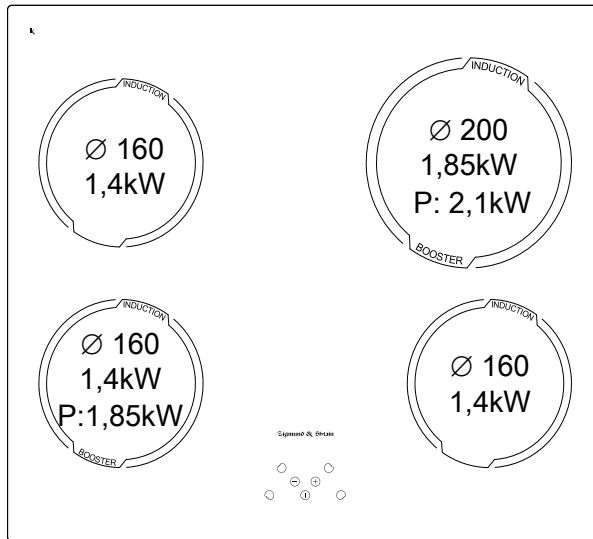


# Zigmund & Shtain

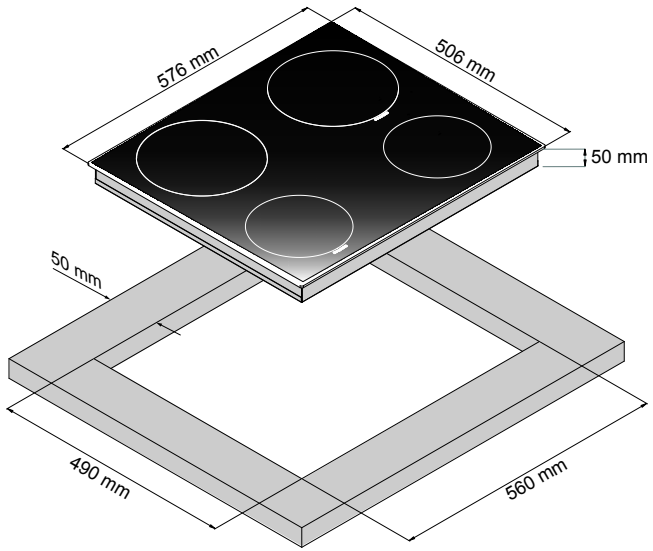
|          |    |
|----------|----|
| ITALIANO | IT |
| ENGLISH  | GB |
| DEUTSCH  | D  |
| ESPAÑOL  | E  |
| FRANÇAIS | F  |
| РУССКИЙ  | RU |

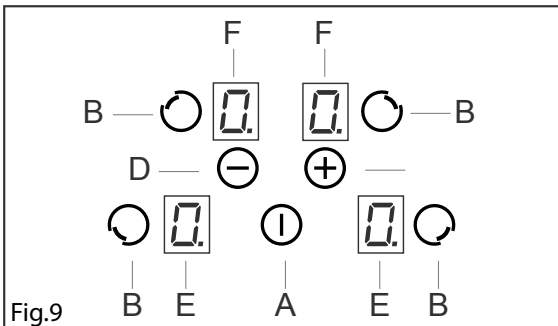
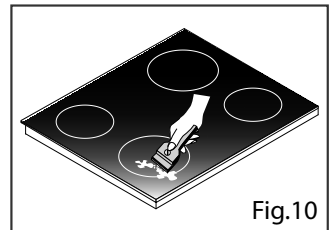
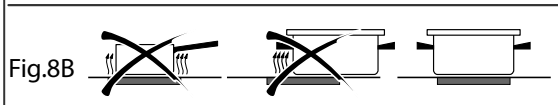
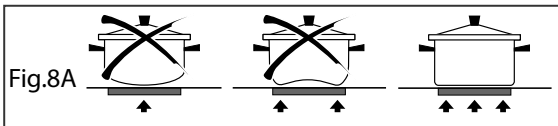
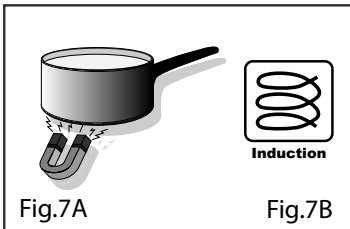
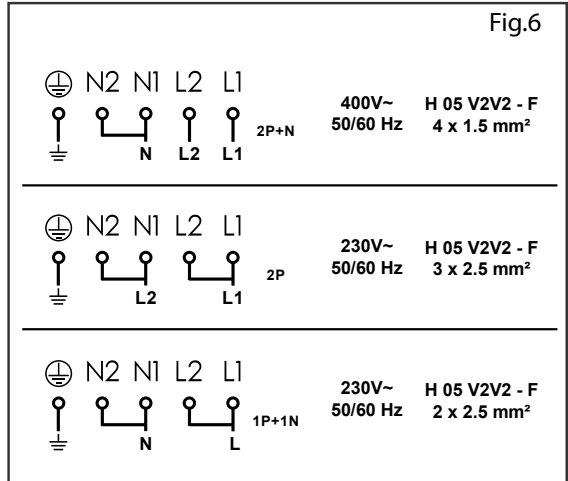
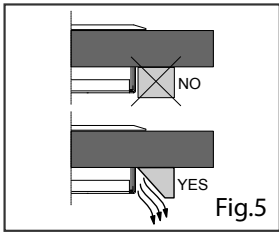
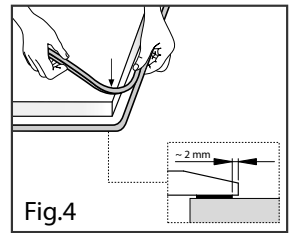
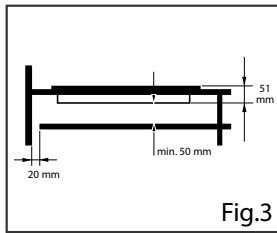
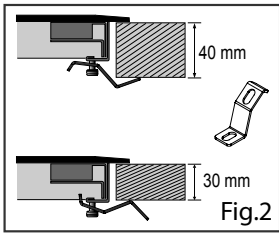


