapne bezpečnostní zámek v přítomnosti kapalin nebo předmětů na ovládací ploše A.

Na displeji se zobrazí blikající symboly , které bude možné zrušit odstraněním předmětu nebo utřením vylité kapaliny. K vypnutí varné desky dojde automaticky.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (obr. 5)

Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, který přepne všechny plotny do polohy VYPNUTO a zapne bezpečnostní zámek v přítomnosti kapalin nebo předmětů na ovládací ploše A.

Na displeji se zobrazí symbol , který lze zrušit stisknutím libovolného tlačítka. K vypnutí varné desky dojde automaticky.

#### **ÚDRŽBA**

Speciální škrabkou dodávanou na přání (Obr.8) odstraňte případné zbytky jídla a kapky tuku z varné plochy .

Co nejlépe vyčistěte ohřátý prostor; použijte SIDOL, STAHLFIX nebo podobné produkty a čisticí papír, následně opláchněte vodou a osušte čistým hadrem.

Prostřednictvím speciální škrabky (volitelné příslušenství) okamžitě odstraňte z ohřátého prostoru zbytky alobalových folií a plastového materiálu, které se zde náhodně zachytily, nebo zbytky cukru a jídel se zvýšeným obsahem cukru (Obr.8). Tímto způsobem je možné zabránit všem druhům poškození povrchu varné desky.

K čištění varné desky se v žádném případě nesmí používat abrazivní houby ani leptavé chemické produkty, jako např. sprej nebo přípravky na odstranění skvrn.

**VÝROBCE NEPONESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ VÝŠE UVEDENÝCH BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ.**

## ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Prečítajte si pozorne obsah tohto návodu, pretože je zdrojom dôležitých pokynov, týkajúcich sa bezpečnosti, inštalácie, použitia a údržby. Návod uschovajte pre akúkoľvek ďalšiu konzultáciu. Všetky operácie súvisiace s inštaláciou (elektrické zapojenie) musia byť vykonané špecializovaným personálom v súlade s platnými normami.

### 1.1 PRINCÍP INDUKČIE

Indukčný varný systém využíva fyzikálny jav magnetickej indukcie.

Základnou vlastnosťou tohto systému je priamy prenos energie z generátora na hrniec (na rozdiel od klasických varných dosiek - obr. 1).

### 1.2 VÝHODY

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná varná doska:

- **Bezpečnejšia:** nižšia teplota na sklenom povrchu
- **Rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedla.
- **Presnejšia:** Varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy
- **Účinnejšia:** 90% prijatej energie sa premení na teplo.

### 1.3 NÁDOBY NA VARENIE - obr.7

Indukčné varenie využíva magnetizmus na vytváranie tepla. Použitie nádob preto musia obsahovať železo. To, či je príslušný hrniec magnetický, môžete zistiť s použitím jednoduchého magnetu.

#### Dôležitá informácia:

Aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovinným povrchom.
- kovové nádoby so smaltovaným povrchom
- nepoužívajte nádoby s drsným povrchom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nie je vhodné, aby toto zariadenie používali deti alebo nesvojprávne osoby.

Dávajte pozor, aby sa deti so zariadením nehrali.

Pre užívateľov srdcových strojčekov a aktívnych zariadení je dôležité pred použitím indukčnej varnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením.

#### Pred pripojením daného modelu zariadenia k elektrickému rozvodu:

- skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený v spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon odpovedajú hodnotám rozvodu a že elektrická zásuvka odpovedá predpisom. V prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.

#### DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA

- magnetické predmety ako nože, vidličky alebo veká nesmú byť kladené na povrch varnej dosky, pretože by mohlo dôjsť k ich ohrevu.

- Po použití vypnite varnú dosku prostredníctvom ovládačov a nespoliehajte sa len na snímač kontroly prítomnosti hrncov.

- zabránite úniku tekutín - pri uvádzaní tekutín do varu, alebo pri ich ohreve, znížte teplotu ohrevu.

- nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.

- po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu prostredníctvom následne uvedeného ovládacieho prvku.


- na varenie nikdy nepoužívajte allobalovú fóliu a takisto nikdy nekladte priamo na varnú dosku produkty zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a trvalému poškodeniu vášho zariadenia.

- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohla by vybuchnúť! Toto upozornenie platí aj pre všetky ostatné druhy varných dosiek.

**UPOZORNENIE:** Na čistenie zariadenia nesmie byť použitý parný čistič.

**UPOZORNENIE:** Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.

Symbol  na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné sa ho zbaviť v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Za účelom získania podrobnejších informácií týkajúcich sa spracovania, opätovného použitia a recyklácie tohoto výrobku sa obráťte na vhodný úrad s miestnou pôsobnosťou, službu zberu domového odpadu alebo obchod, kde bol tento výrobok zakúpený.

## POKYNY NA INŠTALÁCIU

Tieto pokyny sú určené pre špecializovaného inštalatéra a slúžia ako návod na inštaláciu, reguláciu a údržbu v súlade s platnými zákonmi a normami.

#### UMIESTNENIE (Obr.6)

Tento elektrický spotrebič bol vyrobený tak, aby mohol byť vložený do pracovnej plochy, spôsobom znázorneným na príslušnom obrázku.

Po obvode otvoru v pracovnej ploche pripravte tesniaci materiál a vložte do otvoru samotnú varnú dosku (rozmery výrezu sú uvedené na obr. 6B).

Zaistite elektrický spotrebič na pracovnej ploche prostredníctvom 4 držiakov ich natočením príslušným spôsobom, s ohľadom na hrúbku samotnej dosky (obr. 6A).

Keď je po inštalácii spodná časť zariadenia prístupná, je potrebné vykonať montáž oddelovacieho panelu **G** (Pbr.9A) za dodržania uvedených vzdialeností (Obr. 9B).

Keď je zariadenie nainštalované nad sporákom, panel nie je potrebný (Obr. 10A - 10B)

**DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA:** keď je sporák umiestnený pod indukčnou varnou doskou, je vhodné aby bol vybavený chladiacim ventilátorom.

Nepoužívajte indukčnú varnú dosku počas použitia **PYROLITICKÉHO** čistenia.

**UPOZORNENIE:** aby bola umožnená cirkulácia čo najväčšieho množstva vzduchu, je potrebné dodržať minimálnu vzdialenosť



**40 mm** medzi modulom a akýmkoľvek iným zariadením nainštalovaným pod úroveň indukčnej varnej dosky (obr.10B). V každom prípade je potrebné umožniť vhodnú ventiláciu.

Aby bola umožnená cirkulácia čerstvého vzduchu, v kuchynskej linke musia byť vyhotovené otvory (obr.9A – 10A), pričom musia byť dodržané rozmery uvedené na obr. 9B-10B.

#### ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE (Obr.2B-Obr.3B-Obr.4B-Obr.5B)

Pred vykonaním elektrického zapojenia sa uistite, že:

- elektrický kábel uzemnenia je o 2 cm dlhší ako ostatné káble;

- rozvod je v súlade s požiadavkami uvedenými na identifikačnom štítku umiestnenom na spodnej strane pracovnej plochy.

- rozvod je vybavený funkčným uzemnením, odpovedajúcim platným normám a zákonným nariadeniam.

Uzemnenie je povinné a táto povinnosť vyplýva zo zákona.

V prípade, keď domáci elektropotrebič nie je vybavený káblom, použite kábel typu:

“H05V2V2-F” pre výkon až do 6400 Watt s minimálnym prierezom vodičov 2.5 mm<sup>2</sup>; pre vyššie výkony je potrebné použiť kábel s prierezom vodičov 4 mm<sup>2</sup>.

Teplota nesmie v žiadnom mieste presiahnuť hodnotu o 50°C vyššiu ako je teplota prostredia.

Zariadenie je určené pre trvalé pripojenie k elektrickej sieti a preto je potrebné medzi spotrebič a elektrickú sieť zapojiť omnipolárny vypínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3mm, vhodný pre záťaž uvedenú na štítku a odpovedajúci platným normám (žltozelený zemniaci vodič nesmie byť prerušený prepínačom).

Po ukončení inštalácie zariadenia musí byť omnipolárny vypínač ľahko prístupný.

#### POUŽITIE A ÚDRŽBA

**A** = Tlačidlo ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ

**B** = Tlačidlo -

**C** = Tlačidlo +

**D** = Indikátory voľby varnej zóny

**E** = Displej varnej zóny

**T** = Časovač

**S** = Bezpečnostný zámok (Safety lock)

#### POUŽITIE (obr. 2/3)

- Stlačením tlačidla **A** dôjde k zapnutiu varnej dosky; na 10 sekúnd sa na všetkých displejoch zobrazia nuly s blikajúcimi desiatinnými čiarkami.

