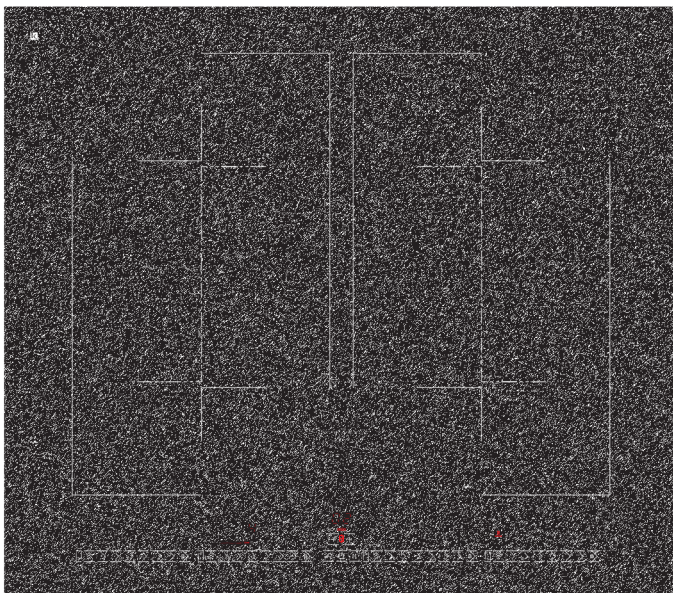


induction

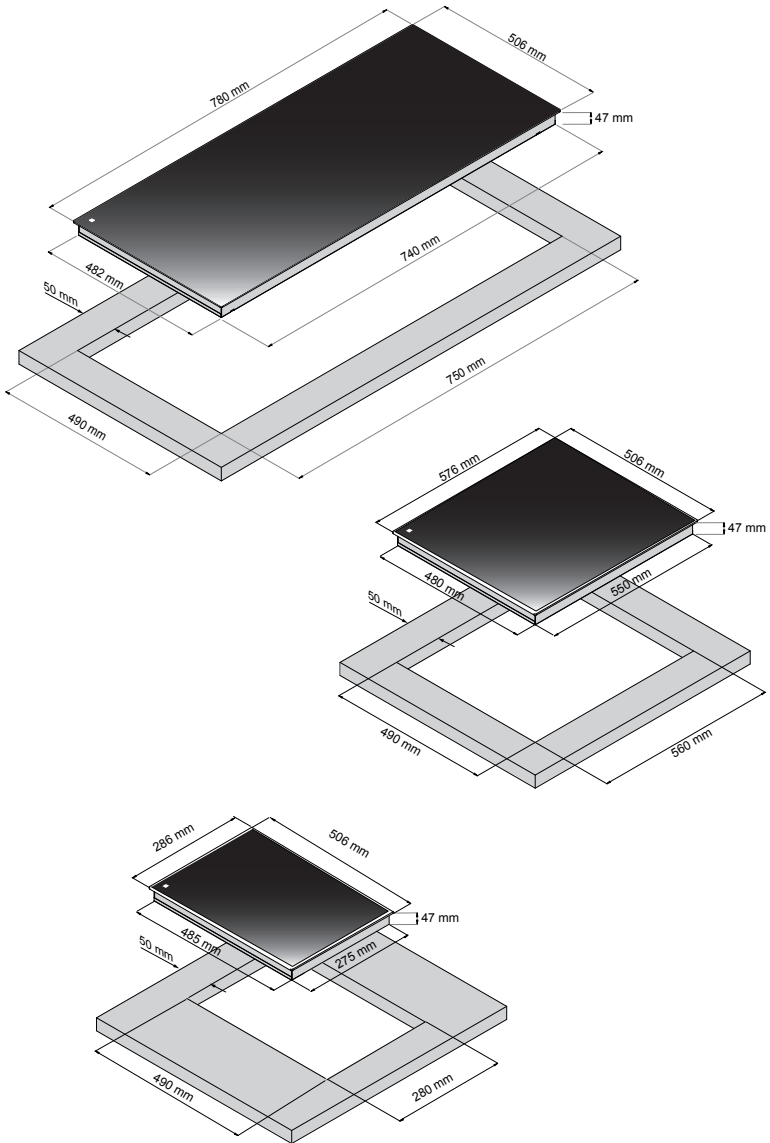
ITALIANO	IT
ENGLISH	GB
DEUTSCH	D
ESPAÑOL	E
FRANÇAIS	F
РУССКИЙ	RUS

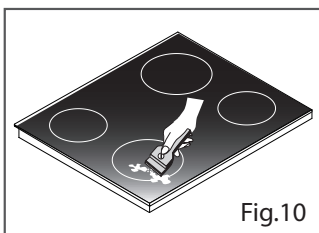
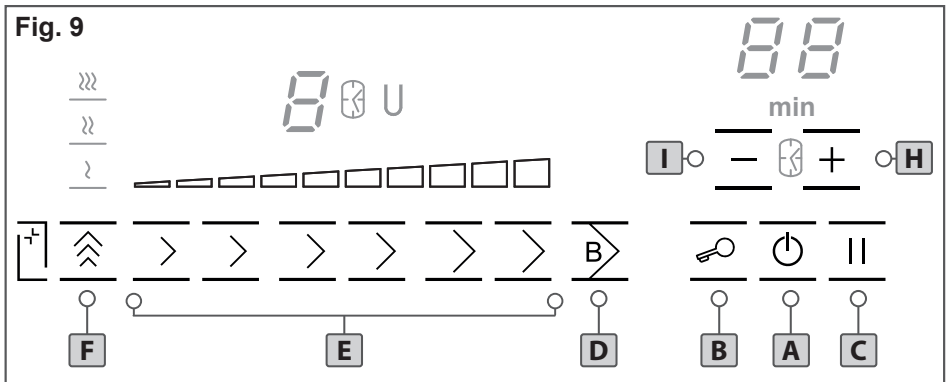
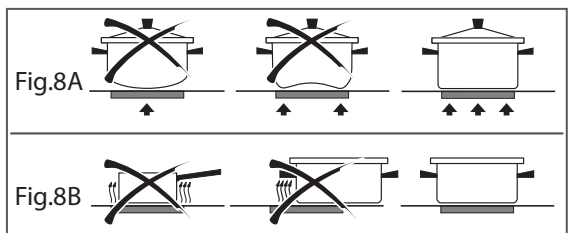
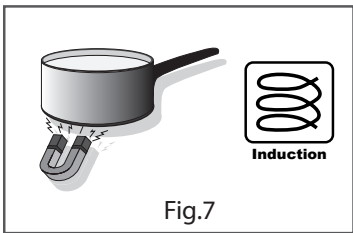
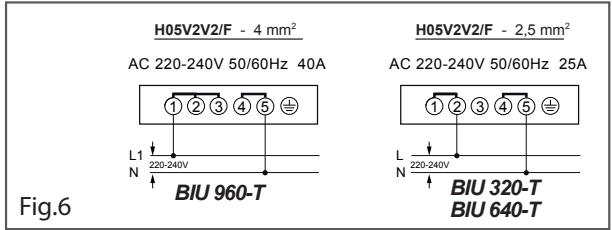
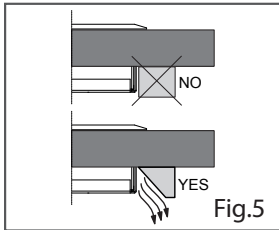
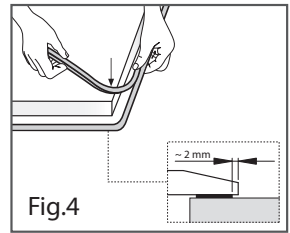
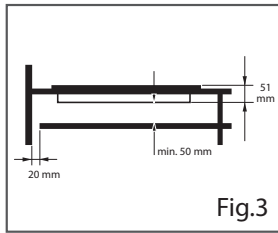
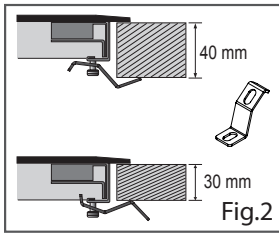


MODELS : BIU 320-T / BIU 640-T / BIU 960-T

IT	PIANO INDUZIONE VETROCERAMICA - <i>Istruzioni d'uso e manutenzione</i>
GB	INDUCTION GLASS CERAMIC COOKTOP - <i>Use and maintenance instructions</i>
D	ELEKTRO GRASKERAMIK INDUKTIONS KOCHFELD - <i>Bedienungs und Wartungsanleitung</i>
E	PLANO INDUCCION VIDRIOCERAMICA - <i>Instrucciones de uso y mantenimiento</i>
F	TABLE INDUCTION VETROCERAMIQUE - <i>Instructions pour l'utilisation et manutention</i>
RUS	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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, cucchiari o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perchè 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 VETRO CERAMICA 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:

- 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 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 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

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.7). 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 il tasto **A** per accendere il piano.

Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby .

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

• SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

Premere o trascinare il tasto **E** per attivare la piastra dalla minima alla massima potenza. Regolare la potenza desiderata agendo sul tasto a slider **E**, questo funziona a trascinamento o con la modalità di un comune tasto.

La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in **9** differenti posizioni, e sarà visualizzata nel relativo display luminoso con un numero da "1 a 9".


• REGOLARE LA POTENZA DI COTTURA

Per aumentare / diminuire la potenza della zona di cottura selezionata, agire sul tasto **E**. 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.

Dopo aver selezionato una zona di cottura è possibile selezionare la funzione booster premendo il pulsante **D**, questa funzione per un tempo di 10 minuti alimenta la piastra selezionata alla massima potenza .

• PAUSA

Premendo il tasto **C** quando almeno una zona di cottura è in azione è possibile mettere in pausa l'apparecchio, interrompendo momentaneamente la cottura. Il relativo led si accende.

