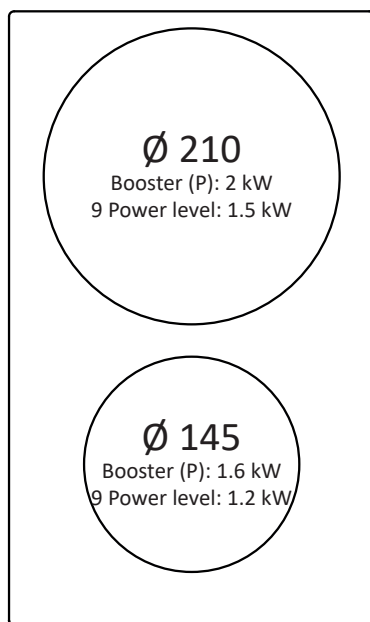


JOLLYNOX

MADE IN ITALY

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

1PJID3



Max power: 3.6 kW

Fig.1A

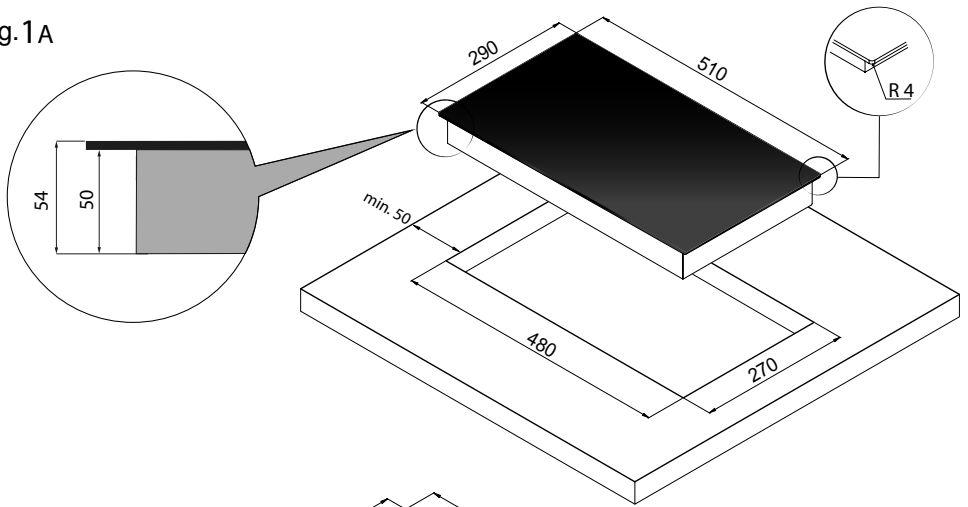


Fig.1B

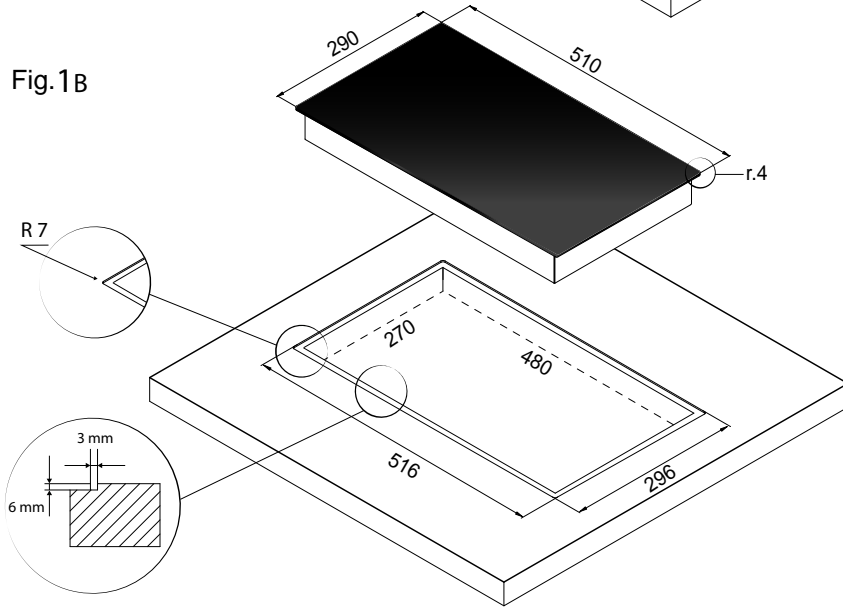


Fig.2

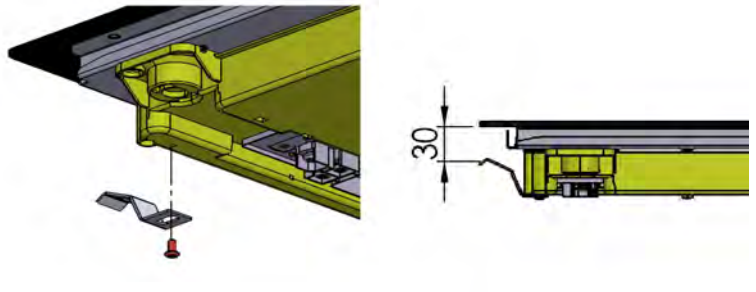


Fig.3

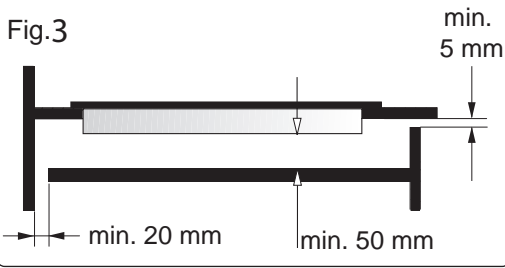


Fig.4

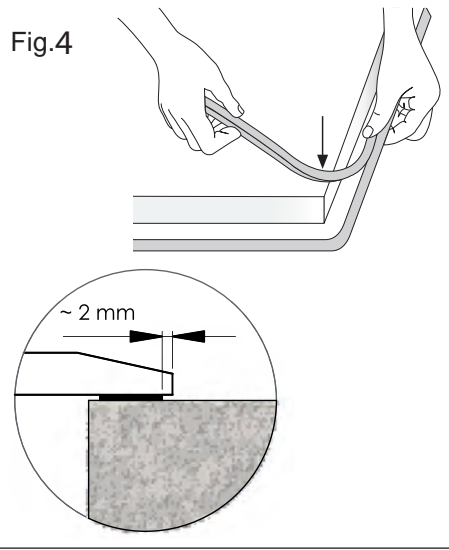
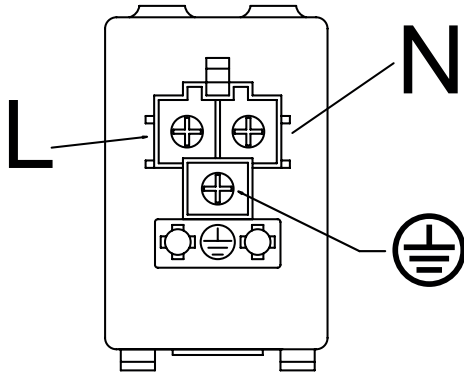