Ak nebude do uplynutia uvedenej doby vykonaný žiadny iný úkon ovládania, bude nasledovať vypnutie varnej dosky.

Na zapnutie varnej zóny stačí zvoliť požadovanú úroveň výkonu tlačidlami **C**.

**POZNÁMKA:** každé tlačidlo **C** odpovedá jednej varnej zóne. Zvolenie varnej zóny bude potvrdené zobrazením **0** s desatinnou čiarkou **D** rozsvietenou stálym svetlom (neblíkajúcim) na displeji.

Pri použití tlačidla **B** bude na displeji zobrazená úroveň **9**, zatiaľ čo pri použití tlačidla **C** bude displej zobrazovať úroveň **1**.

- Po vykonaní tohto úkonu bude možné nastaviť požadovanú teplotu tlačidlami „**C**“ alebo „**B**“.

V prípade, ak bude na ovládacie prvky položený nejaký predmet, varná doska sa automaticky prepne do polohy **VYPNUTÉ**.

Keď dôjde k prepnutiu platne do polohy **VYPNUTÉ** a teplota povrchu skla bude vyššia ako približne 65°C, na displeji príslušnej varnej zóny sa objaví svetelná signalizácia „**H**“.

- Vypnutie samotnej varnej zóny sa vykonáva jej voľbou a následným súčasným stlačením tlačidiel „**C**“ a „**B**“.

#### FUNKCIA KLÚČA (obr. 3-4-5)

Aby ste zabránili použitiu varnej dosky deťmi, je možné zablokovať všetky funkcie tlačidlom so symbolom kľúča **S**.

Táto funkcia môže byť aktivovaná len pri zapnutej varnej doske.

#### ČASOVAČ (obr. 3-4)

**Časovač** je možné použiť súčasne pre každú varnú zónu.

Zvoľte požadovanú varnú zónu stlačením príslušného tlačidla **C**. Následne zvoľte tlačidlami + a - požadovanú úroveň výkonu.

Keď potom stlačíte tlačidlo **T** (Časovač), na displeji sa zobrazia „00“ a začne blikať LED odpovedajúca zvolenej zóne. Po stlačení tlačidla **B** bude zobrazená doba 60 minút, zatiaľ čo po stlačení tlačidla **T** sa zobrazí doba 1 minúta. Teraz nastavte požadovanú dobu s použitím **T** pre zvýšenie a **B** pre zníženie zobrazených hodnôt.

Po uplynutí nastavenej doby varenia časovač vypne danú zónu a zruší funkciu. Na 2 sekundy sa spustí akustický signál, upozorňujúci na uplynutie doby nastavenej časovačom. Je možné ho zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla.

Ak chcete poznať zostávajúcu dobu každej zóny, stačí stlačiť tlačidlo **C** zóny, ktorá vás zaujíma. Kvôli vynulovaniu časovača zvoľte zónu, stlačte tlačidlo **T** a potom stlačte súčasne tlačidlá **T** a **B**.

**Upozornenie!** Keď je varná zóna v činnosti, displej časovača zostane rozsvietený na hodnote „00“.

#### ČASOVAČ (obr. 5)

**Časovač** je možné použiť súčasne pre každú varnú zónu.

Nastavte požadovanú úroveň výkonu.

Zvoľte Časovač stlačením tlačidla **T** požadovanej zóny. Na displeji sa zobrazia „00“ a začne blikať LED umiestnená nad číslicami. Po stlačení tlačidla **B** bude zobrazená doba 30 minút, zatiaľ čo po stlačení tlačidla **C** sa zobrazí doba 1 minúta. Teraz nastavte požadovanú dobu s použitím **C** pre zvýšenie a **B** pre zníženie zobrazených hodnôt.

Na zobrazenie úroveň výkonu alebo zostávajúcej doby stačí stlačiť tlačidlo **T** príslušnej zóny.

Po uplynutí nastavenej doby varenia časovač vypne danú zónu a zruší funkciu. Na 2 sekundy sa spustí akustický signál, upozorňujúci na uplynutie doby nastavenej časovačom. Je možné ho zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla. Kvôli vynulovaniu časovača stlačte tlačidlo **T** a potom stlačte súčasne tlačidlá **C** a **B**.

**DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA:** Aby sa zabránilo poškodeniu elektronických obvodov, je systém vybavený bezpečnostnou ochranou proti prehriatiu. Pri dlhodobejšom varení s vysokými úrovňami výkonu by mohlo dôjsť k súčasnému vypnutiu všetkých zón, až kým neklesne teplota na nastavenú úroveň. Na displeji dočasne vypnutej zóny bude striedavo zobrazovaná úroveň výkonu s nápisom **H E 2**. Blikanie bude ukončené po opätovnej aktivácii varnej zóny.

#### FUNKCIA MINUTE MINDER (Obr. 3-4-5)

- Odstiňte varnú dosku stlačením a pridržaním „tlačidla s kľúčom“ **S** na dobu 3 sekúnd, až kým nezhasne „kontrolka s kľúčom“.

- Stlačte tlačidlo „Časovač“ (**T**), až kým sa na displeji nezobrazí nápis „00“.

- Stlačením **T** alebo **B** zvoľte požadované minúty.

- Stlačením tlačidla „Časovač“ potvrdíte vykonanú voľbu. Po uplynutí nastavenej doby dôjde k aktivácii akustického



signálu.


#### **FUNKCIA HEAT-UP** (obr. 2-3-4-5)

Táto funkcia umožňuje mať varnú zónu na maximálnej teplote po istú dobu, po jej uplynutí teplota klesne na nižšiu, vopred nastavenú hodnotu.

-Aby ste aktivovali funkciu Heat Up, zvolte príslušnú zónu, nastavte ju na úroveň teploty "9" a znovu stlačte tlačidlo „+“. Na displeji sa zobrazí písmeno A a stlačením tlačidla „+“ bude možné zvoliť požadovanú cieľovú úroveň teploty.

Počas aktivácie tejto funkcie bude striedavo zobrazované písmeno „A“ a hodnota nastavenej cieľovej úrovne.



#### **MAGNETICKÝ SNÍMAČ** (obr. 2-3-4-5)

- Varná doska je vybavená magnetickým snímačom na identifikáciu prítomnosti hrncov; v prípade odloženia hrnca z platne alebo v prípade, keď hrniec nie je vhodný, bude zobrazený symbol ;

Keď je povrch skla ešte teplý, bude zobrazený symbol **H**.


#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (obr. 2-3-4)

Varná doska je vybavená bezpečnostným systémom, ktorý prepne všetky platne do polohy VYPNUTÉ a zapne bezpečnostný zámok, ak sú na ovládacej ploche A vyliate tekutiny alebo ak sa na nej nachádzajú cudzie predmety.

Na displeji sa zobrazia blikajúce symboly  , ktoré bude možné zrušiť odložením predmetu alebo utretím vyliatej tekutiny. K vypnutiu varnej dosky dôjde automaticky.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device)**. (obr. 5)

Varná doska je vybavená bezpečnostným systémom, ktorý prepne všetky platne do polohy VYPNUTÉ a zapne bezpečnostný zámok, ak sú na ovládacej ploche A vyliate tekutiny alebo ak sa na nej nachádzajú cudzie predmety.

Na displeji sa zobrazí symbol , ktorý je možné zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla. K vypnutiu varnej dosky dôjde automaticky.

#### **ÚDRŽBA**

Odstráňte prípadné zvyšky jedla a kvapky tuku z plochy varnej dosky, použitím špeciálnej škrabky, dodávanej na želanie (Obr.8).

Čo najlepšie vyčistite ohrevný priestor s použitím SIDOLU, STAHLFIXU alebo podobných produktov, a čistiaceho papiera. Následne opláchnite vodou a osušte čistou utierkou.

Prostredníctvom špeciálnej škrabky (voliteľné príslušenstvo) okamžite odstráňte z ohriateho priestoru zvyšky alobalových fólií a plastového materiálu, ktorý bol náhodne rozliaty, alebo zvyšky cukru a jedál so zvýšeným obsahom cukru (Obr.8). Týmto spôsobom je možné zabrániť všetkým druhom poškodenia povrchu varnej dosky.

V žiadnom prípade nesmú byť na čistenie varnej dosky používané abrazívne špongie alebo leptavé chemické produkty, ako napr. sprej alebo prípravky na odstraňovanie škvrín.