La pausa ha una durata di 10 minuti allo scadere dei quali l'apparecchio si spegne automaticamente.

La funzione pausa può essere disattivata premendo il tasto **C** e, entro 10 secondi, un qualsiasi tasto dell'area comandi. L'uso della funzione pausa interrompe gli eventuali timer attivi.


• USO DEL TIMER

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da **1** minuto fino a **1** ora e **59** minuti) per lo spegnimento

automatico della zona di cottura selezionata. Abilitare il timer premendo contemporaneamente i tasti **H** e **I**.

Premere uno dei due tasti per regolare il tempo di cottura che verrà visualizzato sul relativo display. Selezionare la zona di cottura desiderata con uno dei tasti **E** una barra led sotto il display della zona attivata, indicherà l'avvenuta selezione. Impostare la potenza della zona tra **1** e **9** con gli stessi tasti **E**. Impostare a questo punto il tempo di spegnimento desiderato tramite i tasti **H** o **I** della zona timer. L'inserimento della funzione timer verrà visualizzata con il simbolo dell'**orologio** di fianco al display della zona di cottura selezionata. Il conto alla rovescia verrà visualizzato sul display sopra i tasti **H - I**. Allo scadere del timer la zona cottura si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico che potrà essere disattivato premendo un qualsiasi tasto dell'area comandi. Per disattivare il timer, premere contemporaneamente i tasti **H** e **I** del timer.

• FUNZIONE EGG TIMER/PROMEMORIA:

E' possibile impostare un promemoria acustico premendo contemporaneamente i tasti **C** e **D**. Il led centrale della zona timer lampeggia. Attraverso il tasto **C** o **D** 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/promemoria rimane attiva anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Per disattivare questa funzione premere contemporaneamente i tasti **C** e **D** e successivamente il tasto **D** fino al valore .


• FUNZIONE RICHIAMA

Se per errore si spegne il piano cottura è possibile richiamare i settaggi precedentemente attivi sulle zone cottura riaccendendo il piano con il tasto **A** entro 6 secondi e premendo il tasto **C** entro 6 secondi. Quando questa funzione è disponibile alla riaccensione del piano il led del tasto **C** è illuminato.


• BLOCCO COMANDI

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto **B** i comandi si bloccano e la relativa spia si illumina. Per per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto **B**. Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo anche alla riaccensione del piano.