Fig.5



220-240 V ~ 50/60 Hz



1Ph+N

H05V2V2-F 3x1.5 mm²

Fig.5

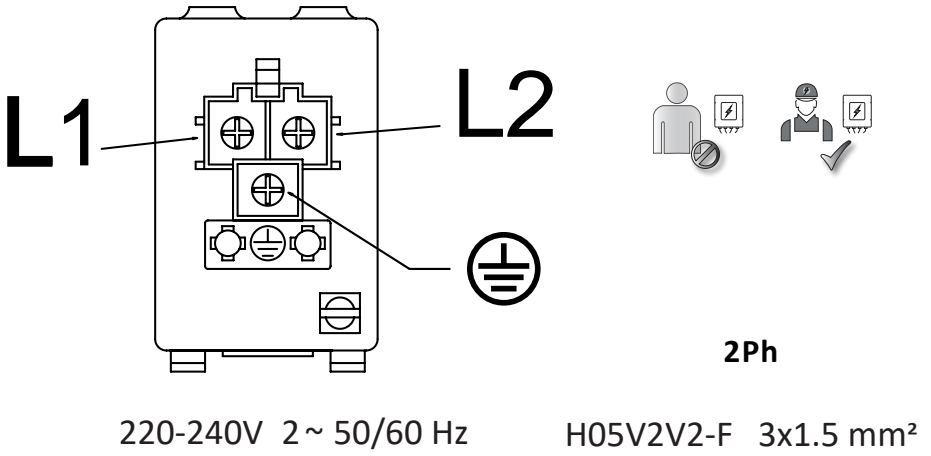


Fig. 6



Fig.7

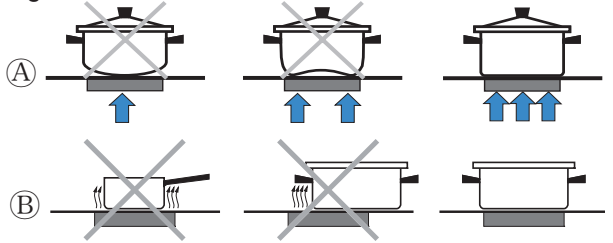


Fig.8

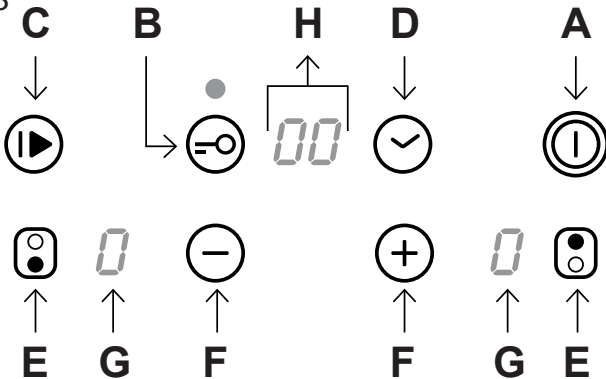
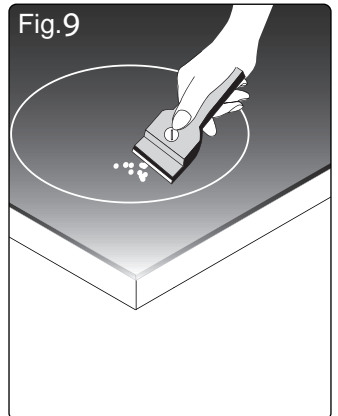


Fig.9



Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il piano cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo corret-

tamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.

• **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

• **ATTENZIONE:** Se la superficie di piani cottura in vetro-ceramica o materiali simili che proteggono parti in tensione è danneggiata o crepata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

• **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

• **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare

di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

•**ATTENZIONE:** Il piano cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

•**ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

•**ATTENZIONE:** Utilizzare solo le protezioni del piano progettate dal costruttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni del piano integrate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

• **PERICOLO DI INCENDIO!**

Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

- Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!
- L'apparecchio non è destinato

ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato. Questo non è applicabile in caso di spegnimento del funzionamento tramite i dispositivi coperti dalla EN 50615. Il marchio di fabbrica e il tipo di modello si trovano nella parte inferiore del dispositivo, questi devono essere visibili con l'apertura delle ante o dei cassetti.

POSIZIONAMENTO

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

VENTILAZIONE

La distanza tra il piano 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 cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

L'installazione di questo apparecchio e l'allacciamento alla rete elettrica devono essere affidati solo ad un elettricista, il quale deve essere perfettamente a conoscenza delle normative, e che le rispetti scrupolosamente.

- La protezione contro le parti in tensione deve essere assicurata dopo l'incasso.
- I dati di collegamento necessari sono riportati sugli adesivi posti sulla vasca

del piano in prossimità della scatola di connessione.

- Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante spina con messa a terra o tramite un dispositivo di interruzione omnipolare con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Il circuito elettrico deve essere separato dalla rete mediante dispositivi adeguati, ad esempio: interruttori automatici, fusibili o contattori.

- Se l'apparecchio non è dotato di spina accessibile, è necessario prevedere mezzi di disconnessione nell'installazione fissa, secondo le norme di installazione.

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non tocchi nessuna delle parti calde del piano cottura.

Connessione dell'elettrodomestico:

Voltaggio: vedere la targhetta identificativa; Fare le connessioni come rappresentato nello schema di connessione.

Avvertenza: A seconda del tipo di connessione, deve essere eventualmente modificata la disposizione dei morsetti forniti. A tale scopo potrebbe essere necessario eventualmente accorciare i morsetti e rimuovere l'isolamento per impiegare un unico morsetto che unisce due cavi.

Attenzione!

Questo apparecchio deve essere collegato a una rete 220- 240 V~ 50/60 Hz.

Collegare sempre il filo di terra. Rispettare lo schema di collegamento. La scatola di connessione si trova sul retro del rivestimento del piano cottura. Per aprire il coperchio utilizzare un cacciavite medio. Inserirlo nelle fessure e aprire il coperchio.

Attenzione! Fare attenzione che i cavi siano correttamente agganciati e stringere.

Non possiamo essere ritenuti responsabili per qualsiasi incidente derivante da un collegamento errato o che potrebbe

derivare dall'uso di un apparecchio che non è stato messo a terra o è stato dotato di un collegamento a terra difettoso.

USO E MANUTENZIONE

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

Vantaggi:

- Il trasferimento di energia avviene solo quando il recipiente è posto sulla zona di cottura.

- Il calore viene generato solo sul fondo del recipiente e trasmesso direttamente al cibo da cuocere.

- Tempi di riscaldamento ridotti e basso consumo di energia durante l'inizio cottura, consentono un risparmio globale di energia.

- Il piano in vetroceramica rimane freddo. Il calore che si avverte sul piano di cottura è quello riflesso dal fondo del recipiente.

RECIPIENTI PER LA COTTURA

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

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

I recipienti devono quindi contenere ferro.

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

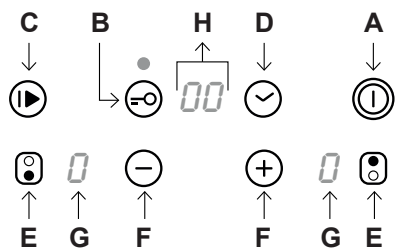
Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.7).

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.