Assorbimento / Absorption / Anschlusswert / Absorción / Absorption/Потребление: **6,75 kW**

|           |   |
|-----------|---|
| <b>IT</b> | <b>PIANO INDUZIONE VETROCERAMICA</b> - Istruzioni d'uso e manutenzione                                      |
| <b>GB</b> | <b>INDUCTION GLASS CERAMIC COOKTOP</b> - Use and maintenance instructions                                   |
| <b>D</b>  | <b>ELEKTRO GRASKERAMIK INDUKTIONS KOCHFELD</b> - Bedienungs und Wartungsanleitung                           |
| <b>E</b>  | <b>PLANO INDUCCION VIDRIOCERAMICA</b> - Instrucciones de uso y mantenimiento                                |
| <b>F</b>  | <b>TABLE INDUCTION VETROCERAMIQUE</b> - Instructions pour l'utilisation et manutention                      |
| <b>RU</b> | <b>СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ</b> - Инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию |

Fig.1





**GENERALITÀ**

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

Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

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

**AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

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

Per ragioni di sicurezza, non appoggiare mai oggetti ferromagnetici di grandi dimensioni (ad es. placche da forno per torte) sulla zona di cottura del piano in vetroceramica.

Per i portatori di pacemaker si consiglia di consultare un medico prima di utilizzare le zone di cottura ad induzione.

Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.

**IMPORTANTE:**

**Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando.**

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi senza recipienti o con recipienti vuoti.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa resistenza tramite il comando indicato in seguito.

**ATTENZIONE :**

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione. Verificate che le vostre pentole siano idonee per il sistema ad induzione.

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

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica,

**È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C.

Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

**POSIZIONAMENTO**

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1).

Predisporre materiale sigillante (Fig.4) lungo l'intero perimetro (dimensioni del taglio (Fig.1). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, tenendo presente lo spessore del piano di lavoro (Fig.2). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, è accessibile dalla parte inferiore del mobile è necessario montare un pannello separatore rispettando le distanze indicate (Fig.3);

**VENTILAZIONE****(Fig.5)**

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

**CONNESSIONI ELETTRICHE****(Fig.6)**

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;

- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria per legge.

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

**USO**

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

**Vantaggi:**

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



**RECIPIENTI PER LA COTTURA**

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione. Verificate che le vostre pentole siano idonee per il sistema ad induzione. **I recipienti devono quindi contenere ferro.** Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita (Fig.7A) o il simbolo riportato sotto la pentola (Fig.7B). Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.8A). Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano. In questo modo l'energia può essere utilizzata in modo ottimale. Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.8B). Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

**ACCENSIONE PIANO COTTURA:**

- **Collegare il piano alla rete elettrica**  

• **ACCENSIONE DEL PIANO**

Premere  per accendere il piano, (i display delle zone di cottura visualizzeranno  in attesa di selezione.

Il comando rimarrà acceso per un tempo di 20 secondi, se in questo tempo nessuna funzione sarà selezionata il piano cottura si spegnerà automaticamente.

## • SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

Per selezionare la zona di cottura desiderata, si deve premere uno dei tasti **(B)**.


## • REGOLARE LA POTENZA DI COTTURA

Per aumentare / diminuire la potenza della zona di cottura selezionata, agire sui pulsanti - **(D)** o + **(C)**. La potenza può essere impostata da **0** a **9**.

## • FUNZIONE BOOSTER


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

L'uso di questa funzione è indicato per il riscaldamento in tempi brevissimi di grandi quantità di liquidi (es. acqua per la cottura della pasta) o pietanze.

Durante la regolazione del livello di potenza della zona di cottura selezionata, dopo il livello **9** si entra in modalità **BOOSTER** indicato dal simbolo .


Questa funzione è attiva solo per la piastra in alto a destra e per quella in basso a sinistra.

## • USO DEL TIMER


Dopo aver selezionato la zona di cottura, premere contemporaneamente i tasti **C** e **D**, sul display verranno visualizzati . Agendo sui tasti **C** e **D** aumenteremo o diminuiranno il tempo (in minuti da **00** min. a **99** min.). La funzione timer può darsi attivata quando lampeggerà il led del decimale sul display della zona cottura selezionata. Al termine del tempo impostato sarà emesso un segnale acustico di avvertimento e la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

**Questo procedimento è attivabile per ogni singola zona di cottura.**

## • CALORE RESIDUO:

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

## • RICONOSCIMENTO PENTOLE:


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

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


| DIAMETRO ZONA COTTURA | DIAMETRO MINIMO PENTOLA |
|-----------------------|-------------------------|
| Ø 160 mm              | 130mm                   |
| Ø 200 mm              | 145mm                   |

## • FUNZIONE EGG TIMER/PROMEMORIA:


E' possibile impostare un promemoria acustico.

Premere contemporaneamente sui tasti **C** e **D**, ora agendo su uno dei due tasti si può regolare un tempo per il promemoria da **1** a **99** minuti. Allo scadere del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi. Le zone cottura precedentemente in funzione rimarranno attive. La funzione **EGG TIMER** rimane attiva anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Per disattivare questa funzione si deve riportare a  il display del timer agendo sul tasto **D**.

## • SPEGNIMENTO ZONE COTTURA:

Per spegnere una zona di cottura, selezionare la zona desiderata, si deve premere contemporaneamente i tasti **C** e **D** oppure agendo sul tasto **D** fino a che sul display la potenza indicata è .

## • SPEGNIMENTO PIANO COTTURA:

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto .

## • BLOCCO COMANDI:

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni del piano (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Per attivare il blocco comandi premere contemporaneamente i tasti **B** (destra) e **D** poi nuovamente il tasto **B**; i 4 display mostreranno il simbolo **L** per segnalare l'avvenuto blocco dei comandi. Per sbloccare definitivamente i comandi premere contemporaneamente i tasti **B** e **D** e poi nuovamente il tasto **D**; i 4 display mostreranno il simbolo **0** e sarà possibile agire nuovamente sui comandi. Quando il blocco comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano cottura, in questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

## • SPEGNIMENTO DI SICUREZZA:

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

| POTENZA       | TEMPO LIMITE ACCENSIONE (ore) |
|---------------|-------------------------------|
| 1 - 2         | 6                             |
| 3 - 4         | 5                             |
| 5             | 4                             |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1,5                           |

## • MANUTENZIONE

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.10). Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltisi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

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

## DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



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

**SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDEDETTE AVVERTENZE. LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDEDETTE AVVERTENZE.**

**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 accordance with current regulations.

**SAFETY INSTRUCTIONS**

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

For safety reasons, never place large ferromagnetic objects (e.g. oven plates for cakes) on the cooking zone of the fibreglass top. People carrying pacemakers are advised to consult a doctor before using the induction cooking zones.

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

**IMPORTANT:**

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

**IMPORTANT:**

- Avoid spilling liquid, therefore to boil or heat liquids, reduce the heat.
- Please ensure when the appliance is turned on, that there are no empty pots left on top.
- When you have finished cooking, switch off the relevant heating element with the command indicated below.

**WARNING**

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

**INSTALLATION INSTRUCTIONS**

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

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

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

**POSITIONING**

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.4) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

**VENTILATION****(Fig.5)**

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

**ELECTRICAL CONNECTIONS****(Fig.6)**

Before making the electrical connections, check that:

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

Grounding is mandatory by law. If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

**USE**

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

**Advantages:**

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

**COOKING RECIPIENTS**

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system.

**The recipients must contain iron.** You can check whether the material of the pot is magnetic with a simple magnet (Fig.7A) or symbol below pot (Fig.7B).

We advise recipients having a flat base (Fig.8A).

This way you can use the power optimally.


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


A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.8B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

**SWITCHING THE COOKING TOP ON**

- **Connect the stovetops to the mains** 

**• SWITCHING THE COOKING TOP ON**

Press  key to switch the top on.

All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position. 

The control unit remains active for 20 seconds.

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

**• SELECTING THE COOKING ZONE**


To select the required cooking zone, you have to press of **B** keys.

**• ADJUST THE POWER OF COOKING**

To increase / decrease the power of the cooking zone selected the key - **(C)** or + **(D)**. The power can be set from **0** to **9**.



### • QUICK / BOOSTER HEATING

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

The use of this function is indicated for the short time heating of large quantities of liquid (eg water for cooking pasta) or dishes. While adjusting power level of the selected cooking zone after level 9 you get into the mode indicated by **BOOSTER** 


The function is available only in cooking zones upper right and lower left.

### • TIMER USE


After selecting the cooking zone, press simultaneously the keys **C** and **D**, the displays will show  .

Press the keys **C** or **D** to increase or decreasing the time (in minutes: **00** min. **99** min.). That procedure shall be activated for each cooking zone.

### • RESIDUAL HEAT

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

### • POT DETECTION

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



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

| COOKING ZONE DIAMETER | MINIMUM PAN DIAMETER |
|-----------------------|----------------------|
| Ø 160 mm              | 130mm                |
| Ø 200 mm              | 145mm                |


### • EGG TIMER / REMINDER

Is it possible to set a reminder tone.


Press simultaneously the keys **C** and **D**, to set a time for the reminder from 1 to 99 minutes using **C** or **D** keys. When the time set will sound an audible alarm that can be turned off by pressing any of the commands. The cooking areas on previously will remain active. The **EGG TIMER** function remains active even after the unit is turned off.

To disable this function, you must state   the timer display with **D** key.


### • SWITCHING THE COOKING AREA OFF


To switch off a cooking zone, select the zone, press simultaneously the keys **C** e **D** or press **D** key until the display show .

### • SWITCHING THE COOKING TOP OFF

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

### • CHILD LOCK

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). To activate the control panel lock press simultaneously the **B** key at the lower right and the **D** key, then press again the **B** key. The 2 leds will show the symbol . To temporarily release the controls and change the settings (e.g.interrupt cooking), press simultaneously the **B** key at the lower right and the **D** key.

The 2 leds will show a flashing , then it will be possible to modify the settings. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

To definitely switch the control panel lock off press simultaneously the **B** key at the lower right and the **D** key, then press again the **D** key. The cooking top switches off. The control panel lock is not active when the top is switched on again.

### • SAFETY SWITCH

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

| POWER LEVEL   | OPERATING TIME LIMIT (hours) |
|---------------|------------------------------|
| 1 - 2         | 6                            |
| 3 - 4         | 5                            |
| 5             | 4                            |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1,5                          |

### • MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.10).

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

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

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

### DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

**THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.**

## ALLGEMEINE

Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt. Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen. Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

## SICHERHEIT

Dieses Gerät eignet sich nicht zur Verwendung durch Kinder oder Personen, die eine Überwachung erfordern.

Aus Sicherheitsgründen stellen Sie niemals große ferromagnetische Gegenstände (zB Backbleche für Kuchen) auf die Kochzone der Glaskeramik.

Für Personen mit Herzschrittmachern wird empfohlen, einen Arzt, bevor Sie Induktionskochzonen konsultieren.

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel sollte nicht auf der Oberfläche der Kochmulde gestellt werden, da sie heiß werden können.

## WICHTIG:

Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld durch seine Steuerung.

- Vermeiden Sie Verschütten von Flüssigkeit daher, Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten, reduzieren Sie die Zufuhr von Wärme.
- Halten Sie die Heizungen eingeschaltet ohne Container oder leere Container.
- Sobald Sie fertig sind Kochen, schalten Sie seine Stärke durch den Befehl unten gezeigt.

## ACHTUNG

**Wenn die Oberfläche des Bodens geknackt wird, das Gerät ausschalten und vom Netz trennen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.**

## INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Diese Anleitung ist für einen professionellen Installateur und geben Hinweise für die Installation, Betrieb und Instandhaltung in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Vorschriften. Wenn eine integrierte Ofen oder andere Geräte, die Wärme erzeugt, muss direkt unter dem Kochfeld Ofen montiert werden,

ES IST müssen solche Geräte (Backofen) und IN Glaskeramik-Kochfeld richtig isoliert sind, so dass die Wärme aus dem Ofen nehmen, auf der rechten Seite von der Unterseite des Kochfeldes gemessen, nicht mehr als 60 ° C erzeugt.

Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion des Systems führen TOUCH CONTROL.

## POSITIONIERUNG

Das Gerät ist so konzipiert, dass in einer Arbeitsplatte ummantelt, wie in der Abbildung (Abb. 1) dargestellt.

Geben Dichtungsmittel (Abb. 4) entlang des gesamten Umfangs (cut Größe (Abb. 1). Block Apparat auf der Arbeitsfläche mit den 4 Stützen, unter Berücksichtigung der Dicke der Ebene (Abb. 2). Wenn der Unterseite des Gerätes, nach der Installation ist von der Unterseite des Gehäuses, eine Unterteilungszuschnitt Einhaltung der angegebenen Maße (Abb. 3).

## LÜFTUNG

(Abb. 5)

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und Küchenmöbel und Geräte in der Brust müssen so sein, ausreichende Belüftung und eine ausreichende Abluft zu gewährleisten.

Verwenden Sie nicht das Kochfeld, wenn der Ofen ist in den Prozess der Pyrolyse.

## ANSCHLÜSSE

(Abb. 6)

Vor dem Verlegen der elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass:

- Die Eigenschaften der Anlage sind wie die Angaben auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Arbeitsplans angewendet zu treffen;

- Die Anlage ist mit einer Erdung in Übereinstimmung mit den Regeln und Gesetzen in Kraft ausgestattet. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Im Falle, dass das Gerät nicht mit Kabel und / oder die relative ausgestattet war, zeigte die Verwendung von Material für die Absorption in dem Typenschild und der Betriebstemperatur. Wenn Sie eine direkte Verbindung mit der Stromleitung wollen, müssen Sie einen zweipoligen Umschalter mit einem Minimum von 3 mm zwischen Kontakten, angemessen auf die Last auf dem Etikett angegeben und entspricht der aktuellen Gesetzgebung (der Dirigent gelb / grün sein sollte unterbrochen durch den Schalter). Nach der Installation des Gerätes muss der Pol-Schalter leicht zugänglich sein.

## VERWENDEN

Das Hauptmerkmal der Sauganlage ist die direkte Übertragung von Energie von der Wärmequelle mit dem Kochgefäß.

Vorteile:

- Die Energieübertragung erfolgt nur, wenn der Behälter auf die Kochzone gestellt wird.
- Die Wärme wird nur an der Unterseite des Behälters erzeugt und direkt in der Lebensmittel gekocht werden.
- Reduzierte Aufheizzeiten und geringer Energieverbrauch während des Kochens Startzeit, so dass ein Gesamt-Energieeinsparung.
- Die keramische Glasoberfläche bleibt kühl. Die Wärme, die auf dem Herd Filz ist der von dem Boden des Behälters reflektiert.

## CONTAINER ZUM KOCHEN

Der Einsatz von geeigneten Gefäßen ist ein wesentlicher Faktor für Induktion. Achten Sie darauf, Ihre Töpfe eignen sich für die Sauganlage. Die Behälter müssen daher enthalten Eisen. Sie können überprüfen, ob das Material der Pfanne ist magnetisch mit einem einfachen Magneten (Abb. 7A) oder Symbol unterhalb des Pot (Abb. 7B). Wir empfehlen, flacher Boden Empfänger (8A). Verwenden Sie keine Pfannen mit einem rauen Grundlage, um Kratzer zu vermeiden die Oberflächentemperatur des Plans. Auf diese Weise kann die Energie optimal genutzt werden. Ein wesentlicher Faktor bei der Induktion Kochen sind letztlich die Größe des Pots in Bezug auf die Platte verwendet (Abb. 8B). Die Kochzonen erlauben die Verwendung von Behältern mit unterschiedlichen Durchmesser Fonds. Es „immer noch vorzuziehen, die entsprechende Kochzone dem Durchmesser des Topfes Sie verwenden möchten, verwenden:

## POWER-HOB

- **Verbinden Sie die Herdplatten an das Stromnetz**



- **POWER-HOB**

Drücken Sie die Taste ①, um den oberen einzuschalten. Alle Displays relativ zu den Kochzonen schalten Sie in der Standby-Position. Die Steuereinheit bleibt für 20 Sekunden aktiv. Wenn keine Kochzone innerhalb dieser Zeit ausgewählt, schaltet sich automatisch aus die Koch oben



### • AUSWAHL DER KOCHZONE

Um die gewünschte Kochzone auswählen, müssen Sie (im Bereich der Kreiswahl "Round") in der Position entsprechend der Anzeige drücken

### • EINSTELLUNG DER KRAFT DER KOCHEN

Erhöhung / Verringerung der Macht der ausgewählten Kochzone, kriecken im Uhrzeigersinn / gegen den Uhrzeigersinn (im Bereich des kreisförmigen "Round").

Die Stromversorgung kann von **0** bis **9** eingestellt werden.

### • RESTWÄRME

Wenn die Temperatur der Kochzone noch hoch (mehr als 50 °) nach dem Ausschalten, wird die Anzeige in Bezug auf diesen Bereich angezeigt (Restwärme). Die Anzeige verschwindet, wenn es keine Gefahr von Verbrennungen.





### • ANERKENNUNG PANS

Wird auf einem Display, das die Macht einer Kochzone zeigt an, das Symbol erscheinen soll, bedeutet dies, dass:

- 1) der Behälter verwendet wird, ist nicht geeignet für Induktionsherde.
- 2) der Durchmesser des Topfes ist kleiner als der von der Maschine erlaubt.
- 3) auf der Platte nicht vorhanden ist, keinen Topf.

| BEREICH DER KOCHMESSER | MINDESTDURCHMESSER PAN |
|------------------------|------------------------|
| Ø 160 mm               | 130mm                  |
| Ø 200 mm               | 145mm                  |



### • TIMER

nach der Auswahl der Kochzone, drücken Sie auf  die oben gezeigte Display-Runde . Jetzt swiping die Innenseite der Runde (im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn) erhöht oder auf die Verringerung der Zeit (in Minuten:.. **00** min **99** min) oder durch mehrmaliges Drücken auf das Symbol  werden Sie vorwärts springen **10** Minuten. für jede Note. Stellen Sie die Zeit auf der Seite der Anzeigebereich des die gewählte Koch Symbol  wird angezeigt, dass die Kochzone ist abgelaufen.