• 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	110mm
Ø 200 mm	145mm


• FUNZIONE BRIDGE

Questa funzione consente di collegare, in verticale, le due zone di cottura ampliando quindi l'area dove appoggiare le pentole, è particolarmente indicata quando si deve cuocere con pentole di grandi dimensioni. La funzione si attiva premendo contemporaneamente i tasti **D** delle due zone cottura adiacenti, l'avvenuta selezione viene visualizzata di lato ai display con i simboli **U** e **N**. La regolazione della potenza della zona di cottura è abilitata solo dal tasto **E** della zona cottura inferiore. La funzione può essere disattivata premendo contemporaneamente i tasti **D**.

• PROGRAMMI SPECIALI

Il piano è dotato di tre programmi speciali che possono essere impostati premendo il tasto **F**. I programmi hanno le temperatura già impostate e sono : fusione , lavora a **42 gradi** , per sciogliere cioccolata, burro o simili ; riscaldamento, lavora a **70 gradi**, per riscaldare cibi precedentemente cotti ; ebollizione, lavora a **94 gradi**, per portare a ebollizione lentamente zuppe e minestre o preparare sughi e stufati.

• SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura strisciare il tasto **E** verso il valore 

• SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto **A**.

• 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 detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: NON DEVE ESSERE UTILIZZATO UN

PULITORE A VAPORE.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per

ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

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

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 HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

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

POSITIONING

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

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

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

USE

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.7). 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:


- if pot diameter is 160 mm, the Pot.detection. is 90 mm and the Pot.max is 180 mm;
- if pot diameter is 200 mm the Pot.detection is 120 mm, and Pot. max. 210 mm.

SWITCHING THE COOKING TOP ON

• Connect the stovetops to the mains

• SWITCHING THE COOKING TOP ON

Press **A** 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 10 seconds.

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

• SWITCHING THE COOKING AREA ON

Select the desired cooking zone and press or crawl one of the **E** keys.

Press key **E** to go to position **9** (max. power) or to go to position **1** (min. power).

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

• ADJUST THE POWER OF COOKING


To increase / decrease the power of the cooking zone selected, crawl in a clockwise / counterclockwise

E keys. 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.

After selecting a cooking zone can be selected by pressing the **D** booster function, this function for a time of 10 minutes the plate selected feeds at maximum power .

• PAUSE

When at least one cooking zone is operating it is possible to momentarily pause the appliance switching off the heating elements by pressing the **C** key. When the pause function is active the relative led is on. The pause may last for 10 minutes. If the status is not terminated within this time the appliance switches off. The pause function can be deactivated by pressing the **C** key and within 10 seconds any of the control keys. Previously programmed timers will be stopped during the pause.


• TIMER

This function allows establishing the time (from **1** to **99** minutes) for automatically switching the selected cooking

zone off. Switch on at least one cooking zone and adjust the temperature.

Press simultaneously the **H** and **I** key to enter the timer function. Press either button to adjust the cooking time is shown on its display. Select the required cooking zone with one of the buttons and LED bar under the display of the area activated, indicating the selection. Set the power of the area between **1** and **9** keys with the same **E**. Set at this point the desired sleep time using the keys **H** or **I** timers in the area. The inclusion of the timer with the clock symbol will appear next to the display of the cooking zone selected. The countdown will be displayed on the display above the keys **H - I**. The timer will automatically turn off the cooking area and you will hear a beep that can be turned off by pressing any of the commands. To disable the timer, press the keys **H** and **I** of the timer.

• EGG TIMER / REMINDER

To set a 'reminder time' press simultaneously the **C** and **D** key. The led located at the bottom-center of the timer display will be flashing. Set the 'reminder time' (from **1** to **99** minutes) by pressing the **C** or **D** key. An acoustic signal will indicate the 'reminder time' expiration. Press any key to stop the acoustic signal. The egg timer remains active even if the appliance is switched off. In order to disable the egg timer press simultaneously the **C** and **D** key to enter the egg timer function. Press the **D** key until reaching position .

• RECALL


When the appliance has been switched off by mistake it is possible to quickly recall the previously active settings by pressing the on-off **A** key within 6 seconds, then pressing the **C** key within another 6 seconds. If the recall function is available the relative led **C** will be enlightened when the appliance is switched on again.

• CONTROL PANEL LOCK


It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). By pressing the **B** key, the controls are blocked and the relative warning light switches on.

To release the controls and change the settings (e.g.interrupt cooking), the **B** key must be pressed. 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.

• 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 is no longer present.

• POT DETECTION

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

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

COOKING ZONE DIAMETER	MINIMUM PAN DIAMETER
Ø 160 mm	110mm
Ø 200 mm	145mm


• BRIDGE FUNCTION

This feature allows you to connect, vertically, the two cooking zones enlarging the area where to put the pots, it is particularly suitable when it comes to cooking with large pans. The function is activated by pressing the **D** key areas of the two adjacent kitchenette, has been selected is displayed to the side to display the symbols **U** and **U**. The power control of the cooking zone is only enabled by the firing button and the area below. The function can be disabled keys pressed together **D**.

• SPECIAL PROGRAMS

The cooktop has three special programs that can be set by pressing the **F** key. The programs have already been set and the temperatures are **melting**, working at 42 degrees to melt chocolate, butter or the like; **warming**, working at 70 degrees, when reheating previously cooked; **simmering**, working at 94 degrees, to bring to a boil slowly preparing sauces or soups and stews.

• SWITCHING THE COOKING AREA OFF

To switch a cooking zone off, press or crawl the **E** key of the relative zone until reaching position .

• SWITCHING THE COOKING TOP OFF

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

• SAFETY SWITCH

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

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 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 Apparatur 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

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:

- Das Netzkabel des Landes müssen 2 cm länger als die anderen Kabel sein;

- 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 Lebensmittell 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. 7). Wir empfehlen, flacher Boden Empfänger (8A). Verwenden Sie keine Pfannen


mit einem rauen Grundfläche, 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:

- Wenn der Durchmesser des Topfes 160 mm, die Pot. detection ist. beträgt 90 mm und 180 mm Pot.max ist;
- Wenn der Durchmesser des Topfes beträgt 200 mm, ist die Pot.detection 120 mm und der Pot max. 210 mm.