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

DIAMETRO ZONA COTTURA	DIAMETRO MINIMO PENTOLA
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

USO (Fig.8)



- A- Tasto ON/OFF** > accende e/o spegne l'apparecchio
- B- Tasto chiave** > attiva il blocco comandi / sicurezza bambini
- C- Tasto Pausa** > mette in pausa il piano cottura
- D- Tasto orologio** > attiva la funzione timer
- E- Tasti zone cottura** > attiva la zona di cottura desiderata
- F- Tasto -/+** > riduce/aumenta la potenza e il timer
- G- Display zone cottura** > mostra la potenza della rispettiva zona
- H- Display del timer** > mostra il valore impostato

ACCENSIONE PIANO COTTURA

Per accendere l'apparecchio premere il tasto , i display (aree **G**) si accenderanno in posizione standby .

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

ACCENSIONE ZONE COTTURA

Per selezionare la zona cottura desiderata premere il relativo tasto **E** () oppure () e premere entro **10** secondi il tasto o il tasto per regolarne la potenza. La potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni, e sarà visualizzata nel relativo display luminoso (area **G**) con

un numero da "1 a 9".

RISCALDAMENTO VELOCE /

POWER BOOST

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

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

CALORE RESIDUO

Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 65°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

RICONOSCIMENTO PENTOLE

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

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

TIMER

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da **01** a **99** minuti) per lo spegnimento automatico della zona cottura selezionata. Attivare una zona cottura premendo uno dei tasti **E** e regolare la potenza tramite i tasti **F** (- / +). Per attivare il timer premere il tasto **D**, verrà emesso un segnale acustico e la 't' comparirà nel display della zona selezionata. Regolare il tempo tramite i tasti **F** (- / +). A questo punto, sul display della zona comparirà affianco alla potenza

di cottura, un puntino, il quale indica che in quella zona è attivo il timer; e nel display del timer (area **H**) inizierà il countdown, al termine del quale il piano cottura emetterà un suono per avvertire l'utente, che potrà premere qualunque tasto del piano.

BLOCCO COMANDI ☹

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

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

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

Per disattivare il blocco dei comandi premere il tasto ☹, per circa 3 sec., fino allo spegnimento della spia.

PAUSA ▶

Il tasto ▶ C permette all'utente di mettere in pausa tutto il piano cottura per 10 minuti (le zone cottura, ed eventuali timer, si stopperanno). Dopo aver premuto questo tasto (tasto C), tutti i display inizieranno a lampeggiare. Per disattivare questa funzione, e riprendere la cottura, è sufficiente premere nuovamente questo tasto. Se non si disattiva la pausa entro 10 minuti, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona cottura, selezionarla premendo il relativo tasto zona (🔥/🔥), poi portare la potenza di cottura a 0.

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 la zona cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

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

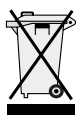
PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico 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

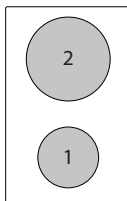


La direttiva Europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio 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 SUDDETTE AVVERTENZE.
LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDDETTE AVVERTENZE.**

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico
ai sensi del regolamento (UE)

Identificativo del modello					
Tipologia di piano cottura	incassato				
Numero di zone e/o aree di cottura	2				
Tecnologia di riscaldamento Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti.	1. = Induzione 2. = Induzione				
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile. Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W. mm	1. = Ø 145 2. = Ø 210				
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC electric cooking) Wh/kg	1. = 179.5 2. = 171.4				
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC electric hob) Wh/kg	175.5				



CONSIGLI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Utilizzare un coperchio quando possibile, per ridurre al minimo la perdita di calore.
- Utilizzare una padella piccola quando si cuociono piccole quantità. Una padella piccola utilizza meno energia di una padella più grande con poco cibo al suo interno.
- Cuocere con meno acqua possibile.
- Quando il cibo è giunto a ebollizione o quando l'olio nella padella è abbastanza caldo per la frittura, ridurre la fiamma a un livello più basso.
- Utilizzare una pentola a pressione per ridurre i tempi di cottura.

GENERAL INFORMATION

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

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced
 - physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
 - Children shall not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in

- fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch the appliance off and then cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and it remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.

Always switch the cooking zones off after use!

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. This is not applicable in case of switching-off the operation by means of the devices covered by EN 50615.

The manufacturer's trademark and model type can be found in the lower part of the device, visible after opening the doors or drawers.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

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.1A- Fig.1B). Predispose sealing material (Fig.4) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2).

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

VENTILATION

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

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob.

Connecting the appliance:

Voltage: see the label plate;

Only connect as shown in the connection diagram.

Warning: Depending on the type of connection, the

arrangement of the clamps supplied by the factory may need to be changed. For this, the clamps may have to be shortened and the insulation may have to be removed in order to insert a clamp that connects the two cables.

Caution!

This appliance has to be connected to a

network:

220-240 V ~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Caution!

Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

USE AND MAINTENANCE

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

Advantages:

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

COOKING RECIPIENTS

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

can use the power optimally.

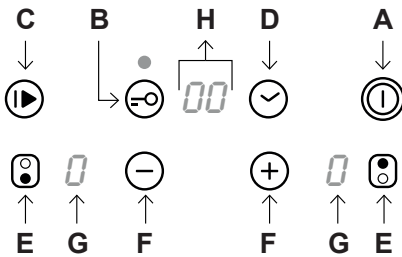
Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

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

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

COOKING ZONE DIAMETER	MINIMUM PAN DIAMETER
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

USE (Fig.8)



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

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

C- Stop & Go key > pause mode

D- Clock key > allows you to set the timer

E- Cooking zone keys > selecting the cooking zone

F- Plus (+) / Minus (-) keys > reduces / increases the power and the timer

G- Display cooking zones > shows the power of the respective zone

H- Timer display > shows the set value

SWITCHING THE HOB ON

To switch on the appliance, press the button , the displays (areas **G**) will switch on in standby position .

The command will remain active for 10 seconds. If no cooking zone is selected within this period, the hob will automatically

switch off.

SWITCHING THE COOKING ZONE ON

To select the desired cooking zone, press the relevant **E** keys (or) and within 10 sec., pressing the or keys, to adjust the power. The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions, and will be on the relative luminous display (area **G**) with a number from "1 to 9".

QUICK HEATING/POWER BOOST

This function further reduces the cooking time of a given zone by bringing the temperature to maximum power for an interval of 10 minutes. At the end of this interval, the cooking zone power automatically returns to level 9.

The use of this function is suitable for heating large quantities of liquids (eg water for cooking pasta) or dishes in a very short time. To activate this function, select the cooking zone and press the key up to level 9. Press the key again. An acoustic signal will sound and the symbol will appear on the zone display.

RESIDUAL HEAT

If the temperature of the cooking area is still high (over 60°) after it has been switched off, the relative display will indicate the symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

POT DETECTION

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

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

TIMER

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

Select a cooking zone by pressing one of

the **E** keys (Ⓜ/Ⓜ) and set the power by pressing the **F** keys (- / +).

To activate the timer, press ☺ **D** key, an acoustic signal will sound and the 't' will appear on the display (areas **G**) of the selected zone. Adjust the timer using the **F** (- / +) keys. At this point, a dot will appear next to the cooking power on the zone display, indicating that the timer is active in that zone; and in the timer display (area **H**) the countdown will begin, at the end of which the hob will emit a sound to warn the user, who can press any key on the hob.