Das Verfahren gilt für jede Kochzone aktiviert werden.


### • EGG TIMER / ERINNERUNG

Ist es möglich, eine Erinnerung Ton angeben.

Drücken Sie auf das Symbol , jetzt swiping die Innenseite der Runde (im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn), um eine Zeit für die Erinnerung von 1 bis 99 Minuten einstellen. Wenn die Zeit eingestellt werden, die einen akustischen Alarm aus, indem Sie einen der Befehle umgewandelt werden kann klingen. Die Kochstellen auf bereits aktiv bleiben. Die Ei-Timer-Funktion bleibt auch nach der Einheit ist ausgeschaltet. Um diese Funktion zu deaktivieren, müssen Sie die  Timer-Anzeige Wischen der Innenseite der Runde (im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn) angeben.

### • BOOSTER-FUNKTION

Dieses Feature reduziert die Kochzeit in einem bestimmten Gebiet, wobei die Temperatur bei maximaler Leistung für einen 10-Minuten-Intervall. Am Ende dieses Bereichs die Macht der Kochzone schaltet automatisch wieder auf Stufe 9. Der Einsatz dieser Funktion ist für die kurze Zeit Beheizung von großen Mengen an Flüssigkeit (zB Wasser zum Kochen Teigwaren) oder Speisen angegeben.

Sie beim Einstellen Leistungspegel des gewählten Kochzone nach Level **9** Sie in den von BOOSTER angegebenen Modus zu gelangen 

Die Funktion ist nur in Kochzonen verfügbar Ø 200 mm Durchmesser.

### • COOK OFF ZONE

So schalten Sie eine Kochzone Crawl und den Schlüssel auf den Wert.

### • OFF BOB

Um das Gerät vollständig das Kochfeld ausschalten, drücken Sie **A**.

eine 10 Minuten Zeit, die ausgewählte Platte mit voller Leistung .

### • SAFETY OFF

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgerüstet, schaltet automatisch den Grill nach Ablauf der Frist der Zündung einer bestimmten Leistung zur Verfügung gestellt.

| POTENCIA      | TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas) |
|---------------|------------------------------------|
| 1 - 2         | 6                                  |
| 3 - 4         | 5                                  |
| 5             | 4                                  |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1,5                                |

### • WARTUNG

Nehmen Sie alle verbleibenden Lebensmittel- und Tropfen Fett von der Kochfläche mit einem speziellen Schaber auf Anfrage (Abb. 10) geliefert.

Reinigen Sie den beheizten Bereich so gut wie möglich mit geeigneten Produkten und Papier-Tuch, dann mit Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch gründlich. Unter Verwendung der speziellen Schaber, um umgehend entfernen aus beheizten Koch Stücke aus Aluminiumfolie und Kunststoff sciolitti versehentlich oder Rückstände von Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise verhindert eine mögliche Beschädigung der Oberfläche des Bodens. Unter keinen Umständen sollten Sie kratzende Schwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner.

**ACHTUNG: Sollte nicht verwendet werden Dampfreiniger.**

## ENTSORGUNG DES GERÄTS IN DER ZUKUNFT



Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden.

Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte.

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

## GENERALIDADES

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

Conservar el manual para cada ulterior consulta.

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

No se aconseja el uso de este aparato por niños o personas que necesiten supervisión.

Por razones de seguridad, no apoye nunca objetos ferromagnéticos de grandes dimensiones (ej. placas de horno para tartas) sobre la zona de cocción de la placa de vitrocerámica.

Para los portadores de marcapasos, se aconseja consultar a un médico antes de utilizar las zonas de cocción a inducción.

Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían ser puestos sobre la superficie de la placa de cocina porque pueden calentarse.

## IMPORTANTE

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

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

## ATENCIÓN

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

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

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

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

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

## POSICIONAMIENTO

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.4) de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1).

Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.2). Si después de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3);

## VENTILACIÓN (Fig.5)

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente

ventilación del aire.

No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolysis.

## CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese que:

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

La toma a tierra es obligatoria por ley.

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamiento.

Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).

Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre fácilmente accesible.

## USO Y MANTENIMIENTO

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

**Ventajas:**

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

## RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN



El uso de recipientes apropiados, es un factor esencial para la cocción a inducción. Averigüe que sus ollas sean idóneas para el sistema a inducción. Por lo tanto, los recipientes tienen que contener hierro. Puede averiguar si el material de la olla es magnético con un simple imán (Fig.7A) o el símbolo de por debajo del olla (figura 7B). Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.8A).

No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal. Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.8B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros. En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar:

- Diámetro 160mm > Pot.det. 90mm > pot. max 160 mm
- Diámetro 200 mm >Pot.det 120mm > pot.max 210 mm

## ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

### • ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN


Pulsar  para encender la placa,, (el display aparece la zona de cocción  )

### • ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN


Escoja la zona de cocción deseada, pulsando una de las teclas **C**. Pulse la tecla **D** para ir a la posición **9** o la tecla **C** para ir a la posición **1**. Efectuada esta operación, es posible escoger las

regulaciones de temperatura con las teclas **C** o **D**. La potencia de la zona individual de cocción, puede ser regulada en 9 posiciones diferentes y será visualizada por el display luminoso **B** o **E** con un número de "1 a 9".

#### • CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 50°) después de haberla apagado, su display mostrará el símbolo  (calor residual). Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.