POWER-HOB

• Verbinden Sie die Herdplatten an das Stromnetz

• POWER-HOB

Drücken Sie die Taste **A**, um auf dem Boden drehen. Alle Display-Bereiche  zum Kochen in den Standby schalten. Die Steuereinheit bleibt für eine Zeit von 10 Sekunden aktiviert. Wenn innerhalb dieser Frist nicht wählen wird jeder Bereich der Küche Heizofen schaltet sich automatisch ab.

• ON KOCHZONE

Drücken oder ziehen Sie die Schaltfläche, um die Platte und vom Minimum zum Maximum einschalten. Stellen Sie die Macht, indem Sie die gewünschte Schaltfläche und Schieberegler, das unktioniert oder wie man einen gemeinsamen Schlüssel zu fahren. Die Macht der einzige Zone kann in 9 verschiedenen Positionen eingestellt werden und wird in seinem hellen Display mit einer Reihe von angezeigt werden „1-9“.

• 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	110mm
Ø 200 mm	145mm

• TIMER

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit (von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten) zum automatischen Ausschalten des gewählten Kochzone gesetzt.

Aktivieren Sie den Timer durch Drücken der Tasten **H** und **I**.

Drücken Sie eine Taste, um die Garzeit auf dem Display angezeigt wird. Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit

einer Bar von Tasten und ein LED unter dem Display umfasst der Bereich aktiviert, was die Auswahl. Setzen Sie die Macht der Bereich zwischen 1 und 9 mit gleichen Schlüsseln E. Setzen Sie an dieser Stelle verlangte die Shutdown-Zeit mit den Tasten **H** oder **I** zu Zone-Timer. Die Einbeziehung der Timer mit dem Uhr-Symbol wird neben der Anzeige der Kochzone ausgewählt erscheinen. Der Countdown wird auf dem Display über den Tasten **H** angezeigt werden - I. Wenn die Zeit abgelaufen der Kochbereich wird automatisch ausgeschaltet, und Sie werden einen Piepton aus, der durch Drücken einer der Befehle können gedreht werden hören. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Taste **H** und den Timer.

• EGG TIMER / ERINNERUNG

Und 'möglich, eine Erinnerung einstellen, Sound gleichzeitiges Drücken der Tasten **C** und **D**. Das Gebiet der zentralen LED-Timer blinkt. Durch die Taste **C** oder **D** stellen Sie eine Zeit für Erinnerungen 1 bis 90 Minuten. Zur eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, der durch Drücken einer der Befehle gedreht werden kann. Die Kochstellen auf vorher aktiv bleiben. Die Funktion der Eieruhr / Erinnerung bleibt auch nach dem Ausschalten aktiv. Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie gleichzeitig die **C** und **D** und dann die **D**-Taste, um Wert.

• PAUSE

Drücken Sie die Taste **C**, wenn mindestens eine Zone ist in Aktion können Sie das Gerät anhalten, vorübergehend Unterbrechung des Kochens. Die entsprechende LED leuchtet auf. Die Pause dauert 10 Minuten danach wird sie automatisch abgeschaltet. Die Pause-Funktion kann durch Drücken der Taste **C** und innerhalb von 10 Sekunden, eine der wichtigsten Befehle deaktiviert werden. Verwenden Sie die Pause-Funktion stoppt alle aktiven Timer.

• RECALL

Wenn Sie das Gerät aus Versehen den Herd können Sie die gespeicherten Einstellungen vorher aktiven Kochzone wieder auf dem Boden mit der **A**-Taste innerhalb von 6 Sekunden und drücken Sie die Taste **C** innerhalb von 6 Sekunden. Wenn diese Funktion zur Verfügung, um die Ebene der **C**-Taste, LED- eustart ist leuchtet.

• CONTROL-BLOCK

Und 'möglich, die Bedienelemente sperren, um das Risiko von unbeabsichtigten Änderungen an den Einstellungen (Kinder, Reinigung, etc.) Zu vermeiden. Durch Drücken der Taste **B**, die Tasten sind gesperrt und die Kontrolllampe leuchtet auf. Um die Steuerelemente wieder zu aktivieren und kehren Sie an den Einstellungen (zB um den Garvorgang zu unterbrechen) zu handeln, müssen Sie die Taste **B**. Wenn der Block von Befehlen aktiv ist kann möglich sein, schalten Sie das Kochfeld. In diesem Fall wird der Steuerblock bleibt auch riaccensione an den Plan.

• COOK OFF ZONE

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

• OFF HOB

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

• 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.

Nach der Auswahl einer Zone ist möglich Dok fuznionie der Booster durch Drücken der Taste **D**, speist diese Funktion für eine 10 Minuten Zeit, die ausgewählte Platte mit voller Leistung \square .

• BRIDGE FUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie eine Verbindung herstellen, vertikal, die beiden Kochzonen Vergrößerung der Fläche, wo die Töpfe setzen, ist es besonders nützlich, wenn Sie mit großen Töpfen kochen müssen. Die Funktion wird durch Drücken der Tasten **D** der beiden Kochstellen neben dem ausgewählten Status auf der Seite angezeigt wird, um die Symbole **n** und **U** die Macht die Kontrolle über die Kochstelle Anzeige ist nur mit dem Schlüssel und dem unteren Kochzone aktiviert aktiviert. Die Funktion kann durch Drücken der Tasten gleichzeitig, **D**, deaktiviert werden.

• SPEZIELLE PROGRAMME

Der Plan hat drei spezielle Programme, die durch Drücken der Taste **F** eingestellt werden können. Die Programme wurden bereits eingerichtet und die Temperaturen schmelzen, arbeitet bei 42 Grad zu Schokolade, Butter oder dergleichen, Erhitzen schmelzen, arbeitet bei 70 Grad, beim Aufwärmen vorher gekocht, Kochen, arbeitet bei 94 Grad, bis zum Kochen bringen, langsam Zubereitung von Saucen oder Suppen und Eintöpfe.