**VÝROBCA NEPONESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ V PRÍPADOCH NEDODRŽANIA VYŠŠIE UVEDENÝCH BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOV.**

## ΓΕΝΙΚΑ

Διαβάστε προσεκτικά το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου αφού παρέχει σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το εγχειρίδιο για κάθε περαιτέρω πληροφόρηση. Όλες οι εργασίες οι σχετικές με την εγκατάσταση (ηλεκτρικές συνδέσεις) πρέπει να διενεργούνται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

## 1.1 ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΗΣ

Το σύστημα μαγειρέματος με επαγωγή βασίζεται στο φυσικό φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής. Το βασικό χαρακτηριστικό του συστήματος αυτού είναι η άμεση μεταφορά της ενέργειας από τη γεννήτρια στην κατσαρόλα (αντίθετα από τις παραδοσιακές εστίες, βλέπε εικ. 1).

## 1.2 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Αν συγκριθεί με τα ηλεκτρικά πλαίσια μαγειρέματος, το δικό σας πλαίσιο με επαγωγή προκύπτει:

- **Πιο ασφαλές:** λιγότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια
- **Πιο γρήγορο:** μικρότεροι χρόνοι θέρμανσης της τροφής.
- **Πιο ακριβές:** το πλαίσιο αντιδρά άμεσα στις εντολές
- **Πιο αποτελεσματικό:** το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετασχηματίζεται σε θερμότητα.

1.3 ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ **εικ. 7**

Το μαγείρεμα με επαγωγή χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη πρέπει συνεπώς να περιέχουν σίδηρο. Μπορείτε να βεβαιωθείτε αν το υλικό της κατσαρόλας είναι μαγνητικό με έναν απλό μαγνήτη.

**Σημαντικό:**

Για την αποφυγή ζημιών στην επιφάνεια του πλαισίου, μη χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση όχι απόλυτα επίπεδη.
- σκεύη μεταλλικά με βάση επισμαλτωμένη
- μη χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση τραχιά, για να αποσοβηθεί το γρατσούνισμα της επιφάνειας του πλαισίου.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα μη ικανά. Προσέξτε να μην παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή. Για τους φέροντες καρδιακούς βηματοδότες και ενεργές συσκευές είναι σημαντικό να διαπιστώνετε, πριν τη χρήση του πλαισίου επαγωγής, αν ο βηματοδότης είναι συμβατός με τη συσκευή.

**Πριν τη σύνδεση του μοντέλου στο ηλεκτρικό δίκτυο:**

- ελέγξτε την πινακίδα στοιχείων (στο κάτω μέρος της συσκευής) για να βεβαιωθείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου και ότι η πρίζα σύνδεσης είναι κατάλληλη. Σε περίπτωση αμφιβολίας επικοινωνήστε με ειδικευμένο

## ηλεκτρολόγο


**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ**

- μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια δεν πρέπει να τίθενται στην επιφάνεια του πλαισίου μαγειρέματος διότι μπορεί να θερμανθούν.
- μετά τη χρήση, σβήστε το πλαίσιο μαγειρέματος μέσω της διάταξης χειρισμού και μην επαφίεστε στον ανιχνευτή κατσαρολών.
- να αποφεύγονται οι διαφυγές υγρού, συνεπώς για να βράζετε ή να θερμαίνετε υγρά, να μειώνετε την παροχή θερμότητας.
- μην αφήνετε τα θερμαντικά στοιχεία αναμμένα με κατσαρόλες και τηγάνια άδεια ή χωρίς σκεύη.
- αφού τελειώσει το μαγείρεμα, σβήστε τη σχετική ζώνη μέσω του χειριστηρίου που φαίνεται στη συνέχεια.
- για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο ή μην αφήνετε ποτέ προϊόντα αμπαλαρισμένα με αλουμίνιο. Το αλουμίνιο θα έλιωνε και θα προκαλούσε ανεπανόρθωτη ζημία στη συσκευή σας.
- μη θερμαίνετε ποτέ κουτί ή κονσέρβα με τρόφιμα χωρίς πρώτα να τα ανοίξετε: θα μπορούσε να εκραγεί! Η προειδοποίηση αυτή ισχύει για όλους τους τύπους πλαισίων εστίων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συσκευή καθαρισμού με ατμό.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

Η συσκευή αυτή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ο χρήστης με το να διαθέτει το προϊόν αυτό ως απόρριμμα με τον ενδεδειγμένο τρόπο συμβάλει στην αποφυγή αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία.

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στην τεκμηρίωση που το συνοδεύει δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως απόρριμμα οικιακό αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Διαθέστε το ως απόρριμμα τηρώντας τους κατά τόπους κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες για τη μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το αρμόδιο τοπικό γραφείο, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν αυτό.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**

Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται σε τεχνικό ειδικό εγκατάστασης και χρησιμεύουν ως οδηγός για την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και τη συντήρηση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς.

**ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ (Εικ. 6)**

Η οικιακή ηλεκτρική συσκευή κατασκευάστηκε για να

εντοχιζείται σε πάγκο εργασίας, όπως απεικονίζεται στην συγκεκριμένη εικόνα.

Ετοιμάστε το παρεχόμενο μονωτικό υλικό κατά μήκος όλης της περιμέτρου του πλαισίου μαγειρέματος και βάλτε το στο χώρο για τον εντοχισμό (διαστάσεις μεγέθους εικ. 6B).

Ασφαλίστε την οικιακή ηλεκτρική συσκευή στον πάγκο εργασίας μέσω των 4 στηριγμάτων, στρέφοντάς τα κατάλληλα ανάλογα με το πάχος του ίδιου του επιπέδου (εικ. 6A).

Αν το κάτω μέρος της συσκευής, μετά την εγκατάσταση, είναι προσβάσιμη, θα πρέπει να μοντάρετε ένα διαχωριστικό πάνελ **G** (Εικ. 9A) τηρώντας τις αναφερόμενες αποστάσεις (Εικ. 9B).

Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω σε φούρνο, το πάνελ δεν χρειάζεται (Εικ. 10A - 10B)

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** αν ένας φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από τον πάγκο με επαγωγή είναι προτιμότερο να διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης.

Μη χρησιμοποιείτε τον πάγκο με επαγωγή ενώ ο **ΠΥΡΟΛΥΤΙΚΟΣ** καθαρισμός είναι σε λειτουργία.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** για να μπορεί να κυκλοφορεί όσο το δυνατόν περισσότερος φρέσκος αέρας, πρέπει να υφίσταται μια ελάχιστη απόσταση **40 mm** μεταξύ του αρθρώματος και οποιασδήποτε συσκευής εγκατεστημένης κάτω από τον πάγκο επαγωγής (εικ.10B). Σε κάθε περίπτωση πρέπει να επιτρέπεται κατάλληλος αερισμός.

Για να επιτραπεί η κυκλοφορία του φρέσκου αέρα, πρέπει να υπάρχουν ανοίγματα στο έπιπλο της κουζίνας (εικ.9A -10A), τηρώντας τα μεγέθη στην εικ.9B -10B

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ** (Εικ.2B-Εικ.3B-Εικ.4B-Εικ.5B)

Πριν διενεργήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις βεβαιωθείτε ότι:

- το ηλεκτρικό καλώδιο της γείωσης είναι 2 cm μακρύτερο σε σχέση με τα άλλα καλώδια.
- τα χαρακτηριστικά της εγκατάστασης είναι σύμφωνα με τις υποδείξεις της πινακίδας ταυτοποίησης επί του κάτω μέρους του πάγκου εργασίας.
- η εγκατάσταση διαθέτει αποτελεσματική γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και διατάξεις του νόμου.

Η γείωση είναι υποχρεωτική εκ του νόμου.

Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο, χρησιμοποιήστε τον τύπο:

**“H05V2V2-F”** για ισχύ μέχρι 6400 Watt, η διατομή του καλωδίου πρέπει να είναι τουλάχιστον 2.5 mm<sup>2</sup>, ενώ για ισχύ μεγαλύτερη πρέπει να είναι 4 mm<sup>2</sup>

Σε κανένα σημείο το καλώδιο δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία κατά 50°C ανώτερη της θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Η συσκευή προορίζεται να συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, για το λόγο αυτό θα πρέπει να παρεμβάλλετε ένα πολυπολικό διακόπτη, με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3mm, κατάλληλο για το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες (ο κίτρινο/πράσινο αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη).

Αφού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση της συσκευής, ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος.