CONTROL PANEL LOCK ☹

The☹key blocks the operation of the hob in the state it is in, preventing any unintended operation (eg by children). In this state, no key action has any effect.

To activate the safety function, press the ☹ key until the light comes on.

When the command lock is active, it is still possible to switch off the hob. In this case, the command lock remains active even when the hob is switched on again.

To deactivate the control lock, press the ☹ for about 3 seconds until the light goes out.

PAUSE ⏸

The⏸**C** key allows the user to pause the entire hob for 10 minutes (the cooking zone, and any timers, will stop). After pressing this key (**C** key), all displays will start flashing. To deactivate this function and resume cooking, simply press this **C** key again. If you do not deactivate the pause within 10 minutes, the hob will automatically switch off.

SWITCHING THE COOKING ZONES OFF

To switch off a cooking zone, select it by pressing the relevant zone key (Ⓜ/Ⓜ), then bring the cooking power to 0.

SWITCHING THE HOB 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 - 8	10
9	3

MAINTENANCE

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

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

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

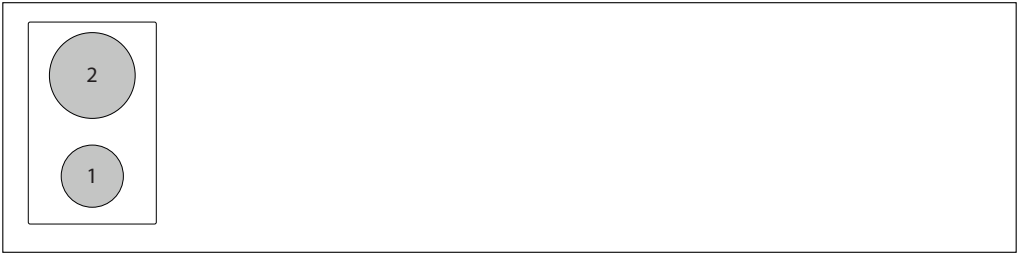


The European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials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

their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

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

Information for household electric hobs					
In acc. with regulation (EU)					
Model name / identifier					
Type of hob	built-in				
Number of cooking zones and/or areas	2				
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones.	1. = Induction 2. = Induction				
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/ cooking zone For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area mm	1. = Ø 145 2. = Ø 210				
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking}) Wh/kg	1. = 179.5 2. = 171.4				
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) Wh/kg	175.5				



ENERGY SAVING ADVICE

- As far as possible, always prepare the food in pots and pans with lids to avoid unnecessary heat consumption.
- Choose a small pot for small quantities. A small pot uses less energy than a larger, underfilled pot.
- Cook with as little water as possible.
- Lower the heat level as soon as possible after boiling or browning.
- Use a pressure cooker to reduce the cooking time.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

SICHERHEITSHINWEISE

Verwenden Sie das Kochfeld nur in haushaltsüblichen Situationen zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen. Alle anderen Nutzungsarten sind nicht gestattet.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht. Kinder sollten beaufsichtigt werden,

- um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen beteiligt
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Installations-, Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden. Arbeiten von nicht qualifizierten Personen können für den Benutzer gefährlich sein.
- **RISIKO EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!** Wenn das Kochfeld defekt oder abgesplittert, rissig oder in irgendeiner Weise zerbrochen ist, schalten Sie es sofort aus und verwenden Sie es nicht weiter. Trennen Sie es von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines

- Stromschlags zu vermeiden, da es sich um heiße Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien handelt, die stromführende Teile schützen.
 - **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
 - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme ab, z. mit Deckel oder Löschdecke.
 - **WARNUNG:** Das Kochfeld ist während des Gebrauchs heiß und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Die Verbrennungsgefahr bleibt bestehen, bis die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
 - **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutze, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutze. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
 - **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
 - **BRANDGEFAHR:** Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern! Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
 - Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch immer aus!
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden. Dies gilt nicht bei Abschaltung des Betriebs durch die von EN 50615 erfassten Geräte. Das Markenzeichen und die Modellbezeichnung des Herstellers befinden sich im unteren Teil des Geräts, sichtbar nach dem Öffnen der Türen oder Schubladen.
- STROMANSCHLUSS**
- Die Installation und der Anschluss des Geräts an das Stromnetz dürfen nur einem Elektriker durchgeführt werden, der die Vorschriften genau kennen und gewissenhaft einhalten muss.
- Der Schutz vor spannungsführenden Teilen muss nach dem Einbau gewährleistet sein.
 - Die notwendigen Anschlussdaten sind auf den Etiketten auf der Einheit des Kochfelds in der Nähe des Anschlusskastens angegeben.
 - Der Anschluss an das Stromnetz muss über einen geerdeten Stecker oder über einen

allpoligen Trennschalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung erfolgen.

- Der Stromkreis muss durch geeignete Einrichtungen vom Netz getrennt werden, z.B. Sicherungsautomaten, Sicherungen oder Schaltschütze.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, muss gemäß den Installationsvorschriften eine Trennvorrichtung in der Festinstallation vorgesehen werden.
- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es keine heißen Teile des Kochfelds berührt.

Gerätanschluss:

Spannung: siehe Typenschild

Die Anschlüsse gemäß Anschlussplan durchführen.

Hinweis: Je nach Anschlussart muss die Anordnung der mitgelieferten Klemmen ggf. geändert werden. Zu diesem Zweck kann es erforderlich sein, die Klemmen zu kürzen und die Isolierung zu entfernen, um eine einzelne Klemme zu verwenden, die zwei Kabel verbindet.

Warnung!

Dieses Gerät muss an ein Netz mit 220-240 V~50/60 Hz.

Schließen Sie immer das Erdungskabel an. Beachten Sie den Anschlussplan. Der Anschlusskasten befindet sich auf der Rückseite der Kochfeldabdeckung. Verwenden Sie zum Öffnen des Deckels einen mittleren Schraubendreher. Führen Sie es in die Schlitz ein und öffnen Sie den Deckel.

Warnung! Stellen Sie sicher, dass die Kabel richtig angeschlossen sind und ziehen Sie sie fest.

Wir haften nicht für Unfälle, die auf einen falschen Anschluss oder die Verwendung eines nicht geerdeten oder mit einer fehlerhaften Erdverbindung ausgestatteten Geräts zurückzuführen sind.