#### • RECONOCIMIENTO OLLAS

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

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

| DIÁMETRO DE LA ZONA DE COCCIÓN | DIÁMETRO MÍNIMO DE LA OLLA |
|--------------------------------|----------------------------|
| Ø 160 mm                       | 130mm                      |
| Ø 200 mm                       | 145mm                      |

#### • TEMPORIZADOR

Esta característica le permite configurar el tiempo (de 1 a 99 minutos) para apagar automáticamente la zona de cocción. Activar una zona de cocción y ajustar la potencia.

Activar el temporizador pulsando las teclas correspondientes. Pulse los botones para seleccionar el área de la cocina en la que para activar el temporizador. Esto se indica mediante un LED en una de las esquinas de la pantalla.

Pulse el botón o para seleccionar el tiempo deseado. La zona de cocción con un temporizador que se ejecuta, será señalado por un LED fijo en una de las esquinas de la pantalla. El temporizador se apagará automáticamente la zona de cocción y se escuchará un pitido que se puede desactivar pulsando cualquiera de los comandos. Para desactivar el temporizador en una zona de cocina y presione las teclas para entrar en la función de temporizador. Pulse los botones para seleccionar la zona del temporizador de cocción deseado. Pulse el botón hasta que el valor.

#### • EGG TIMER/ MEMORIA


Y posible establecer un tono de aviso pulsando las teclas. La zona central parpadea temporizador. A través de la clave o establecer un tiempo para recordatorios de 1 a 99 minutos. A la hora establecida se oye un pitido que se puede desactivar pulsando cualquiera de los comandos. La zona de cocción se mantendrá activo previamente. La función de reloj de arena / recordatorio permanece activa incluso después de apagar. Para desactivar esta teclas de función y luego presione la tecla de valor.


#### • CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER

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

Al final de este intervalo la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9.

El uso de esta función está indicada para la calefacción a corto plazo de grandes cantidades de líquido (por ejemplo, agua para cocinar pasta) o los platos.

Cuando ajuste el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada a partir de nivel **9** te metes en el modo indicado por **BOOSTER**  La función sólo está disponible en las zonas de cocción Ø 200 mm de diámetro.


Cuando ajuste el nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada a partir de nivel **9** te metes en el modo indicado por **BOOSTER** 

#### • APAGADO ZONAS DE COCCIÓN

Para apagar una zona de cocción, pulsar simultáneamente sus

correspondientes botones **C** y **D**, o bien pulsar el botón **D** hasta la posición .

#### • APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente el plano de cocción pulsar el botón .

#### • APAGADO DE SEGURIDAD

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

| POTENCIA      | TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas) |
|---------------|------------------------------------|
| 1 - 2         | 6                                  |
| 3 - 4         | 5                                  |
| 5             | 4                                  |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1,5                                |

#### • MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.10). Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuague y sequecon un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente raspados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

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

#### ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS



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

**EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.**

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

## AVERTISSEMENTS DE SECURITE

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

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

## IMPORTANT:

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

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

## ATTENTION

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

## INSTRUTIONS POUR L'INSTALLATION

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

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

## POSITIONNEMENT

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

## VENTILATION

(Fig.5)

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

d'air. Ne pas employer le cooktop si dans le four est dans le cours de la procédure de pyrolyse.

## CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

(Fig.6)

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

- le câble électrique de la terre soit bien de 2 cm plus long par rapport aux autres câbles;
- les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

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

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

## MODE D'EMPLOI

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

### Avantages:

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

## RECIPIENTS POUR LA CUISSON

L'utilisation de récipients appropriés est un facteur essentiel pour la cuisson à induction.

Vérifier que les casseroles soient adaptées à un système à induction. Les récipients doivent contenir du fer.


Vérifier que le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. (Fig.7A) ou le symbole dessous du pot (figure 7B). Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.8A). Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson. De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale.


Enfin, un facteur important pour la cuisson à induction est le dimensionnement de la casserole par rapport à la plaque utilisée (Fig.8B). Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres. Il est de toute façon préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole que l'on souhaite utiliser:

- Diamètre 160mm > Pot.detection 90mm > pot.max 180mm
- Diamètre 200mm > Pot.detection 120mm > pot.max 210 mm


## ALLUMAGE PLAN DE CUISSON

### • ALLUMAGE PLAN DE CUISSON


Appuyer sur la touche  pour allumer le plan de cuisson.

Tous les affichages relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby .

### • ALLUMAGE ZONES DE CUISSON


Appuyer sur la touche **A** pour allumer le plan de cuisson. Tous les affichages relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position standby . L'unité de contrôle restera active pendant **10** secondes. Si pendant ce laps de temps aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le plan de cuisson s'éteindra automatiquement.

### • CHALEUR RESIDUELLE

Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de 50°), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole  (chaleur résiduelle).

L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.

### • IDENTIFICATION CASSEROLES

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

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

| ZONE DE CUISSON DE DIAMÈTRE | DIAMÈTRE MINIMUM DU POT |
|-----------------------------|-------------------------|
| Ø 160 mm                    | 130mm                   |
| Ø 200 mm                    | 145mm                   |

### • TIMER

Cette fonctionnalité vous permet de régler l'heure (de 1 à 99 minutes) pour éteindre automatiquement la zone de cuisson sélectionnée. Activer un coin cuisine et d'ajuster la puissance.

Activer la minuterie en appuyant sur les touches correspondantes. Appuyez sur les boutons pour sélectionner la zone de cuisson sur laquelle activer la minuterie. Ce sera indiqué par une LED sur l'un des coins de l'écran.


Appuyez sur le bouton ou pour sélectionner le temps de sommeil désiré. La zone de cuisson avec un minuteur sera signalé par une LED fixe sur l'un des coins de l'écran. La minuterie s'éteint automatiquement la zone de cuisson et vous entendrez un bip sonore qui peut être désactivé en appuyant sur l'une des commandes. Pour désactiver la minuterie dans un espace cuisine et appuyer sur les touches pour entrer dans la fonction minuterie. Appuyez sur les boutons pour sélectionner la zone souhaitée minuterie de cuisine. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que la valeur.