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**A**= Κουμπί **ON/OFF**

**B**= Κουμπί -

**C**= Κουμπί +

**D** = Δείκτες επιλογής της περιοχής μαγειρέματος

**E** = Οθόνη περιοχής μαγειρέματος

**T** = Timer

**S** = Safety lock

### ΧΡΗΣΗ (Εικ.2-3-4-5)

- Επιλέγοντας το κουμπί **A** ανάβει η επιφάνεια, θα εμφανιστούν μηδενικά με δεκαδικά ψηφία να αναβοσβήνουν σε όλες τις οθόνες για 10 δευτερόλεπτα. Αν δεν διενεργηθεί καμία ενέργεια εντός του χρόνου αυτού η επιφάνεια μαγειρέματος σβήνει.

Για να ανάψετε μια περιοχή μαγειρέματος αρκεί να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος με το κουμπί **C**.

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:** κάθε κουμπί **C** αντιστοιχεί σε μια περιοχή μαγειρέματος.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί το **0** με το δεκαδικό ψηφίο **D** σταθερό (δεν αναβοσβήνει πλέον), στο σημείο αυτό, η περιοχή έχει επιλεγεί.

Αν χρησιμοποιείτε το κουμπί **D**, η οθόνη θα απεικονίσει το επίπεδο 9, αν χρησιμοποιείτε το κουμπί **C**, η οθόνη θα απεικονίσει το επίπεδο 1.

- Μετά την ενέργεια αυτή μπορείτε να επιλέξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας με τα κουμπιά “**C**” ή “**B**”.

Στην περίπτωση που τοποθετηθεί ένα αντικείμενο πάνω στα χειριστήρια, το πλαίσιο μαγειρέματος θα τεθεί αυτόματα στη θέση **OFF**.

Όταν τίθεται μια εστία στη θέση **OFF** και η θερμοκρασία της επιφάνειας του γυαλιού είναι μεγαλύτερη των 65° περίπου θα υπάρξει μια φωτεινή επισήμανση «**H**» στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

- Για να σβήσετε μια μόνο περιοχή μαγειρέματος, πρώτα πρέπει να την επιλέξετε και μετά πιέστε τα κουμπιά “**C**” και “**B**” ταυτόχρονα.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΛΕΙΔΙΟΥ (Εικ.3-4-5)

Για την αποφυγή της χρήσης από παιδιά της επιφάνειας, μπορείτε να ασφαλίσετε όλες τις λειτουργίες πιέζοντας το κουμπί κλειδιού **S**. Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο αν η επιφάνεια είναι αναμμένη.

### TIMER (Εικ.3-4)

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα **Timer** ταυτόχρονα για κάθε περιοχή μαγειρέματος.

Επιλέξτε τη σχετική περιοχή μαγειρέματος πιέζοντας το αντίστοιχο κουμπί **C**. Μετά επιλέξτε με τα κουμπιά + και -, το επιθυμητό επίπεδο ισχύος. Κατόπιν πιέζοντας το κουμπί **T** (Timer) στην οθόνη θα εμφανιστούν “00” και θα αρχίσει να αναβοσβήνει το led που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη περιοχή. Πιέζοντας το κουμπί **B** απεικονίζεται ο χρόνος 60 λεπτών, πιέζοντας το κουμπί **T** απεικονίζεται ο χρόνος 1 λεπτού. Κατόπιν θέστε τον επιθυμητό χρόνο χρησιμοποιώντας **T** για να αυξάνετε και **B** για να μειώνετε.

Αφού τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, το timer σβήνει τις περιοχές και απενεργοποιεί την επιλογή. Ένα ηχητικό σήμα θα λειτουργήσει για 2

δευτερόλεπτα δείχνοντας το τέλος ενεργοποίησης του timer. Για την απενεργοποίησή του πιέστε ένα οποιοδήποτε κουμπί.

Για να γνωρίσετε τον υπόλοιπο χρόνο για κάθε περιοχή, ακρέι να πιέσετε το κουμπί **C** της σχετικής περιοχής. Για να μηδενίσετε το timer επιλέξτε την περιοχή, πιέστε το κουμπί **T** και μετά ταυτόχρονα τα κουμπιά **T** και **B**.

**Προσοχή!** Όταν το πλαίσιο μαγειρέματος είναι σε λειτουργία η οθόνη του timer παραμένει αναμμένη στην τιμή “00”.

#### TIMER (Εικ.5)

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί το **Timer** ταυτόχρονα για κάθε περιοχή μαγειρέματος.

Θέστε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Επιλέξτε το Timer πιέζοντας το κουμπί **T** της σχετικής περιοχής μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστούν “00” και θα αρχίσει να αναβοσβήνει το led που είναι τοποθετημένο πάνω από τους αριθμούς. Πιέζοντας το κουμπί **B** απεικονίζεται ο χρόνος 30 λεπτών, πιέζοντας το κουμπί **C** απεικονίζεται ο χρόνος 1 λεπτού. Κατόπιν θέστε τον επιθυμητό χρόνο χρησιμοποιώντας **C** για να αυξάνετε και **B** για να μειώνετε.

Για να απεικονίσετε το επίπεδο ισχύος ή για να γνωρίσετε τον υπόλοιπο χρόνο, αρκεί να πιέσετε το κουμπί **T** της σχετικής περιοχής.

Αφού τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, το timer σβήνει τη ζώνη και απενεργοποιεί την επιλογή. Ένα ηχητικό σήμα θα λειτουργήσει για 2 δευτερόλεπτα δείχνοντας το τέλος ενεργοποίησης του timer. Για την απενεργοποίησή του πιέστε ένα οποιοδήποτε κουμπί. Για να μηδενίσετε το timer πιέστε το κουμπί **T** και μετά ταυτόχρονα τα κουμπιά **C** και **B**.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για την αποφυγή ζημιών στα ηλεκτρονικά κυκλώματα, το πλαίσιο διαθέτει ένα σύστημα ασφάλειας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περιπτώσεις παρατεταμένης χρήσης μαγειρέματος με επίπεδα ισχύος υψηλά, η επιφάνεια θα μπορούσε ταυτόχρονα να σβήσει μια ή περισσότερες περιοχές αναμμένες μέχρι να επιστρέψουν οι θερμοκρασίες στα θεθέντα επίπεδα. Στην οθόνη της περιοχής προσωρινά σβηστής εναλλάσσονται το επίπεδο ισχύος με ένα H E 2. Αυτό θα σταματήσει να αναβοσβήνει αφού επανερροποιηθεί η περιοχή μαγειρέματος.

#### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MINUTE MINDER (Εικ. 3-4-5)

-Απασφαλίστε την επιφάνεια μαγειρέματος κρατώντας πατημένο το “κουμπί κλειδί” **S** για 3 δευτερόλεπτα μέχρι το σβήσιμο της “ενδεικτικής λυχνίας κλειδιού”.

- Πιέστε το κουμπί “**Timer**” (**T**) μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη “00” στην οθόνη.

- Πιέστε **T** ή **B** για να επιλέξετε τον αριθμό των λεπτών.

- Πιέστε το κουμπί “**Timer**” για να επιβεβαιώσετε την επιλογή. Στο τέλος του θεθέντος χρόνου θα ενεργοποιηθεί ένα ηχητικό σήμα.

#### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ HEAT-UP (Εικ.2-3-4-5)

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει να έχετε την περιοχή μαγειρέματος στο μέγιστο της θερμοκρασίας για κάποια χρονική περίοδο, και μετά η θερμοκρασία θα

πέσει σε μια τιμή χαμηλότερη της προηγούμενης θεθείσας.

-Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας Heat Up, επιλέξτε την περιοχή, φέρτε την στο επίπεδο θερμοκρασίας “9” και πιέστε εκ νέου το κουμπί “+”. Στην οθόνη θα εμφανιστεί το γράμμα A κατόπιν με το κουμπί “-” επιλέξτε το επίπεδο της τελικής επιθυμητής θερμοκρασίας.

Στην οθόνη, όσο η λειτουργία θα είναι ενεργή, το «A» θα εναλλάσσεται με το τελικό θεθέν επίπεδο.

#### ΜΑΓΝΗΤΙΚΟΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ (Εικ. 2-3-4-5)

- Η επιφάνεια διαθέτει ένα αισθητήρα κατασρολών, όταν αυτή αφαιρείται ή είναι ακατάλληλη εμφανίζεται το σύμβολο **B**.

Αν αντίθετα η επιφάνεια του γυαλιού είναι ακόμη θερμή θα εμφανιστεί το σύμβολο **H**.