• 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 sciolitsi 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 necesitan supervisión.

Por razones de seguridad, no apoye nunca objetos ferromagnéticos de grandes dimensiones (ej. placas de horno para tartas) sobre la zona de cocción de la placa de 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 despues 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, 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 dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.

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

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

Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre facilmente 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.7). 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 óptimo. 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

• **Conecte la placa a la red eléctrica**  

• ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Pulse el botón **A** para encender la placa. Todos los displays de las zonas de cocción se activarán en posición de standby .

La unidad de control permanecerá activa durante 10 segundos.


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

• ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN


Escoja la zona de cocción deseada, pulsando una de las teclas **E**. Pulse o pase la tecla **E** para ir a la posición **9** o para ir a la posición 1. Efectuada esta operación, es posible escoger las regulaciones de temperatura con las misma teclas.

La potencia de la zona individual de cocción, puede ser regulada en **9** posiciones diferentes y será visualizada por el display luminoso **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	110mm
Ø 200 mm	145mm

• TEMPORIZADOR

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagamiento automático de la zona de cocción escogida. Activar una zona de cocción y ajustar el nivel de potencia. Habilitar el temporizador pulsando contemporáneamente la tecla **H** y la tecla **I**. Pulse cualquier botón para ajustar el tiempo de cocción se muestra en su pantalla. Seleccione la zona de cocción deseada con uno

de los botones y la barra de LED en el display de la zona activa, lo que indica la selección. Establecer la potencia de la zona comprendida entre 1 y 9 teclas con el mismo **E**. Establecido en este punto, el tiempo deseado utilizando las teclas de temporizadores **H** o **I** en el área. La inclusión del temporizador con el símbolo del reloj aparecerá al lado de la pantalla de la zona de cocción. La cuenta atrás se mostrará en la pantalla encima de las teclas **H - I**. El temporizador se apagará automáticamente la zona de cocción y se escuchará un pitido que se puede desactivar pulsando cualquiera de los mandos. Para desactivar el temporizador, pulse la tecla **H** llaves y el temporizador.

• EGG TIMER/ MEMORIA

Es posible programar un aviso acústico pulsando contemporáneamente las teclas **C** y **D**. El led central de la zona temporizador parpadea.

Mediante las teclas **C** y **D** se puede ajustar un intervalo para el aviso acústico entre 1 y 99 minutos.

Al terminar el intervalo programado se emitirá una alarma acústica que puede ser desactivada pulsando una tecla cualquiera del panel de mandos.

Las zonas de cocción precedentemente en funcionamiento quedarán activadas.

La función egg timer-memoria queda activada aunque el aparato esté apagado.

Para desactivar esta función pulsar contemporáneamente las teclas **C** y **D**, y luego la tecla **D** hasta el valor 0.

• PAUSA

Al pulsar la tecla **C** cuando al menos una zona de cocción está en la acción puede detener la unidad, interrumpiendo momentáneamente el proceso de cocción. Las luces LED. La pausa tiene una duración de 10 minutos después de que el dispositivo se apaga automáticamente.

La función de pausa se puede desactivar pulsando la tecla **C** y, dentro de los 10 segundos, cualquiera de las combinaciones de botones.

El uso de la función de pausa detiene los temporizadores activos.

• RECUPERACIÓN

Si erróneamente se apaga el plano de cocción es posible recuperar las configuraciones activadas precedentemente en la zona de cocción, reencendiendo el plano con la tecla **A** dentro de 6 segundos, y pulsando la tecla **C** dentro de 6 segundos.

Cuando esta función será disponible para reencender el plano, el led correspondiente se iluminará.

• BLOQUEO DE LOS MANDOS

Los mandos pueden ser bloqueados para que no puedan ser modificados accidentalmente (por niños, durante la limpieza, etc.). Los mandos se bloquean pulsando el botón **B**, y su correspondiente testigo se ilumina. Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar el botón **B**. Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa.

En este caso el bloque de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

• APAGADO ZONAS DE COCCIÓN

Para desactivar una zona de cocción a gatear y la clave **E** para el valor.

• APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente el plano de cocción pulsar el botón **A**.

• FUNCIÓN DE SEGURIDAD


Después de seleccionar una zona de cocción puede doc.number fuznione el refuerzo pulsando el botón **D**, esta función por un tiempo de 10 minutos de la placa de alimentación seleccionada a la máxima potencia .

• 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.

Para activar esta función, cuando esté disponible, seleccione la zona de cocción y pulse el botón **D** en la pantalla y el símbolo aparecerá .

La función sólo está disponible en las zonas de cocción Ø 200 mm de diámetro.

• FUNCTION DE PUENTE

Esta característica le permite conectar, vertical, las dos zonas de cocción ampliación de la zona donde poner las macetas, es particularmente conveniente cuando se trata de cocinar con ollas de gran tamaño. La función se activa pulsando la tecla **D** áreas de la cocina dos adyacentes, se ha seleccionado a un lado para mostrar los símbolos **U** y **n** el control de la potencia de la zona de cocción sólo se activa mediante el botón **E** por debajo de la zona de cocción. La función se puede desactivar las teclas presionadas juntas **D**.

• PROGRAMMAS ESPECIALES

El plan tiene tres programas especiales que se pueden establecer pulsando la tecla **F**. Los programas ya se han establecido y las temperaturas se están derritiendo, trabajando a 42 grados para derretir el chocolate, la mantequilla o la calefacción como, trabajando a 70 grados, cuando se recalientan previamente cocidos, hervir, trabajando a 94 grados, para llevar a ebullición lentamente la preparación de salsas o sopas y guisos.

• 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 FINAL DE CARRERA (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, enjuegue y sequecon un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y

otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie 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 le procédé 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 direct à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

MODE D'EMPLOI

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

Avantages:

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

RECIPIENTS POUR LA CUISSON

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

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

Vérifier que le matériau de la casserole est magnétique

avec un simple aimant. (Fig.7).

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 210mm

ALLUMAGE PLAN DE CUISSON

• Connectez les cuisinière au réseau électrique



• ALLUMAGE PLAN 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.