MONTAGEABLAUF

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

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

GEBRAUCH

VORBEMERKUNGEN ZUM INDUKTIONSKOCHEN

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

Vorteile:

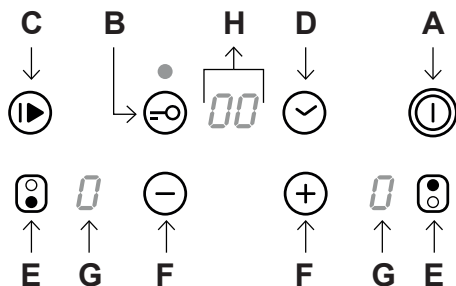
- Die Energieübertragung geschieht nur dann, wenn ein Topf auf der Kochfläche steht.
- Die Wärme wird nur am Topfboden erzeugt und direkt auf die zu garenden Speisen übertragen.
- Kürzere Erwärmungszeiten und geringerer Stromverbrauch zu Beginn der Garzeit erlauben insgesamt eine Energieeinsparung.
- Die Glaskeramikfläche bleibt kalt. Auf dem Kochfeld wahrgenommen wird nur die Wärme, die von dem Boden des Topfes reflektiert wird.
- Vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Kochgeschirr für das Induktionssystem geeignet ist. Die Töpfe und Pfannen müssen aus ferromagnetischem Material sein, d.h. Eisen enthalten. Ob das Material Ihres Kochgeschirrs ferromagnetisch ist, können Sie ganz einfach mit einem Magneten feststellen (Abb.7). Es wird empfohlen Kochgeschirr aus Gusseisen, emalliertem Stahl oder speziellem Edelstahl für das Induktionskochen zu verwenden.

VORBEMERKUNGEN ZUR SICHERHEIT

- **Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten Ihren Arzt zu Rate ziehen, bevor sie die Induktionskochfläche verwenden.**

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

REGELUNG (Abb.8)



- A. EIN/AUS-Taste** > Gerät ein- und ausschalten
- B. Sperrtaste** > Bedienfeldsperre/ Kindersicherung aktivieren
- C. Stop & Go-Taste** > Pausenmodus
- D. Uhrtaste** > Ermöglicht Ihnen, den Timer einzustellen
- E. Kochzonentasten** > Auswahl der Kochzone
- F. Plus (+) / Minus (-) Tasten** > reduziert / erhöht die Leistung und den Timer
- G. Kochzonen anzeigen** > zeigt die Leistung der jeweiligen Zone an
- H. Timer-Anzeige** > zeigt den eingestellten Wert

EINSCHALTEN DES KOCHFELDES ☺

Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Taste ☺, die Anzeigen (Bereich G) schalten sich in Bereitschaftsstellung \bar{I} ein.

Der Befehl bleibt 10 Sekunden lang aktiv. Wird innerhalb dieser Zeit keine Kochzone ausgewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Um die gewünschte Kochzone auszuwählen, drücken Sie die entsprechenden E-Tasten (☺ oder ☺) und innerhalb von 10 Sekunden die oder -Tasten, um die Leistung einzustellen. Die Leistung der einzelnen Kochzone kann in 9 verschiedenen Positionen eingestellt werden und wird auf dem entsprechenden Leuchtdisplay (Bereich G) mit einer Zahl von „1 bis 9“ angezeigt.

BEDIENUNGSSPERRE ☹

Der Schlüssel sperrt die Bedienung des Kochfeldes im Zustand, in dem es sich befindet, und verhindert so eine unbeabsichtigte Bedienung (z. B. durch Kinder). In diesem Zustand hat keine Tastenaktion eine Wirkung.

Um die Sicherheitsfunktion zu aktivieren, drücken Sie die ☹ Taste, bis das Licht aufleuchtet.

Bei aktiver Befehlssperre ist es weiterhin möglich, das Kochfeld auszuschalten. In diesem Fall bleibt die Befehlssperre auch nach dem erneuten Einschalten des Kochfeldes aktiv.

Um die Bediensperre zu deaktivieren, drücken Sie die Taste ca. 3 Sekunden lang, bis das Licht erlischt.

SCHNELLE ERWÄRMUNG / BOOSTER \bar{P}

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

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


Zur Aktivierung dieser Funktion das Kochfeld wählen und die Taste \oplus bis zur Stufe 9

drücken.

Erneut die Taste ⊕ drücken.

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



ERKENNUNG DES KOCHGESCHIRRS

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



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



DURCHMESSER KOCHELFELD	MINDESTDURCHMESSER KOCHELFELD
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn eine Kochzone auf OFF gestellt wird und die Temperatur auf dem Glas des Kochfeldes 60°C überschreitet, erscheint der Buchstabe  auf der Anzeige , die der noch warmen Kochzone entspricht. Diese Anzeige erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

TIMER


Mit dieser Funktion können Sie die Zeit (von  bis  Minuten) zum automatischen Ausschalten der ausgewählten Kochzone einstellen.

Wählen Sie eine Kochzone durch Drücken einer der E-Tasten ( / ) und stellen Sie die Leistung durch Drücken der F-Tasten (- / +) ein.




Um den Timer zu aktivieren, drücken Sie die Taste **D**, ein akustisches Signal ertönt und das „t“ erscheint auf dem Display (Bereiche **G**) der ausgewählten Zone. Stellen Sie den Timer mit den Tasten **F** (- / +) ein. An diesem Punkt erscheint neben der Kochleistung auf der Zonenanzeige ein Punkt, der anzeigt, dass der Timer in dieser Zone aktiv ist; und in der Timeranzeige (Bereich **H**) beginnt der Countdown, an dessen Ende das Kochfeld einen Ton abgibt, um den Benutzer zu

warnen, der eine beliebige Taste auf dem Kochfeld drücken kann.


PAUSE

Mit der  **C**-Taste kann der Benutzer das gesamte Kochfeld für 10 Minuten anhalten (die Kochzone und alle Timer werden gestoppt). Nach Drücken dieser Taste (C-Taste) beginnen alle Anzeigen zu blinken. Um diese Funktion zu deaktivieren und den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie einfach erneut diese C-Taste. Wenn Sie die Pause nicht innerhalb von 10 Minuten deaktivieren, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

ABSCHALTEN DER KOCHZONEN

Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie sie durch Drücken der ( / ) entsprechenden Zonentaste aus und bringen Sie dann die Kochleistung auf .

ABSCHALTEN DES KOCHFELDES

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste  **A** drücken.

SICHERHEITSABSCHALTUNG

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

TEMPERATURSTUFE	MAX. BETRIEBSZEIT (IN STUNDEN)
1 - 8	10
9	3

WARTUNG

PFLEGE

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

HINWEIS: ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄT VERWENDET WERDEN.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN STEHENDEN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND,

TECHNISCHE EINGRIFFE UND KUNDENDIENST

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

ENTSORGUNG DES GERÄTS IN DER ZUKUNFT



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

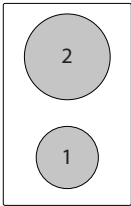
BITTE NOTIEREN SIE HIER ZUM NACHWEIS DES ORDNUNGSGEMÄSSEN ANSCHLUSSES:

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

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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochmulden nach Verordnung (EU)

Modellname / -kennzeichen					
Art der Kochmulde	Einbau				
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	2				
Heiztechnik Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen.	1. = Induktion 2. = Induktion				
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche/Kochzone. Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge / Breite der nutzbaren Oberfläche/Kochzone L/W. mm	1. = \varnothing 145 2. = \varnothing 210				
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC electric cooking) Wh/kg	1. = 179.5 2. = 171.4				
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC electric hob) Wh/kg	175.5				



TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Verwenden Sie wann immer möglich einen Deckel, um den Wärmeverlust zu minimieren.
- Verwenden Sie zum Kochen kleiner Mengen kleines Kochgeschirr. Kleines Kochgeschirr verbraucht weniger Energie als größeres mit wenigem Inhalt.
- Kochen Sie mit so wenig Wasser wie möglich.
- Wenn die Speisen anfangen zu kochen oder das Öl in der Pfanne heiß genug zum Braten ist, reduzieren Sie die Hitze auf eine niedrigere Stufe.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Kochzeiten zu verkürzen.