### • EGG TIMER/MÉMORANDUM

Et possible de définir une tonalité de rappel en appuyant sur les touches. La zone centrale cignote minuterie. Grâce à la clé ou définir un temps pour les rappels de 1 à 99 minutes. A l'heure programmée, vous entendrez un bip qui peut être désactivé en appuyant sur l'une des commandes. La zone de cuisson restera actif auparavant. La fonction de minuterie d'oeuf / rappel reste actif même après mise hors tension.

Pour désactiver cette fonction et les touches, puis appuyez sur la clé de la valeur.

### • ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

Pour désactiver une zone de cuisson à ramper et à la clé de la valeur .

### • FONCTION BOOSTER

Cette fonctionnalité réduit encore le temps de cuisson d'une zone donnée, d'amener la température à la puissance maximale pour un intervalle de 10 minutes. A la fin de cette gamme de la puissance de la zone de cuisson revient automatiquement au niveau 9.


L'utilisation de cette fonction est indiqué pour le chauffage de temps de grandes quantités de liquide (eau par exemple pour la cuisson des pâtes) ou plats.

Pendant le réglage niveau de la zone de cuisson sélectionnée de puissance après le niveau **9**, vous entrez dans le mode indiqué

par BOOSTER 

La fonction est disponible uniquement dans les zones de cuisson Ø 200 mm de diamètre

### • ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON

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

### • EXTINCTION DE SÉCURITÉ

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

| PUISSANCE     | TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures) |
|---------------|--------------------------------|
| 1 - 2         | 6                              |
| 3 - 4         | 5                              |
| 5             | 4                              |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1,5                            |

### • 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.10). Nettoyer le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincer avec de l'eau et essuyer avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminer immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utiliser en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraisseurs.

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

### Enlèvement des appareils ménagers usagés



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

**TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDTES INSTRUCTIONS. LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.**

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данной брошюры, так как в ней описаны важные инструкции по безопасной установке, как и по использованию и техническому обслуживанию.

Сохраните буклет для дальнейших консультаций. Все операции относительно установки (электрические схемы) должны выполняться специалистами в полном соответствии с действующими нормами и правилами.

## ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствием опыта и знаний под надзором или в случае инструктирования их по использованию устройства безопасным способом и понимания такими лицами существующей опасности. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без надзора.

Никогда не накрывайте оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться. Лицам, пользующимся электрокардиостимулятором, следует иметь в виду, что магнитное поле может влиять на его работу. Рекомендуется получить консультацию у продавца или врача.

Размещение на конфорках металлических предметов (ножей, вилок, ложек, крышек и т.п.) запрещено, так как они могут нагреться.

## ВАЖНО

**Выключайте конфорки после использования оборудования.**

- При кипячении или подогреве жидкостей снижайте мощность нагрева, чтобы не пропилось через край.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.

## ВНИМАНИЕ

Используйте специальную посуду для индукционных варочных панелей. Запрещается размещение на стеклокерамической поверхности любых металлических предметов, за исключением термостойких контейнеров. Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов, поскольку они могут расплавиться на горячих конфорках.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

**Установка и подключение данного оборудования должны проводиться только квалифицированными специалистами. Производитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при встраивании оборудования или его подключении к электрической сети.** Инструкции по установке содержат указания по установке, регулировке и техническому обслуживанию в соответствии со всеми действующими правилами и стандартами. При необходимой установке встроенного духового шкафа или иного бытового прибора непосредственно под стеклокерамической варочной панелью,

**ОБЯЗАТЕЛЬНО ОБЕСПЕЧИТЬ НАДЕЖНУЮ ИЗОЛЯЦИЮ ДАННОГО ПРИБОРА (духовки) И СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**, таким образом, чтобы температура нагрева правого края дна панели не превышала 60°C.

Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к некорректному функционированию системы сенсорного управления «TOUCH CONTROL».

## РАЗМЕЩЕНИЕ:

Данный электробытовой прибор предназначен для встраивания в рабочую поверхность, как показано на рисунке (Fig. 1).

Закрепите уплотнительный материал (Fig. 4) вдоль всего периметра (размеры выреза на рисунке Fig. 1). Закрепите электробытовой прибор к рабочей поверхности при помощи прилагаемых элементов крепежа, учитывая толщину самой поверхности (Fig. 2). Если нижняя часть прибора будет доступна после установки, целесообразно вставить изоляционную доску, соблюдая указанные размеры (Fig. 3).

## ВЕНТИЛЯЦИЯ (Fig.5)

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной гарнитурой или встраиваемыми электроприборами должно обеспечить адекватную вентиляцию и достаточную рециркуляцию воздуха. Не используйте варочную поверхность, если идет процесс пиролиза в духовке.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ (Fig.6)

Перед подключением к электрической сети обязательно проверьте:

- что характеристики сети соответствуют указаниям идентификационной таблички, размещенной в нижней части рабочей поверхности;
- прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности. При любых вмешательствах необходимо убедиться, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО** от электрической сети. Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу в случае отсутствия или некачественного заземления прибора.

Кабели и розетки должны соответствовать требованиям, указанным в заводской табличке.

При подключении необходимо предусмотреть устройство, позволяющее отключать прибор от сети с шириной размыкания контактов не менее 3 мм. После завершения установки электрооборудования выключатель должен быть легко доступным.

## ПРИМЕНЕНИЕ

Под каждой конфоркой находится индукционная катушка. При подаче на неё тока, образуется переменное электромагнитное поле, которое подводит индуктивные токи к дну посуды, изготовленному из ферромагнитного сплава, в результате чего посуда, стоящая на конфорке, нагревается.

Очевидно, что необходимо использовать специальную посуду:

- Рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных сплавов (убедитесь, что она притягивается небольшим магнитом): чугунную, стальную, эмалированную, посуду из нержавеющей стали с дном из ферромагнитного сплава.
- Не допускается использование медной посуды, посуды, полностью изготовленной из нержавеющей стали, алюминиевой, стеклянной, деревянной, керамической и глиняной посуды.
- Зона индукционного нагрева автоматически адаптируется под размер посуды. Если диаметр посуды слишком мал, оборудование не включается. Кроме того, требуемый диаметр посуды зависит от диаметра конфорки.