• ALLUMAGE ZONES DE CUISSON

Appuyez sur ou faites glisser le bouton pour allumer la plaque et du minimum au maximum de puissance. Réglez la puissance en appuyant sur le bouton souhaité et le curseur, cela fonctionne pour de fuite avec un mode de commun avec le bouton.

La puissance de la zone de cuisson unique peut être ajusté en 9 positions différentes, et il sera affiché dans son écran lumineux avec un certain nombre de 1 à 9.

• 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	110mm
Ø 200 mm	145mm

• TIMER

Cette fonctionnalité vous permet de régler l'heure (de 1 minute à 1 heure et 59 minutes) pour éteindre automatiquement la zone de cuisson sélectionnée.

Activer la minuterie en appuyant sur les touches et le **H - I**. Appuyez sur le bouton pour ajuster le temps de cuisson est indiqué sur son écran. Sélectionnez la zone de cuisson avec l'un des boutons et barres de LED sous le diplay de la zone est activée, indiquant la sélection. Réglez la puissance de la zone comprise entre 1 et 9 touches avec le même **E**. Set à ce point le temps de sommeil désiré en utilisant les touches minuteriers **H** ou **I** dans la région. L'inclusion de la minuterie avec le symbole de l'horloge apparaîtra à côté de l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le compte à rebours sera affiché sur l'écran du dessus des touches **H - I**. 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, appuyez sur les touches **H** et **I** de la minuterie.

• EGG TIMER/MÉMORANDUM

Et possible de définir un son de rappel en appuyant simultanément sur les touches **C** et **D**. La zone centrale clignote minuterie. Grâce à la touche **C** ou **D** mis 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, appuyez sur les touches **C** et **D** puis sur la touche **D** pour la valeur.

• PAUSE

Pressant la touche **C** quand au moins une zone de cuisson est active on peut mettre en pause l'appareil en interrompant momentanément la cuisson.

La led correspondante s'allume. La pause a une durée égale à 10 minutes, après quoi l'appareil s'éteint automatiquement.

La fonction pause peut être désactivée en pressant la touche **C** et, en 10 secondes, une touche quelconque de la zone des commandes.

L'utilisation de la fonction pause interrompt les éventuelles minuteriers actives.


• RAPPEL

Si par erreur le plan de cuisson s'éteint, on peut rappeler les réglages actifs auparavant sur les zones de cuisson en rallumant le plan avec la touche **A** en 6 secondes et en pressant la touche **C** en 6 secondes. Quand cette fonction est disponible au moment du rallumage du plan la led de la touche est éclairée.

• BLOCAGE DE COMMANDES

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

• ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

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


• ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON

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

• 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.

Après avoir sélectionné une zone de cuisson sur le doc. number fuznione le booster en appuyant sur le **D**, cette fonction pour un temps de 10 minutes, le nourrit plaque sélectionnée à la puissance maximale .

• FONCTION DE PONTE

Cette fonctionnalité vous permet de connecter, à la verticale, les deux zones de cuisson élargir la zone où mettre les pots, il est particulièrement adapté quand il s'agit de cuisiner avec de grandes casseroles. La fonction est activée en appuyant sur la touche **D** domaines de la kitchenette deux voisins, a été sélectionné est affiché sur le côté pour afficher les symboles **U** et **N** le contrôle de la puissance de la zone de cuisson est activé uniquement par le bouton **E**-dessous de la zone de cuisson. La fonction peut être désactivée touches pressées ensemble **D**.

• PROGRAMMES SPECIAUX

Le plan comporte trois programmes spéciaux qui peuvent être réglées en appuyant sur la touche F. Les programmes ont déjà été fixés et les températures sont de fusion, de travail à 42 degrés pour faire fondre le chocolat, le beurre ou similaires, chauffage, travaillant à 70 degrés, pour réchauffer préalablement cuits, faire bouillir, en travaillant à 94 degrés, pour porter à ébullition lente préparer des sauces ou des soupes et des ragôts.

• 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 DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS. LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES MISES EN GARDE CITEES CI-DESSUS.

A series of 25 horizontal lines for writing.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Внимательно прочитайте данную инструкцию - в ней содержатся важные указания по безопасной установке, использованию и уходу.

Пожалуйста, храните данную инструкцию для последующего использования.

Любые работы по установке (соединение с электросетью) должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор не предназначен для использования детьми или лицами, нуждающимися в контроле. Для безопасности, никогда не размещайте ферромагнитные предметы больших размеров (например, лотки для выпечки торта) на варочной зоне стеклокерамической поверхности. Для лиц, использующих кардиостимулятор, рекомендуется проконсультироваться с врачом перед использованием индукционной варочной поверхности. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, не должны находиться на варочной поверхности, поскольку они могут нагреться.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

После использования, выключите варочную поверхность при помощи панели управления.

-Избегайте утечки воды - необходимо уменьшить подачу тепла при кипении или подогреве жидкостей.

-Не оставляйте нагревающие элементы без посуды или с пустой посудой.

-Как только вы закончили готовить, необходимо выключить соответствующую конфорку с помощью регулятора, показанного ниже.

ВНИМАНИЕ :

Для использования индукционных плит очень важно использовать соответствующую посуду. Убедитесь в том, что ваша посуда подходит для использования с индукционной системой. Посуда должна содержать железо.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Данные инструкции предназначены для квалифицированного специалиста по установке и служат в качестве руководства по монтажу, наладке и техническому обслуживанию в соответствии с действующим законодательством и нормами безопасности. Если встроенная печь или любой другой генерирующий тепло прибор должен быть установлен непосредственно под стеклокерамической варочной поверхностью, **НЕОБХОДИМО ПРАВИЛЬНО ИЗОЛИРОВАТЬ ДАННЫЙ ПРИБОР (печь) И ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ**, таким образом, чтобы тепло, вырабатываемое печью, при замере температуры с правой стороны дна варочной поверхности, не превышало 60°C.

Невыполнение этого требования может привести к сбоям в работе **СЕНСОРНОЙ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ**.