#### O.S.D. (Overflow Safety Device). (Εικ. 2-3-4)

Η επιφάνεια διαθέτει ένα σύστημα ασφάλειας που θέτει όλες τις εστίες σε θέση OFF και εισάγει το safety lock παρουσία υγρών ή αντικειμένων στην περιοχή χειριστηρίων A.

Θα εμφανιστούν, αναβοσβήνοντας, στην οθόνη τα σύμβολα αυτά **B.B. B.B.** που θα απενεργοποιηθούν αφαιρώντας το αντικείμενο ή το υγρό. Η επιφάνεια θα σβήσει αυτόματα.

#### O.S.D. (Overflow Safety Device). (Εικ. 5)

Η επιφάνεια διαθέτει ένα σύστημα ασφάλειας που θέτει όλες τις εστίες σε θέση OFF και εισάγει το safety lock παρουσία υγρών ή αντικειμένων στην περιοχή χειριστηρίων A.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο αυτό **B** που θα απενεργοποιηθεί πιέζοντας ένα οποιοδήποτε κουμπί. Η επιφάνεια θα σβήσει αυτόματα.

#### ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής και σταγόνων από την επιφάνεια μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το ειδικό, παρεχόμενο κατά παραγγελία, ξέστρο (Εικ.8). Καθαρίστε τη θερμαινόμενη περιοχή με τον καλύτερο δυνατό τρόπο χρησιμοποιώντας SIDOL, STAHLFIX ή προϊόντα παρόμοια και χαρτί κουζίνας, κατόπιν ξεβγάλετε με νερό και στεγνώστε με καθαρό πανί. Με το ειδικό ξέστρο (προαιρετικό) αφαιρέστε αμέσως από τη θερμαινόμενη περιοχή μαγειρέματος κομματάκια αλουμινοχάρτου και πλαστικού υλικού που παρέμειναν ή υπολείμματα ζάχαρης ή τροφών με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης (Εικ.8). Με τον τρόπο αυτόν αποσorbείται ενδεχόμενη ζημιά στην επιφάνεια του πλαισίου.

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σφουγγαράκια αποξυστικά ή χημικά απορρυπαντικά ερεθιστικά όπως σπρέι φούρνου ή ξελεκιαστικά.

#### O ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΥΘΥΝΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΝΑΦΕΡΘΕΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΕΣ

## ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

Olvassa el figyelmesen a kézikönyvet, mert a beszerelés, használat és karbantartás biztonságára vonatkozóan fontos útmutatásokat tartalmaz! Őrizze meg a kézikönyvet, hogy az a későbbiekben is rendelkezésére álljon! A beszereléssel kapcsolatos műveleteket (elektromos csatlakoztatások) a hatályos előírásoknak megfelelően kizárólag szakember végezheti.

### 1.1 AZ INDUKCIÓ ALAPJAI

Az indukciós főzés a mágneses indukció fizikai jelenségen alapul. A rendszer alapvető tulajdonsága, hogy a generátor hőenergiáját közvetlenül az edénynek adja át (a hagyományos főzőlapoktól való különbözőségét az 1. ábra szemlélteti).

### 1.2 ELŐNYEI

Ha összevetjük az elektromos főzőlapokkal, megállapítható, hogy az indukciós főzőlap:

- **Biztonságosabb:** az üvegfelszín hőmérséklete alacsonyabb
- **Gyorsabb:** az ételek melegítéséhez kevesebb idő szükséges
- **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a beállítások megváltoztatására
- **Hatékonyabb:** a felvett energia 90%-a hővé alakul.

### 1.3 FŐZŐEDÉNYEK 7. ábra

Az indukción alapuló főzés a mágnesség segítségével állítja elő a hőt. Az edényeknek ezért vasat is kell tartalmazniuk. Az edény mágnességhetősége egy egyszerű mágnessel ellenőrizhető.

#### Fontos!

Hogy elkerülje a főzőlap felületének károsodását, ne használjon:

- olyan edényeket, melyeknek alja nem teljesen lapos
- olyan fémedényeket, melyeknek alja zománczott
- durva aljú edényeket, melyek összekarcolhatják a főzőlap felületét.

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A készüléket gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek nem használhatják!

Ne engedje a gyermekeknek, hogy játsszanak a készülékkel! Szívritmus-szabályozót viselő, illetve aktív sebészeti implantátummal rendelkező emberek esetén az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy a szívritmus-szabályozó, illetve az implantátum kompatibilis-e a készülékkel.

#### A készülék elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt:

- ellenőrizze az adattáblát (a készülék alsó részén van elhelyezve), hogy meggyőződjön arról, hogy a készülék feszültség- és teljesítményadatai megfelelnek a hálózati értékeknek, illetve hogy a csatlakozók összeillenek. Amennyiben kétsége van efelől, hívjon szakképzett villanyszerelőt!

#### FONTOS!

- Ne helyezzen fémtárgyakat (késeket, villákat, kanalakat vagy


fedőket) a főzőlap felületére, mert felmelegedhetnek!

- Használat után a megfelelő funkciógomb segítségével kapcsolja ki a főzőlapot és ne higgyen az edényérzékelőnek!
- Ne hagyja, hogy a folyadékok kifussanak; ezért a folyadékok forralásához, illetve melegítéséhez használjon kisebb hőfokozatot!
- Edények nélkül vagy üres edények alatt ne hagyja bekapcsolva a hőelemeket!
- Amennyiben befejezte a főzést, az alább feltüntetett funkciógomb segítségével kapcsolja ki a használt felületet!
- A főzéshez sose használjon alumíniumfóliát, illetve sose melegítse közvetlenül az alumíniumba csomagolt termékeket! Az alumínium elolvadna és helyrehozhatatlanul tönkretenné az ön készülékét.
- Sose melegítsen élelmiszer tartalmazó konzervet zárt állapotban, mert felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés az összes többi főzőlaptípusra is vonatkozik.

**FIGYELEM!** Gőztisztító használata tilos!

**FIGYELEM!** Amennyiben a főzőlap felülete megreped, a lehetséges rövidzárlat megelőzése érdekében kapcsolja ki a készülékét!

A készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaíró (WEEE) szülő 2002/96/EK európai uniós irányelvnek. Gondoskodjon a termék megfelelő kezeléséről, annak működésből történő kivonása után, a felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre való káros hatások megelőzéséhez.

A terméken  vagy a mellékelt dokumentáción feltüntetett jelölés azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem a megfelelő begyűjtő állomásra kell vinni az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása érdekében. Készülékétől a hulladékkezelésre vonatkozó helyi előírásoknak megfelelően váljon meg. A termékkel kezelésével, összegyűjtésével és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a megfelelő helyi irodához, a háztartási hulladékokat begyűjtő szolgálathoz, vagy ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket megvásárolta.

## BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

A következő utasítások a beszerelést végző szakembernek szólnak, melyeknek betartásával a készülék beszerelése, szabályozása és karbantartása meg fog felelni a hatályos törvények és szabványok előírásainak.

### ELHELYEZÉS (6. ábra)

A háztartási gép munkalapba beépíthető kivitelben készül, ahogy az a megfelelő ábrán is látható.

Ragassa fel a főzőlap teljes kerületén a mellékelt tömítőanyagot, és a beépítéshez helyezze a főzőlapot a számára kiképzett lyukba (kivágási méretek: 6B ábra)!

A munkalap vastagságának megfelelően forgatott négy támaszték segítségével (6A ábra) rögzítse a háztartási gépet a munkalaphoz!

Amennyiben a beszerelést követően a készülék alsó részéhez hozzá lehet férni, a jelzett távolságok betartása mellett (9B ábra) egy **G** elválasztópanelt (9A ábra) kell rá felszerelni!

Amennyiben a készüléket sűtő fölé szereli be, a panel nem szükséges (10A - 10B ábra).

**FONTOS!** Amennyiben a sűtőt indukciós főzőlap alá építi be, előnyös, ha az hűtőventilátorral van ellátva.

A **PIROLÍTIKUS** tisztítás ideje alatt ne használja az indukciós főzőlapot!

**FIGYELEM!** A lehető legnagyobb mennyiségű friss levegő keringtetése érdekében az egység és az indukciós főzőlap alá épített készülék között legalább **40 mm** távolság szükséges (10B ábra). A megfelelő szellőzést minden esetben biztosítani kell!

A friss levegő keringtetésének biztosítása érdekében a konyhabútornak a 9B - 10B ábrákon jelzett méreteknél megfelelő nyílásokkal (9A - 10A ábra) kell rendelkeznie.