INFORMACIÓN GENERAL

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

Conservar el manual para cada ulterior consulta. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Utilice la placa de cocción únicamente en situaciones de tipo doméstico para preparar y calentar alimentos. Todos los demás tipos de uso no están permitidos.

- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la estufa a menos que estén bajo supervisión constante. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento solo deben ser realizados por un técnico de servicio autorizado. El trabajo de personas no calificadas podría ser peligroso para el usuario.
- **¡RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO!** Si la estufa está defectuosa o astillada, agrietada o rota de alguna manera, apáguela inmediatamente y no la siga usando. Desconéctelo de la fuente de alimentación eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se

- calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
 - **ADVERTENCIA:** La placa de cocción está caliente durante el uso y permanece así durante un tiempo después de apagarla. El riesgo de quemaduras permanece hasta que se apagan los indicadores de calor residual.
 - **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de resguardos inapropiados puede causar accidentes.
 - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
 - **RIESGO DE INCENDIO:** ¡No guarde artículos sobre las superficies de cocción!

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de cocción ya que pueden calentarse
- ¡Apague siempre las zonas de cocción después de su uso!

El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. Esto no es aplicable en caso de apagar la operación por medio de los dispositivos cubiertos por EN 50615.

La marca comercial del fabricante y el tipo de modelo se pueden encontrar en la parte inferior del dispositivo, visible después de abrir las puertas o los cajones.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

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

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

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

POSICIONAMIENTO

Este electrodoméstico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Instalar el material aislante (Fig.4) de la dotación a lo largo de

todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1). Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.2). Si después de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig.3); si se instala un horno debajo la placa de inducción, esto no es necesario.

VENTILACIÓN

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

CONEXIÓN ELECTRICA (Fig.5)

- La instalación de este aparato y la conexión a la red eléctrica deben ser confiadas únicamente a un electricista que cumpla perfectamente con las normas reglamentarias y que las respete escrupulosamente.
- La protección contra las partes bajo tensión debe asegurarse después de la instalación.
- Los datos de conexión necesarios se encuentran en las pegatinas colocadas en la carcasa de la placa cerca de la caja de conexión.
- La conexión a la red debe realizarse mediante un enchufe con puesta a tierra oa través de un disyuntor omnipolar con una apertura de contacto de al menos 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adaptados, por ejemplo: disyuntores, fusibles o contactores.
- Si el aparato no está provisto de un enchufe accesible, se deben incorporar medios de desconexión en la instalación fija, de acuerdo con las normas de instalación.
- La manguera de entrada debe colocarse de modo que no toque ninguna de las partes calientes de la placa.

Conexión del aparato:

Voltaje: consulte la placa de identificación;
Conecte únicamente como se muestra en el diagrama de conexión.

Advertencia: Según el tipo de conexión, la puede ser necesario cambiar la disposición de las abrazaderas suministradas por la fábrica. Para ello, es posible que haya que acortar las abrazaderas y quitar el aislamiento para insertar una abrazadera que conecte los dos cables.

¡Precaución!

Este aparato tiene que estar conectado a una red:

220-240 V ~ 50/60 Hz.

Conecte siempre el cable de tierra.

Respetar el esquema de conexiones.

La caja de conexión se encuentra debajo en la parte trasera de la carcasa de la placa. Para abrir la tapa utilice un destornillador mediano. Colóquelo en las ranuras y abra la tapa.

¡Precaución!

Tenga cuidado de que los cables estén correctamente enganchados y apretar.

No podemos responsabilizarnos de cualquier incidencia derivada de una conexión incorrecta o que pudiera derivarse del uso de un aparato que no haya sido puesto a tierra o haya sido equipado con una conexión a tierra defectuosa.

USO Y MANTENIMIENTO

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

Ventajas:

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

-La placa de cocina en vidriocerámica queda fría. El calor que se advierte sobre la placa de cocina, es el reflejado por el fondo del recipiente.

RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

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

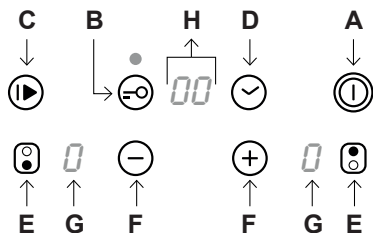
Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.7A).

No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal. Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.7B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros.

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

DIÁMETRO ZONA COCCIÓN	DIÁMETRO MÍNIMO CACEROLA
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

USO (Fig.8)



- A. Tecla ON/OFF** > enciende o apaga el aparato
- B. Tecla de bloqueo** > activar el bloqueo del panel de control/bloqueo para niños
- C. Tecla Stop & Go** > modo pausa
- D. Tecla de reloj** > le permite configurar el temporizador



E. Teclas de zona de cocción > selección de la zona de cocción

F. Teclas más (+)/menos (-) > reduce/aumenta la potencia y el temporizador

G. Mostrar zonas de cocción > muestra la potencia de la zona respectiva



H. Pantalla de temporizador > muestra el valor establecido

ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para encender el aparato, presione el botón , las pantallas (áreas **G**) se encenderán en la posición de espera .


El comando permanecerá activo durante 10 segundos. Si no se selecciona ninguna zona de cocción dentro de este período, la placa se apagará automáticamente.

ENCENDER UNA ZONA DE COCCION

Para seleccionar la zona de cocción deseada, presione las teclas **E** correspondientes ( o ) y dentro de 10 segundos, presione las teclas \oplus o \ominus para ajustar la potencia. La potencia de la zona de cocción única se puede regular en 9 posiciones diferentes, y estará en la pantalla luminosa relativa (área **G**) con un número de "1 a 9".

CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER

Esta función reduce aún más el tiempo de cocción de una zona determinada llevando la temperatura a la máxima potencia durante un intervalo de 10 minutos. Al final de este intervalo, la potencia de la zona de cocción vuelve automáticamente al nivel 9.

El uso de esta función es adecuado para calentar grandes cantidades de líquidos (por ejemplo, agua para cocinar pasta) o platos en muy poco tiempo. Para activar esta función, seleccione la zona de cocción y presione la tecla \oplus hasta el nivel 9. Presione nuevamente la tecla \oplus . Sonará una señal acústica y aparecerá el símbolo  en la pantalla de la zona.


CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción es todavía elevada (superior a 60°) después de haberla apagado, su display mostrará el

símbolo  (calor residual).



Esta indicación desaparecerá solamente cuando cese el riesgo de quemaduras.



RECONOCIMIENTO OLLAS

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

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


TEMPORIZADOR

Esta función le permite configurar el tiempo (de  a  minutos) para apagar automáticamente la zona de cocción seleccionada.


Seleccione una zona de cocción presionando una de las teclas **E** ( / ) y ajuste la potencia presionando las teclas **F** (- / +).