РАЗМЕЩЕНИЕ

Данное устройство должно быть встроено в столешницу, как это показано на рисунке (Рис. 1). Нанесите герметизатор (Рис. 4) по всему периметру (размер резки (Рис. 1)). Зафиксируйте прибор на столешнице при помощи 4 кронштейнов,

учитывая толщину столешницы (Рис. 2). Если нижняя часть прибора после установки доступна из нижней части шкафа. необходимо установить разделительную панель, соблюдая указанные расстояния (Рис. 3).

ПРОВЕТРИВАНИЕ

(Рис.5)

Расстояние между варочной поверхностью и кухонной мебелью или встраиваемыми приборами должно быть достаточным для обеспечения вентиляции и оттока воздуха.

Не пользуйтесь варочной поверхностью, если печь включена на процесс пироллиза.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

(Рис.6)

Перед подключением варочной поверхности убедитесь в том, что:

- электрический провод заземления должен быть на 2 см. длиннее остальных проводов;
- технические данные системы отвечают требованиям, указанным на табличке с заводской маркой, которая располагается в нижней части столешницы;
- электросистема оснащена заземлением, соответствующим действующим правилам и законодательству. Заземление обязательно по законодательству.

В том случае, если электроприбор не оснащен проводом и/или соответствующей вилкой, используйте материал, пригодный для поглощения, указанного на заводской табличке, и выдерживающий рабочую температуру. Если вы хотите подсоединить напрямую прибор к электросети, необходимо использовать двухполюсный выключатель с минимальным разъемом 3 мм. между контактами, соответствующий нагрузке, указанной на заводской табличке, и отвечающий действующим нормативам (желтый/зеленый провод заземления не должен прерываться коммутатором). После завершения установки прибора, биполярный выключатель должен быть всегда легко доступен.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Основной характеристикой системы индукционного нагрева является прямая передача энергии нагрева от генератора к посуде.

Преимущества:

- Передача энергии происходит только тогда, когда посуда располагается на соответствующей варочной поверхности.

- Тепло генерируется только на дне посуды и передается напрямую на приготавливаемую пищу.

- Ускоренный разогрев и низкое потребление электроэнергии в начале приготовления пищи позволяют уменьшить общий расход электроэнергии.

- Стеклокерамическая поверхность остается холодной. Тепло, которое ощущается на варочной поверхности - это тепло, отражающееся от дна посуды.

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Правильно подобранная посуда - ключевой фактор для готовки на индукционной плите. Убедитесь в том, что ваши кастрюли подходят для индукционной системы. Посуда для приготовления должна содержать железо. Вы можете проверить это при помощи простого магнита (Рис. 7). Рекомендуются кастрюли с плоским дном (Рис. 8А). Не используйте посуду с шероховатым дном, чтобы не поцарапать поверхность плиты. Таким образом, энергия будет оптимально использована. Еще один важный момент в использовании плиты - размер кастрюли по отношению к используемой

конфорке (Рис. 8В). Различные конфорки предусмотрены для посуды различного диаметра. Предпочтительно использовать конфорку, соответствующую диаметру используемой кастрюли.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ:

• Подключить плиту к электропитанию. Нажать кнопку А для того, чтобы включить плиту. Все дисплеи, связанные с конфорками, включаются в режиме ожидания.

Блок управления будет работать в течение 10 секунд. Если в этот промежуток времени ни одна из конфорок не будет выбрана, плита автоматически выключится.

• ВЫБОР КОНФОРКИ

Нажать или перетащить кнопку Е, чтобы включить конфорку с минимальной до максимальной мощности. Отрегулируйте мощность при помощи кнопки слайдера Е, которая работает при помощи перетаскивания или как обычная кнопка. Мощность каждой конфорки регулируется на 9 различных позиций, которые будут отображаться на соответствующем световом дисплее с номером от 1 до 9.

• РЕГУЛИРОВАНИЕ МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для того, чтобы увеличить/уменьшить мощность выбранной конфорки, использовать кнопку Е. Мощность может быть установлена с 0 до 9.

• ФУНКЦИЯ БУСТЕР

Данная функция дополнительно уменьшает время приготовления на конфорке, устанавливая максимальную температуру приготовления на промежуток в 10 минут. По завершении этого промежутка времени мощность приготовления автоматически возвращается на уровень 9. Использование этой функции рекомендуется для быстрого разогрева большого количества жидкости (к примеру, вода для приготовления макарон) или различных блюд. После того, как вы выбрали конфорку, можно активировать функцию бустер, нажав кнопку D, и данная функция будет работать 10 минут в режиме максимальной мощности.

• ПАУЗА

Нажав кнопку С, когда работает хотя бы одна конфорка, можно мгновенно прервать приготовление, поставив его на паузу. При этом включится соответствующий индикатор.

Пауза длится 10 минут, и по истечении этого времени плита автоматически выключается. Функция пауза может быть выключена нажатием кнопки С и, в течение последующих 10 секунд, любой кнопки управления.

Использование функции пауза прерывает действие установленных таймеров.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Данная функция позволяет установить время (от 1 минуты до 1 часа 59 минут) для автоматического выключения выбранной конфорки. Таймер включается при одновременном нажатии кнопок Н и I.

Нажать одну из кнопок для установки времени приготовления, которое отобразится на соответствующем дисплее. Выберите нужную конфорку одной из кнопок Е, косая линия под дисплеем выбранной конфорки просигнализирует о выбранной функции. Установить мощность конфорки с 1 до 9 при помощи тех же кнопок. Установить желаемое время выключения при помощи кнопок Н или I в разделе таймер. Установка функции таймер будет отображаться

значком часов рядом с дисплеем выбранной конфорки. Обратный отсчет будет отображаться на дисплее над кнопками С и D. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится и сработает звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки управления. Для того, чтобы отключить таймер, необходимо одновременно нажать кнопки таймера Н и I.

• ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР/НАПОМИНАНИЕ

Можно установить звуковое напоминание, нажав одновременно кнопки С и D. Центральным светодиодом таймера мигает. Посредством кнопок С или D установить время напоминания от 1 до 99 минут. По истечении установленного времени включается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки управления. Остальные конфорки продолжают работать в установленном ранее режиме. Функция таймера/напоминания продолжает работать после выключения плиты. Чтобы отключить эту функцию, необходимо одновременно нажать кнопки С и D, после чего кнопку D до значения.

• ФУНКЦИЯ ЗАПОМИНАНИЯ

Если по ошибке вы выключили плиту, можно установить параметры, заданные до выключения, включив плиту удерживая кнопку А на 6 секунд, а затем кнопку С на 6 секунд. Когда эта функция доступна, при включении плиты светодиод кнопки С светится.

• БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Можно заблокировать управление, чтобы избежать возможности случайного изменения настроек (дети, уборка, и т.п.). Нажав кнопку В, вы блокируете управление, и загорается соответствующая лампа. Для того, чтобы разблокировать управление и снова регулировать приготовление (напр., прервать приготовление), необходимо нажать кнопку В. Когда блокировка управления включена, можно выключить плиту. В таком случае блокировка управления остается активной при последующем включении плиты.

• ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если температура конфорки после выключения все еще высокая (выше 50°), это отображается на дисплее соответствующим значком (остаточное тепло). Этот сигнал выключается только тогда, когда риск ожога исчезает.

• РАСПОЗНАВАНИЕ КАСТРЮЛИ:

Если на одном из дисплеев конфорок, отображающих мощность приготовления, появится знак , это означает:

- 1)используемая посуда не подходит для приготовления на индукционной плите.
- 2)диаметр используемой кастрюли превышает допустимый размер.
- 3) на конфорке нет кастрюли.

ДИАМЕТР КОНФОРКИ	МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ
Ø 160 mm	110mm
Ø 200 mm	145mm

• ФУНКЦИЯ МОСТ

Данная функция позволяет вертикально соединить две конфорки, увеличивая площадь приготовления, и особенно рекомендуется в тех случаях, когда для приготовления используются очень большие кастрюли. Функция включается при

одновременном нажатии кнопок D двух соседних конфорок, выбранный режим отображается на дисплее символами и . Управление мощностью конфорки возможно только при помощи кнопки E нижней конфорки. Эту функцию можно отключить одновременным нажатием кнопок D.

• СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

У плиты есть три специальных программы, которые можно включить, нажав кнопку F. У программ есть уже заданная температура: плавление, работающее на 42 градусах, для плавления шоколада, масла или других продуктов; разогрев, работающий на 70 градусах, для разогрева готовых блюд; кипячение, работает на 94 градусах, для медленного кипячения супов или приготовления соусов или рагу.

• ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФРОК

Чтобы выключить конфорку, передвиньте кнопку E на значение

• ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ

Для того, чтобы полностью выключить плиту, нажмите кнопку A.

• БЕЗОПАСНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ:

Плита оборудована системой безопасности, которая автоматически отключает решетку по истечении ограничения периода времени включения на определенной мощности.

МОЩНОСТЬ	ПРЕДЕЛ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ (час.)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

• ЧИСТКА И УХОД

Убрать остатки пищи и капли жира с поверхности плиты при помощи специального скребка, поставляемого по заказу (Рис.10).

Тщательно очистите поверхность при помощи соответствующих чистящих средств и тканевой бумаги, после чего промойте водой и просушите чистой тканью. При помощи специального скребка немедленно удалите с разогревающейся поверхности алюминиевые листы и детали из пластика, случайно расплавившиеся на поверхности, или остатки сахара или пищи с высоким содержанием сахара. Таким образом вы избежите повреждения варочной поверхности. Ни при каких обстоятельствах не используйте абразивные губки или раздражающие химические чистящие средства, такие как спрей для духовки или пятновыводитель.

ВНИМАНИЕ: НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРООЧИСТИТЕЛЬ.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ



Европейская директива 2002/96/CE по утилизации электрического и электронного оборудования (RAEE), предусматривает утилизацию, которая не должна производиться вместе с обычными твердыми городскими отходами. Старые приборы должны

быть собраны отдельно для того, чтобы оптимизировать восстановление и переработку составляющих материалов и предотвратить

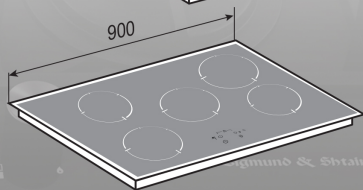
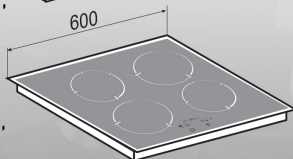
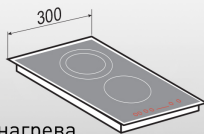
возможный ущерб здоровью и окружающей среде. Знак перечеркнутого мусорного бака наносится на всю продукцию и напоминает о необходимости отдельной утилизации этих продуктов. Для получения более детальной информации о правильной утилизации бытовых приборов вы можете обратиться в специализированные организации или в магазин бытовой техники.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ВСЛЕДСТВИЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ВЫШЕПРИВЕДЕННЫХ УКАЗАНИЙ. ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЛУЧАЯХ, КОГДА ВРЕД БЫЛ ПРИЧИНЕН ВСЛЕДСТВИЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ВЫШЕУКАЗАННЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.

Рекомендации по эксплуатации электрических варочных поверхностей

Максимально допустимые нагрузки для электрических варочных поверхностей

- Рабочую поверхность из стеклокерамики или из нержавеющей стали шириной 300 мм, максимальный вес, распределенный на две зоны нагрева, не должен превышать **12 кг**.
- Рабочую поверхность из стеклокерамики или из нержавеющей стали шириной 600 мм, максимальный вес, распределенный на все четыре зоны нагрева, не должен превышать **20 кг**.
- Рабочую поверхность из стеклокерамики шириной 900 мм, максимальный вес, распределенный на все зоны нагрева, не должен превышать **25 кг**.



Не рекомендуется использование посуды весом более 5 кг (общего веса с продуктами), даже на самой большой зоне нагрева.

Помните, что все бытовые варочные поверхности предназначены только для приготовления на них пищи в домашних условиях и не являются профессиональным .