#### ELEKTROMOS BEKÖTÉS (2B - 3B - 4B - 5B ábra)

Az elektromos bekötés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy:

- a földkábel 2 cm-rel hosszabb, mint a többi kábel;
- az elektromos hálózat tulajdonságai megfelelnek a főzőlap alján elhelyezett adattáblán feltüntetett jellemzőknek;
- az elektromos hálózat a szabványoknak és a hatályban lévő törvényeknek megfelelő hatékony földeléssel rendelkezik!

A földelés a törvény szerint kötelező.

Amennyiben a háztartási gép nincs kábellel felszerelve, használja a „H05V2V2-F” típusú kábelt. 6400 W teljesítményig ennek legalább 2,5 mm<sup>2</sup>-es keresztmetszettel kell rendelkeznie, míg előtti teljesítménynél legalább 4 mm<sup>2</sup>-esnek.

A kábel sehol se melegezhet 50 °C-kal a szobahőmérséklet fölül! A készüléket állandó kötéssel való elektromos csatlakoztatásra tervezték. Ezért a készülék és a hálózat közé egy, a hatályban lévő szabványoknak megfelelő, az adattáblán feltüntetett terhelést bíró, és az érintkezői között legalább 3 mm-es bontással rendelkező omnipoláris kapcsolót kell beszerezni (a sárga-zöld földkábelt a kapcsoló nem szakíthatja meg).

A készülék beszerelését követően az omnipoláris kapcsolónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

### HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

**A = BE/KI** gomb

**B = -** gomb

**C = +** gomb

**D = Főzőfelületválasztás-jelző lámpák**

**E = Főzőfelület kijelzője**

**T = Időzítés**

**S = Gyerekzár**

#### HASZNÁLAT (2-3-4-5. ábra)

A főzőlap bekapcsolásához használja az **A** gombot. Ekkor valamennyi kijelzőn 10 másodpercig nullák és tizedesvesszőt helyettesítő pontok jelennek meg.

- A főzőlap bekapcsolásához használja az **A** gombot. Ekkor valamennyi kijelzőn 10 másodpercig nullák és tizedesvesszőt helyettesítő pontok jelennek meg.

Amennyiben ez idő alatt nem kezdeményez semmilyen műveletet, a főzőlap kikapcsol.

A kívánt főzőfelület bekapcsolásához elég, ha a megfelelő **C** gombbal kiválasztja a kívánt teljesítményszintet.

**MEGJEGYZÉS:** Minden egyes **C** gomb egy adott főzőfelülethez tartozik.

A kijelzőn megjelenik a **0** felirat a **D** állandó tizedesvesszőt helyettesítő ponttal (állandó fénnel világítva), jelezve, hogy a felület ki lett választva.

A **B** gomb megnyomásával a kijelzőn a **9**-es, a **C** gomb megnyomásával az **1**-es teljesítményszint jelenik meg.

- Ebben az esetben a hőmérsékletet a „**C**” vagy „**B**” gomb segítségével állíthatja be.

Amennyiben a kezelőfelületre tárgy kerül, a főzőlap

automatikusan kikapcsol.

Amennyiben egy főzőlap úgy kapcsol ki, hogy üvegfelületének hőmérséklete meghaladja a kb. 65 °C-ot, az érintett főzőfelület kijelzőjén egy fényes „**H**” felirat jelenik meg.

- Egyetlen főzőfelület kikapcsolásához először ki kell választani a felületet, majd egyidejűleg nyomja meg a „**C**” és „**B**” gombot.

#### GYEREKZÁR FUNKCIÓ (3–4–5. ábra)

Annak elkerülése érdekében, hogy a főzőlapot gyerekek használják, az **S** gyerekzár gomb megnyomásával az összes funkciót le lehet tiltani.

Ez a funkció csak akkor kapcsolható be, ha a főzőlap be van kapcsolva.

#### IDŐZÍTÉS (3–4. ábra)

Az **Időzítés** funkció valamennyi főzőfelületre használható, akár egyidejűleg is.

A megfelelő **C** gombbal válassza ki a kívánt főzőfelületet. Ezt követően a + és - gombokkal válassza ki a kívánt teljesítményszintet. Ekkor ha megnyomja a **T** (időzítés) gombot, a kijelzőn megjelenik a „00” felirat, és a választott felület lámpája villogni kezd. Amennyiben a **B** gombot nyomja meg, a kijelzőn 60 perc jelenik meg, amennyiben pedig a **T** gombot, a kijelzőn 1 perc fog megjelenni. Ezt követően az idő növeléséhez használja a **T** gombot, csökkentéséhez pedig a **B** gombot.

A főzési idő leteltével az időzítő kikapcsolja a felületeket és letiltja a választógombokat. Az időzítés lejártát egy 2 percig tartó hangjelzés jelzi. Ez bármelyik gombbal kikapcsolható. A kívánt felület hátralévő idejének megtekintéséhez egyszerűen csak nyomja meg a kérdéses felülethez tartozó **C** gombot. Az időzítés nullázásához válassza ki a felületet, nyomja meg a **T** gombot, majd egyidejűleg nyomja meg a **T** és a **B** gombot.

#### Figyelem!

A főzőlap bekapcsolásával az időzítő is működésbe lép, és a „00” értéket mutatja.

#### IDŐZÍTÉS (5. ábra)

Az **Időzítés** funkció valamennyi főzőfelületre használható, akár egyidejűleg is.

Állítsa be a kívánt teljesítményszintet.

A kívánt főzőfelülethez tartozó **T** gomb megnyomásával válassza ki az időzítést. A kijelzőn megjelenik a „00” felirat, és a számok fölött található lámpa villogni kezd. Amennyiben a **B** gombot nyomja meg, a kijelzőn 30 perc jelenik meg, amennyiben pedig a **C** gombot, a kijelzőn 1 perc fog megjelenni. Ezt követően az idő növeléséhez használja a **C** gombot, csökkentéséhez pedig a **B** gombot.

A teljesítményszint, illetve a hátralévő idő megtekintéséhez egyszerűen csak nyomja meg a kérdéses felülethez tartozó **T** gombot.

A főzési idő leteltével az időzítő kikapcsolja a felületet és letiltja a választógombokat. Az időzítés lejártát egy 2 percig tartó hangjelzés jelzi. Ez bármelyik gombbal kikapcsolható. Az időzítés nullázásához nyomja meg a **T** gombot, majd egyidejűleg nyomja meg a **C** és a **B** gombot.

**FONTOS!** Az elektromos hálózat károsodásának megakadályozása érdekében a főzőlap túlmelegedésgátló biztonsági rendszerral van ellátva. Magas teljesítményszinten történő hosszabb használat esetén a főzőlap a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében átmenetileg kikapcsolhat egy vagy több bekapcsolt felületet. Az átmeneti időre kikapcsolt felület kijelzőjén a teljesítményszint és a „H E 2”



felirat váltakozik. Ennek villogása a felület újbóli bekapcsolása esetén megszűnik.

#### **ÉBRESZTŐÓRA FUNKCIÓ** (3–4–5. ábra)

- Az **S** „gyerekzár” gomb 3 másodpercig tartó nyomvatartásával kapcsolja ki a főzőlap gyerekzár funkcióját, mire a „gyerekzár” szimbólum eltűnik.

- Tartsa lenyomva a **T** „időzítés” gombot addig, míg a kijelzőről el nem tűnik a „00” felirat.

- A percérték kiválasztásához használja a **T** vagy **B** gombot.

- A választás megerősítéséhez nyomja meg az „időzítés” gombot. A beállított idő leteltekor a készülék hangjelzést ad ki.


#### **GYORS MELEGÍTÉS FUNKCIÓ** (2–3–4–5. ábra)

Ez a funkció egy bizonyos ideig lehetővé teszi a főzőfelület maximális hőmérsékleten való működtetését, melynek leteltét követően a hőmérséklet a korábban beállított alacsonyabb értékre csökken.

- A Gyors melegítés funkció bekapcsolásához válassza ki a felületet, állítsa a „9”-es hőmérsékleti szintre, majd nyomja meg újból a „+” gombot. A kijelzőn megjelenik az „A” felirat, jelezve, hogy a „-” gombbal válassza ki a kívánt végső hőmérsékletet.

Mindaddig, amíg a funkció be van kapcsolva, a kijelzőn az „A” felirat és a beállított végső hőmérsékleti szint fog váltakozni.

#### **MÁGNESES ÉRZÉKELŐ** (2–3–4–5. ábra)



- A főzőlap edényérzékelővel van felszerelve. Amennyiben az edényt leveszi a felületről vagy nem megfelelő a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.