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разрешается использовать посуду, изготовленную из следующих материалов: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий (посуда с ферромагнитным дном).

Не разрешается использовать посуду, изготовленную из следующих материалов: алюминий и нержавеющей сталь (посуда без ферромагнитного дна), медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Можно проверить посуду с помощью обычного магнита (Fig. 7A) или наличие соответствующего символа (Fig. 7B). Рекомендуется использовать посуду с плоским дном (Fig. 8A). Неровное дно посуды приводит к увеличению времени приготовления и повышению расхода электроэнергии. Размер посуды должен соответствовать размеру конфорки (Fig. 8B). До определённого предела, конфорки автоматически адаптируются к диаметру посуды. Тем не менее, диаметр дна посуды не должен быть меньше минимального диаметра для соответствующей конфорки. В целях наиболее эффективного использования Вашего оборудования, рекомендуем размещать посуду по центру конфорки.

## ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

### • Подключить панель к электрической сети

#### • ВКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ

Нажмите I для включения панели (дисплей варочных комфорок показывает знак 0 в ожидании выбора).

Знак будет мигать в течение 20 сек. Если не выбрать функцию за это время, панель автоматически выключается.

#### • ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Для выбора желаемой варочной зоны, нажмите одну из кнопок (B).

#### • РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Для повышения / снижения мощности выбранной варочной зоны, нажмите кнопку — (D) или + (C). Интервал изменения от 0 до 9.

#### • ФУНКЦИЯ «БУСТЕР»

Данная функция дополнительно ускоряет время варки на выбранной зоне, передавая посуде максимальную мощность в течение 10 мин. Затем мощность возвращается автоматически на уровень 9.

Рекомендуется для быстрого нагрева больших объемов жидкостей (напр. вода для приготовления макарон) или блюд.

При регулировании мощности выбранной варочной зоны, после уровня 9 следует Бустер, будет отображаться P.

Доступна только для верхней правой и для нижней левой конфорки.

#### • ПРИМЕНЕНИЕ ТАЙМЕРА

После выбора варочной зоны, нажмите одновременно кнопки C и D. На дисплее образуются знаки 0 0.

Нажимая на кнопки C и D, добавляйте или убавляйте время (в минутах с 00 мин до 99 мин). Функция таймер включена: мигают цифры на дисплее выбранной зоны. По окончании раздаётся акустический сигнал, и варочная зона автоматически выключается.

Этот процесс доступен для каждой индивидуальной варочной зоны.

#### • ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если у конфорки температура выше 50°C после выключения, соответствующий дисплей показывает символ H (остаточное тепло). Когда до конфорки можно безопасно дотрагиваться, символ H исчезает.

#### • ОПознавание КОСТРЮЕЛ

Если на дисплее, показывающем мощность варочной зоны, появится символ u, то это означает:

1. Посуда не подходит для индукционного оборудования
2. Диаметр посуды ниже минимального подходящего размера
3. На конфорке нет посуды

| ДИАМЕТР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ | МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ПОСУДЫ |
|-----------------------|----------------------------|
| Ø 160 mm              | 130mm                      |
| Ø 200 mm              | 145mm                      |

#### • ФУНКЦИЯ «EGG Таймер / Памятка»

Можно настроить акустическую памятку.

Нажав одновременно на кнопки C и D, и затем на одну из них, можно регулировать время для памятки с 1 до 99 мин.

По истечению настроенного срока раздаётся акустический сигнал, который можно будет отключить нажав любую кнопку панели управления. Конфорки при этом не выключаются. Функция EGG TIMER остается активной и после отключения прибора. Для выключения этой функции надо вернуть дисплей таймера на позицию 0 0, нажав на кнопку D.

#### • ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ЗОН

Для выключения варочной зоны выберите желаемую зону, нажав на кнопку C и D, или нажмите на кнопку D до появления на дисплее уровня мощности 0.

#### • ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для полного отключения варочной панели нажмите на кнопку I.

#### • ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Во избежание изменения настроек конфорок, в особенности во время очистки, панель управления может быть заблокирована.

Для этого нажмите одновременно на кнопки V (справа) и D, затем снова V; все 4 дисплея показывают символ L, означающий блокировку панели управления. Для отключения блокировки нажмите одновременно на кнопки V и D и далее повторно D; все 4 дисплея показывают символ 0. Можно снова набирать команды. При включенной блокировке можно полностью выключить панель. В таком случае блокировка остается активной при повторном включении панели.

#### • БЕЗОПАСНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Прибор оснащен системой автоматического выключения конфорок по превышению максимального времени работы на определенной мощности.

| МОЩНОСТЬ      | БЕЗОПАСНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЧЕРЕЗ (ЧАС) |
|---------------|-----------------------------------|
| 1 - 2         | 6                                 |
| 3 - 4         | 5                                 |
| 5             | 4                                 |
| 6 - 7 - 8 - 9 | 1,5                               |

#### • ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для очистки пищевых продуктов или остатков можно использовать скребок (поставляется отдельно) (Fig. 10). Удалите небольшие загрязнения влажной тканью с чистящим средством, разведённым в небольшом количестве воды, после чего промойте поверхность холодной водой и тщательно высушите. Для очистки пищевых продуктов или остатков можно использовать скребок. Липкие продукты должны быть очищены немедленно после того, как они попадут на варочную панель, прежде чем стекло остынет. Не используйте для чистки поверхностей варочной панели абразивные губки, коррозионные, аэрозольные чистящие средства или острые предметы.

**ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРОВОЙ ОЧИСТИТЕЛЬНЫЙ ПРИБОР.**

## УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРОБЫТОВЫХ ПРИБОРОВ



Европейская Директива 2002/96/ЕС по утилизации отходов бытовых приборов электронного и электрического вида (RAEE) запрещает их утилизацию как обычные бытовые отходы. Приборы необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия свяжитесь с местным представительством в Вашем городе, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором было куплено данное изделие.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ ВРЕД И УЩЕРБ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЯ ВЫШЕУПОМЯНУТОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.**