Ellenben, ha az üvegfelület még meleg, a kijelzőn a **H** szimbólum jelenik meg.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device – Kifolyásvédelem)**

(2–3–4. ábra)


A főzőlap kifolyásvédelemmel van ellátva, mely abban az esetben, ha az „A” kezelőfelületre nedvesség vagy tárgy kerül, az összes főzőfelületet kikapcsolja és egyúttal bekapcsolja a biztonsági zárat.

A kijelzőn a   szimbólumok mindaddig villogni fognak, amíg a tárgyat vagy nedvességet el nem távolítja. A főzőlap automatikusan kikapcsol.

#### **O.S.D. (Overflow Safety Device – Kifolyásvédelem)**

(5. ábra)

A főzőlap kifolyásvédelemmel van ellátva, mely abban az esetben, ha az „A” kezelőfelületre nedvesség vagy tárgy kerül, az összes főzőfelületet kikapcsolja és egyúttal bekapcsolja a biztonsági zárat.

A kijelzőn megjelenik a  szimbólum, melyet bármely gombbal ki lehet kapcsolni. A főzőlap automatikusan kikapcsol.

#### **KARBANTARTÁS**

A főzőfelületen található esetleges ételmaradékokat és zsírcseppeket a kérés esetén mellékelt kaparókéssel távolítsa el (8. ábra)!

A meleg felületeket a lehető legjobban tisztítsa meg **SIDOL**-lal, **STAHLFIX**-szel vagy hasonló termékekkel, szivacslap segítségével, öblítse le vízzel és tiszta ronggyal törölje szárazra!

A különleges kaparókés (opcionális) segítségével azonnal távolítsa el a meleg felületekről az alumíniumfólia- és a megolvadt műanyagdarabokat, a cukormaradványokat, illetve a magas cukortartalmú élelmiszermaradékokat (8.

ábra)! Így megakadályozható a főzőlap felületének lehetséges károsodása.

Semmilyen esetben se használjon dörzsszivacsot, se olyan erős vegyszereket, mint amilyenek a sütők vagy ruhák tisztítására szolgáló sprék!

#### **A GYÁRTÓ A SZOKÁSOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK ÉS A FENTI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA ESETÉN ELHÁRÍT MAGÁTÓL MINDEN FELELŐSÉGET!**

## ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

Уважно прочитайте вміст даного буклету, у якому надані важливі вказівки, що стосуються безпеки установки, використання і обслуговування. Зберігайте буклет для будь-якої можливої подальшої консультації. Всі дії, що відносяться до установки (електричні з'єднання) мають здійснюватися тільки кваліфікованим персоналом у відповідності до діючих норм.

### 1.1 ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ

Система нагрівання за допомогою індукції базується на фізичному явищі магнітної індукції. Основна характеристика такої системи - пряма передача енергії від генератора до каструлі (на відміну від традиційних поверхонь дивіться Мал.1).

### 1.2 ПЕРЕВАГИ

У порівнянні із звичайними поверхнями електроплит, Ваша індукційна поверхня є:

- **більш безпечною:** нижча температура на поверхні скла
- **більш швидкою:** менший час нагрівання їжі
- **більш точною:** поверхня негайно реагує на Ваші команди
- **більш ефективною:** 90% поглиненої енергії перетворюється у тепло.

### 1.3 ПОСУД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ Мал.7

При нагріванні за допомогою індукції використовується явище магнетизму для генерації тепла. Тому посуд має містити залізо. Ви можете перевірити, чи є матеріал посуду магнітним за допомогою звичайного магніту.

### Увага:

Щоб уникнути непоправних ушкоджень робочій поверхні, не користуйтеся:

- посудом, дно якого має нерівну форму.
- металевим посудом з емальованим дном
- посудом з шорсткуватою поверхнею основи, щоб уникнути подряпин робочої поверхні.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Даний пристрій не призначений для використання дітьми або недієздатними особами.

Стежте, щоб діти не грали з пристроєм.

Для осіб що носять кардіостимулятори і активні прилади, перед використанням індукційної поверхні важливо перевірити, що даний стимулятор є сумісним з пристроєм.

### Перед підключенням моделі до мережі електроживлення:

- перевірте заводську табличку з даними (розташовану позаду приладу), щоб переконатися, що напруга і потужність відповідають напрузі і потужності в мережі, а сполучне гніздо їм підходить У випадку сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

### УВАГА

- не можна залишати металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки або кришки на робочій поверхні, так як вони можуть розігріватися.

- Після використання, вимкніть роботу поверхню за допомогою її блоку управління, не сподіваючись на автоматичну роботу чутливого елемента, що реагує на наявність посуду.

- уникайте збівання рідини, тому під час кип'ятіння або нагріву рідин, зменшуйте подачу тепла.

- не залишайте включені нагрівальні елементи з порожніми каструлями та сковородами або взагалі без посуду.

- по закінченню приготування їжі, вимкніть відповідну зону за допомогою команди, яка вказана нижче.

- для приготування їжі ніколи не використовуйте алюмінієву фольгу, або продукти упаковані безпосередньо у неї. Алюміній може розплавитися та безповоротно пошкодити Ваш пристрій.

- Ніколи не розігрівайте консервних банок із жерсті з продуктами харчування не відкривши їх попередньо: може вибухнути! Це попередження стосується всіх інших робочих поверхонь для приготування їжі.

**УВАГА:** Забороняється користуватися паровим очисником.

**УВАГА:** Якщо в поверхні з'явилася тріщина, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

Даний пристрій маркований у відповідності до Європейської Директиви 2002/96/EC, Електричне та електронне обладнання, що підлягає утилізації (WEEE). Пересвідчившись самому, що продукт утилізується належним чином, споживач також робить свій внесок щодо попередження потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людини.

Символ на виробі або супровідній документації означає, що до даного продукту не можуть застосовуватися норми як до побутових відходів, але він має бути доставлений у відповідний пункт для збору для утилізації електричної та електронної апаратури. Керуйтеся відповідними місцевими нормами щодо утилізації відпрацьованих матеріалів. Для подальшої інформації про обробку, відновлення й рециркування цього виробу, зверніться до відповідного місцевого відділу, служби по збиранню побутових відпрацьованих матеріалів або торговельної точки, де був придбаний даний виріб.

## ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

Дані інструкції з установки призначені для кваліфікованого спеціаліста з монтажу і виконують функцію посібника з установки, регулювання та обслуговування у відповідності з законами та діючими нормами

### РОЗМІЩЕННЯ (Мал.6)

Даний електропобутовий прилад створений так, щоб його можна було вбудувати у робочу поверхню, як показано на відповідному малюнку.

Розмістіть герметизуючу мастику, що входить до комплексу постачання, вздовж внутрішнього периметру поверхні для приготування їжі та приклейте її в отвір для вбудування (розмір розрізу Мал. 6Б)

Зафіксуйте електроприлад на робочій поверхні за допомогою 4 стійок, повертаючи його згідно товщині самої поверхні (Мал. 6А).

Якщо нижня частина пристрою після установки має нормальний доступ, необхідно встановити розділювальну





панель **G** (мал.9А), з урахуванням зазначених відстаней (Мал. 9В). Якщо пристрій встановлюється над духовкою, в панелі немає потреби (Мал. 10А - 10В)

**УВАГА:** якщо духовка розміщена під індукційною поверхнею, бажано, щоб вона мала вентилятор охолодження. Не користуйтеся індукційною поверхнею, коли працює **ПІРОЛІТИЧНЕ** очищення.

**УВАГА:** для забезпечення належної циркуляції свіжого повітря необхідно дотримуватися мінімальної відстані у **40 мм** між модулем та будь-яким пристроєм, встановленим нижче індукційної поверхні (Мал.10В). У будь-якому випадку необхідно забезпечити адекватну вентиляцію. Щоб забезпечити циркуляцію свіжого повітря, необхідно мати отвори у кухонних меблях (мал.9А-10А), у відповідності до розмірів, вказаних на Мал.9В -10В

**ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ** (Мал.2В-Мал.3В-Мал.4В-Мал.5В)  
Перед виконанням електричних з'єднань треба пересвідчитися, що:  
- електричний кабель для заземлення є на 2 см довшим за інші кабелі;  
- характеристики установки є такими, що відповідають даним в заводській таблиці на нижній частині робочої поверхні;  
- установка забезпечена ефективним заземленням, у відповідності до всіх норм та діючих законів. Заземлення є обов'язковим згідно законодавства. Якщо електрообування прилад не оснащений шнуром, використовуйте тип:

**"H05V2V2-F"** для потужності до 6400 Вт, перетин проводу має бути не меншим за 2.5 мм<sup>2</sup>, а для більшої потужності він має становити 4 мм<sup>2</sup>  
Слідкуйте, щоб температура шнуру, в будь-якій його частині, не досягала 6 температури на 50°C вище за температуру навколишнього середовища. Прилад потребує під'єднання до електричної мережі, здійсніть його через двополюсний вимикач з мінімальною відстанню у 3 мм між контактами, який розрахований на навантаження, вказане в заводській таблиці і який відповідає всім діючим нормам (провідник заземлення жовтий/зелений не може перериватися перемикачем). Закінчивши установку обладнання, переконайтеся, що двополюсний вимикач залишається доступним.

## ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- A** = Кнопка **ON/OFF** (Увімкн/Вимкн)
- B** = Кнопка -
- C** = Кнопка +
- D** = Індикатори вибору зони готування їжі
- E** = Дисплей зони готування їжі
- T** = Таймер
- S** = Блокування для безпеки

**ВИКОРИСТАННЯ** (Мал.2-3-4-5)  
- Шляхом вибору кнопки **A** поверхню можна увімкнути; протягом 10 секунд з'являються нулі з десятичними блімаючими крапками на всіх дисплеях. Якщо за цей час не виконуватимуться ніякі операції, поверхня вимкнеться. Щоб дістатися зони готування їжі, достатньо вибрати бажаний рівень потужності за допомогою кнопок **C**.

**ПРИМІТКА:** кожна кнопка **C** відповідає одній зоні готування їжі. На дисплеї з'явиться **0** з десятичною крапкою **D** (яка більш не блимає), це означає, що зону було вибрано. Якщо Ви використовуєте кнопку **B**, дисплей покаже рівень **9**; якщо Ви використовуєте кнопку **C**, на дисплеї з'явиться рівень **1**.

- Після виконання цієї операції можна вибрати регулювання температури за допомогою кнопок **"C"** або **"B"**.  
У випадку, якщо якийсь предмет буде поставлений на кнопки керування, варильна поверхня автоматично перейде у режим вимкнення **OFF**.  
Якщо конфорку встановлено на **OFF**, а температура скляної поверхні перевищує 65°, на дисплеї з'явиться позначка з підсвіченням **"H"** в цій зоні готування їжі.  
- Для вимкнення лише однієї зони готування їжі необхідно вибрати її попередньо, потім натиснути одночасно кнопки **"C"** та **"B"**.

## ФУНКЦІЯ КЛЮЧА

 (Мал. 3-4-5)

Щоб уникнути користування поверхні дітьми, надається можливість блокування всіх функцій шляхом натискання кнопки ключа **S**.  
Таку функцію можна увімкнути лише при увімкненій поверхні.

## Таймер

 (Мал.3-4)

**Таймер** можна використовувати одночасно для декількох зон готування їжі.  
Виберіть необхідну варильну зону шляхом натискання відповідної кнопки **C**. Потім, за допомогою кнопок + та -, виберіть бажаний рівень потужності. При натисканні кнопки **T** (Таймер) на дисплеї з'явиться "00" та почне блимати світлодіод вибраної зони. При натисканні кнопки **B** відображається час 60 хвилин, при натисканні кнопки **T** відображається час 1 хвилина. Задайте бажаний час, використовуючи **T** для збільшення та **B** для зменшення. По закінченню часу готування таймер вимкне зону та дезактивує вибір. Акустичний сигнал подаватиметься протягом 2 хвилин, вказуючи на закінчення роботи таймера. Для вимкнення цього режиму достатньо натиснути будь-яку кнопку.  
Щоб побачити час, який залишився для кожної зони, достатньо натиснути кнопку **C** бажаної зони. Щоб відновити таймер, натисніть кнопку **T**, потім одночасно кнопки **T** та **B**.

**Увага** Під час працювання варильної поверхні на дисплеї таймеру світитиметься "00".

## ТАЙМЕР

 (Мал.5)

**Таймер** можна використовувати одночасно для кожної з зон готування їжі.  
Встановіть бажаний рівень потужності. Виберіть Таймер, натиснувши кнопку **T** необхідної зони готування їжі, на дисплеї з'явиться "00" та почне блимати світлодіод над номерами. При натисканні кнопки **B** відображається час 30 хвилин, при натисканні кнопки **C** відображається час 1 хвилина. Задайте бажаний час, використовуючи **C** для збільшення та **B** для зменшення. Щоб вивести рівень потужності або щоб побачити час, який залишився, достатньо натиснути кнопку **T** бажаної зони готування їжі.  
По закінченню часу готування, таймер вимкне зону та дезактивує вибір. Акустичний сигнал подаватиметься протягом 2 хвилин, вказуючи на закінчення роботи таймера. Для вимкнення цього режиму достатньо



натиснути будь-яку кнопку. Щоб відновити таймер, натисніть кнопку **T**, потім одночасно кнопки **C** та **B**.

**УВАГА:** З метою запобігання ушкоджень електричним мережам поверхню обладнано системою безпеки проти перегріву. У випадках більш тривалого користування поверхнею з високими рівнями потужності, поверхня може на деякий час вимкнути одну чи декілька працюючих зон, щоб надати можливість температурі повернутися у межі встановлених значень. На дисплеї тимчасово вимкнutoї зони відобразитимуться по черзі рівень потужності та H E 2. Коли зона готування їжі знову розпочне працювати, цей останній напис зникне.

#### **ФУНКЦІЯ ХВИЛИНИ MINDER (Мал. 3-4-5)**

- Розблокуйте варильну поверхню, утримуючи натиснутою "кнопку ключ" **S** протягом 3 секунд, доки не згасне "індикатор ключа".

- Натискайте кнопку "**Таймер**" (**T**), доки на дисплеї не з'явиться "**00**".

- Для вибору кількості хвилин натискайте **T** або **B**.

- Для підтвердження вибору натисніть кнопку "**Таймер**". Наприкінці заданного часу подається акустичний сигнал.


#### **ФУНКЦІЯ HEAT-UP (Мал.2-3-4-5)**

За допомогою цієї функції можна задати для зони готування їжі максимальну температуру на деякий час, після завершення цього часу температура стане нижчою за попереднє задане значення.

- Для увімкнення функції Heat Up виберіть зону, встановіть рівень для температури на "9" та знову натисніть кнопку "+". На дисплеї з'явиться літера A, після чого за допомогою кнопки "-" виберіть бажаний рівень кінцевої температури.

При увімкненій функції на дисплеї по черзі виводитимуться "A" та кінцевий встановлений рівень.


#### **МАГНІТНИЙ ДЕТЕКТОР (Мал.2-3-4-5)**

- Поверхню обладнано детектором для кастроль, за умови їх відсутності або невідповідності з'являється позначка 

За умови ще гарячої скляної поверхні з'являється позначка **H**.


#### **O.S.D. (Захисний пристрій проти переливання). (Мал.2-3-4)**

Поверхню обладнано системою безпеки, яка встановлює всі конфорки в положення OFF та вмикає блокування за наявності рідин або предметів на панелі керування A.

На дисплеї з'являються блимаючі позначки , які вимкнуться відразу ж після видалення предмету або рідини. Поверхня автоматично вимикається.

#### **O.S.D. (Захисний пристрій проти переливання). (Мал.5)**

Поверхню обладнано системою безпеки, яка встановлює всі конфорки в положення OFF та вмикає блокування за наявності рідин або предметів на панелі керування A.

На дисплеї з'являється позначка , яку можна вимкнути натиснувши на будь-яку кнопку. Поверхня автоматично вимикається.

#### **ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Видаляйте можливі залишки їжі та краплі жиру з нагрівальної поверхні за допомогою спеціального шкребка, що постачається за замовленням (Мал.8).

Ретельно очищайте гарячу зону нагрівання, використовуючи SIDOL, STAHLFIX або подібні засоби та паперовий рушник, після чого обполосніть водою та витріть насухо чистою тканиною.

За допомогою спеціального шкребка (опція), негайно видаляйте з гарячої зони нагрівання частки алюмінієвої фольги та пластмаси, які потрапили випадково та розплавився, а також залишки цукру або продуктів харчування, що містять цукор (Мал.8). Таким чином уникають будь-якого пошкодження поверхні.

Забороняється використовувати абразивні губки або агресивні хімічні засоби, такі як спреї для духовки, або засоби для видалення плям.

#### **ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ЖОДНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У ВИПАДКУ, НЕДОТРИМАННЯ ЗАГАЛЬНИХ ПРАВИЛ БЕЗПЕКИ І ВИЩЕВКАЗАНИХ НОРМ.**





**3LIP0152**