Para activar el temporizador, presione la tecla **D**, sonará una señal acústica y aparecerá la 't' en la pantalla (áreas **G**) de la zona seleccionada. Ajuste el temporizador con las teclas **F** (- / +). En este punto, aparecerá un punto junto a la potencia de cocción en la pantalla de la zona, indicando que el temporizador está activo en esa zona; y en la pantalla del temporizador (zona **H**) comenzará la cuenta atrás, al final de la cual la placa emitirá un sonido para avisar al usuario, que puede pulsar cualquier tecla de la placa.


PAUSA

La tecla  **C** permite al usuario pausar toda la placa durante 10 minutos (la zona de cocción y los eventuales temporizadores se detendrán). Después de presionar esta tecla (tecla **C**), todas las pantallas comenzarán a parpadear. Para desactivar esta función y reanudar la cocción, simplemente presione nuevamente esta tecla **C**. Si no desactivas la pausa en 10 minutos, la placa se apagará automáticamente.

BLOQUEO DE LOS MANDOS

La  llave bloquea el funcionamiento de la placa en el estado en el que se encuentra, evitando cualquier funcionamiento no




intencionado (por ejemplo, por parte de los niños). En este estado, ninguna acción clave tiene ningún efecto.

Para activar la función de seguridad, presione la tecla  hasta que se encienda la luz.

Cuando el bloqueo de comando está activo, aún es posible apagar la placa. En este caso, el bloqueo de mando permanece activo incluso cuando se vuelve a encender la placa.

Para desactivar el bloqueo de control, presione el botón durante unos 3 segundos hasta que la luz se apague.

APAGAR UNA ZONA DE COCCION

Para apagar una zona de cocción, selecciónela presionando la tecla de la zona correspondiente ( / ) y luego lleve la potencia de cocción a .

APAGADO PLACA DE COCCIÓN

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

APAGADO DE SEGURIDAD

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

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

MANTENIMIENTO

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

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

En ningún caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes,

como sprays para horno o quitamanchas.

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

ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS



La regla Europea 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.

Información sobre placas eléctricas según reglamento (UE)					
Identificador del modelo					
Tipo de placa de cocina doméstica	incorporado				
Número de selectorse de los focos y/o zonas de cocción	2				
Tecnología de calentamiento Focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación.	1. = Inducción 2. = Inducción				
Para zonas de coción circulares: diámetro de la superficie útil/zona de cocción. Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción. mm	1. = Ø 145 2. = Ø 210				
Consumo de energía por zona de coción, calculado por kg (EC _{cocción eléctrica}) Wh/kg	1. = 179.5 2. = 171.4				
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (EC _{placa eléctrica}) Wh/kg	175.5				



CONSEJOS DE AHORRO DE ENERGÍA

Para placas

- En la medida de lo posible, prepare siempre los alimentos en ollas y sartenes con tapa para evitar un consumo de calor innecesario.
- Elija una olla pequeña para pequeñas cantidades. Una olla pequeña usa menos energía que una olla más grande y poco llena.
- Cocine con la menor cantidad de agua posible.
- Baje el nivel de calor tan pronto como sea posible después de hervir o dorar.
- Use una olla a presión para reducir el tiempo de cocción.

INFORMATIONS 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 du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Utilisez la table de cuisson uniquement dans des situations de type domestique pour la préparation et le réchauffement des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Les enfants doivent être surveillés

- pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien de service agréé. Le travail effectué par des personnes non qualifiées peut être dangereux pour l'utilisateur.
- **RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE!** Si la table de cuisson est défectueuse ou ébréchée, fissurée ou cassée de quelque manière que ce soit, éteignez-la immédiatement et ne continuez pas à l'utiliser. Débranchez-le de l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, éteignez

- l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
 - **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
 - **AVERTISSEMENT:** La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
 - **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson est chaude pendant l'utilisation et elle le reste pendant un certain temps après avoir été éteinte. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
 - **AVERTISSEMENT:** N'utilisez que des grilles de protection conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriées ou des grilles de protection incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
 - **CAUTION:** Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
 - **DANGER D'INCENDIE:** Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson ! Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
 - Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation !
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé. Cela ne s'applique pas en cas d'arrêt du fonctionnement au moyen des dispositifs couverts par la norme EN 50615.
- La marque du fabricant et le type de modèle se trouvent dans la partie inférieure de l'appareil, visibles après l'ouverture des portes ou des tiroirs.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de

la chaleur doit être directement montée sous la surface de cuisson en vitrocéramique, **IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREIL (four) ET LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS**, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la surface de cuisson, ne dépasse pas 60°C.

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

POSITIONNEMENT

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

VENTILATION

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

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

CÂBLAGE ÉLECTRIQUE (Fig.5).

- L'installation de cet appareil et le raccordement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives et qui les respecte scrupuleusement.

- La protection contre les parties sous tension doit être assurée après l'encastrement.

- Les données de connexion nécessaires se trouvent sur les autocollants apposés sur le boîtier de la table de cuisson près du boîtier de connexion.

- Le raccordement au secteur doit être effectué à l'aide d'une prise de terre ou via un appareil

de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs adaptés, par exemple : disjoncteurs, fusibles ou contacteurs.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'une prise accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans l'installation fixe, conformément aux règles d'installation.

- Le tuyau d'arrivée doit être positionné de manière à ne toucher aucune des parties chaudes de la table de cuisson.

Connexion de l'appareil:

Tension : voir la plaque signalétique ;

Connectez uniquement comme indiqué dans le schéma de connexion.

Attention: Selon le type de connexion, la disposition des pinces fournies par l'usine peut devoir être modifiée. Pour cela, il peut être nécessaire de raccourcir les pinces et de retirer l'isolant pour insérer une pince qui relie les deux câbles.

Mise en garde!

Cet appareil doit être connecté à un réseau : 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Connectez toujours le fil de terre.


Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de connexion se trouve en dessous à l'arrière du boîtier de la table de cuisson. Pour ouvrir le couvercle, utilisez un tournevis moyen. Placez-le dans les fentes et ouvrez le couvercle.


Mise en garde!

Veillez à ce que les câbles soient correctement enclenchés et resserrés.


Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident résultant d'un mauvais raccordement ou qui pourrait résulter de l'utilisation d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une prise de terre défectueuse.

cuisson d'une zone donnée en portant la température à la puissance maximale pendant un intervalle de 10 minutes. A la fin de cet intervalle, la puissance de la zone de cuisson revient automatiquement au niveau 9. L'utilisation de cette fonction est adaptée pour chauffer de grandes quantités de liquides (par exemple de l'eau pour la cuisson des pâtes) ou des plats en très peu de temps. Pour activer cette fonction, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur la touche ⊕ jusqu'au niveau 9. Appuyez à nouveau sur la touche ⊕. Un signal sonore retentira et le symbole  apparaîtra sur l'affichage de la zone.

CHALEUR RESIDUELLE



Si, après avoir été éteinte, une zone de cuisson est encore à une température élevée (plus de 60°), l'affichage correspondant à cette zone montre le symbole  (chaleur résiduelle). L'indication ne disparaît que quand il n'y a plus aucun risque de brûlure.



IDENTIFICATION CASSEROLES

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

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

MINUTEUR


Cette fonction vous permet de régler le temps (de  à  minutes) pour l'extinction automatique de la zone de cuisson sélectionnée.

Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur l'une des touches **E** (/) et réglez la puissance en appuyant sur les touches **F** (- / +).


Pour activer la minuterie, appuyez sur la touche **D**, un signal sonore retentira et le « t » apparaîtra sur l'écran (zones **G**) de la zone sélectionnée. Réglez la minuterie à l'aide des touches **F** (- / +). À ce stade, un point apparaîtra à côté de la puissance de cuisson sur l'affichage de la zone, indiquant que la minuterie est active dans cette zone ; et dans l'affichage de la minuterie (zone **H**) le compte à rebours commencera, à la fin duquel la table


émettra un son pour avertir l'utilisateur, qui pourra appuyer sur n'importe quelle touche de la table.

PAUSE


La touche  **C** permet à l'utilisateur de mettre en pause toute la table de cuisson pendant 10 minutes (la zone de cuisson et les éventuels minuteurs s'arrêtent). Après avoir appuyé sur cette touche (touche **C**), tous les affichages commenceront à clignoter. Pour désactiver cette fonction et reprendre la cuisson, il suffit d'appuyer à nouveau sur cette touche **C**. Si vous ne désactivez pas la pause dans les 10 minutes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

BLOCAGE DE COMMANDES




La  clé bloque le fonctionnement de la table de cuisson dans l'état dans lequel elle se trouve, empêchant toute manipulation involontaire (par exemple par des enfants). Dans cet état, aucune action de touche n'a d'effet.

Pour activer la fonction de sécurité, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant s'allume.

Lorsque le verrouillage des commandes est actif, il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson. Dans ce cas, le verrouillage des commandes reste actif même lorsque la table de cuisson est rallumée.

Pour désactiver le verrouillage des commandes, appuyez sur le  bouton pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, sélectionnez-la en appuyant sur la touche de zone correspondante (/) , puis amenez la puissance de cuisson à .

ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON

Pour éteindre complètement le plan de cuisson, appuyer la **A** 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 - 8	10
9	3

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



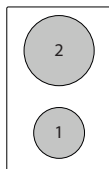
La Directive Européenne sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage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

ON DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES ÉVENTUELS DÉGÂTS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

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

Informations relatives aux tables de cuisson électriques domestiques selon règlement (UE)

Identification du modèle					
Type de table de cuisson	encastré				
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	2				
Technique de chauffe Foyers et zones induction, foyers vitrocéramiques.	1. = Induction 2. = Induction				
Pour les foyers en forme de cercle : diamètre de la surface/ du foyer utile Pour les foyers/zones qui ne sont pas en forme de cercle : longueur et largeur de la surface/ du foyer utile L/W mm	1. = Ø 145 2. = Ø 210				
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique}) Wh/kg	1. = 179.5 2. = 171.4				
Consommation d'énergie de la table de cuisson par kg (EC _{plaque électrique}) Wh/kg	175.5				



CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Dans la mesure du possible, préparez toujours les aliments dans des casseroles et des poêles avec des couvercles pour éviter une consommation de chaleur inutile.
- Choisissez un petit pot pour les petites quantités. Un petit pot consomme moins d'énergie qu'un pot plus grand et insuffisamment rempli.
- Cuisinez avec le moins d'eau possible.
- Baisser le niveau de chaleur dès que possible après l'ébullition ou le brunissage.
- Utilisez une cocotte-minute pour réduire le temps de cuisson.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данного Руководства, поскольку в нем содержатся важные указания о мерах безопасности установки, использовании и обслуживании варочной панели. Сохраните данное Руководство для последующего обращения к нему. Все работы связанные с установкой (такие как подключение электричества и т.д.) должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами и требованиями.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Варочная панель предназначена исключительно для бытового использования: приготовления, разогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Другое использование устройства недопустимо.
- Варочная панель может быть использована лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, отсутствием опыта или знаний о пользовании прибором, при условии, что такие лица находятся под присмотром и получили инструкции по технике безопасности

использования прибора.

- Дети должны находиться под присмотром взрослых при использовании данной техники.
- Прибор может быть использован детьми от 8 лет (не менее) сам остоятельно, при условии, что они ознакомлены с правилами эксплуатации изделия и оценивают риск, связанный с некорректной эксплуатацией изделия.
- Строго запрещена игра с прибором.
- Уход и чистка варочной панели не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- Установка, техническое обслуживание и ремонт изделия должны производиться исключительно квалифицированными специалистами. При не квалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности для пользователя.

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

- Не включайте и немедленно выключите варочную панель, если стеклокерамическая поверхность повреждена или треснула. Отключите прибор от электросети.
- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность стеклокерамических

варочных панелей или аналогичных материалов, защищающих токоведущие части, повреждена или треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.

- **ВНИМАНИЕ!** Во время использования поверхность изделия становятся горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Избегайте прямого контакта с горячей стеклокерамической поверхностью.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи с использованием масла или жира может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не используйте воду для тушения пожара. Затушите пламя, например, крышкой, влажной кухонной тряпкой и т.д.
- **ВНИМАНИЕ!** Варочная панель сильно нагревается во время работы и остается горячей некоторое время после выключения. Опасность ожогов полностью исчезает, только когда индикаторы остаточного тепла гаснут.
- **ВНИМАНИЕ!** Обычный процесс приготовления пищи должен проходить под наблюдением. Короткий процесс приготовления пищи должен постоянно контролироваться.

Кастрюли, из которых полностью испаряется жидкость могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Перегретый жир или масло могут вызвать возгорание.

- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только оригинальные части для варочной панели, разработанные производителем данного оборудования или указанные им в инструкции по эксплуатации как подходящие (или защитные части варочной панели, уже встроенные в прибор). Использование неподходящих компонентов может привести к несчастным случаям.

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

- Не храните предметы на варочных поверхностях! Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на варочную поверхность, так как они могут нагреться.
- Всегда выключайте зоны приготовления после использования!
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления. Это не относится к отключению через устройства, на которые распространяется стандарт

EN 50615. Торговая марка и тип модели расположены на нижней части устройства, они должны быть видны при открывании дверей или ящиков.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

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

ВЕНТИЛЯЦИЯ

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ (рис.5)
Все работы по установке и подключению варочной панели должны выполняться квалифицированными электриками в соответствии с применимыми нормами и стандартами, которые должны быть неукоснительно соблюдены.

- После монтажа должна быть обеспечена защита от токоведущих частей.
- Необходимые данные для подключения указаны на наклейках, размещенных на поддоне варочной панели рядом с соединительной коробкой.
- Подключение к сети должно

осуществляться с помощью вилки с заземлением или многополюсного автоматического выключателя с контактным отверстием не менее 3 мм.

- Электрическая цепь должна быть отделена от сети соответствующими устройствами, например, автоматическими выключателями, предохранителями или контакторами.
- Если прибор не оснащен доступной вилкой, в стационарной установке должны быть предусмотрены средства отключения, согласно нормам и правилам монтажа.
- Кабель питания должен быть расположен так, чтобы он не касался горячих частей варочной панели.

Подключение прибора:

Напряжение: см. заводскую табличку.

Выполните соединения, как показано на схеме подключения.

Примечание: В зависимости от типа подключения, расположение предусмотренных клемм может быть изменено. Для этого может потребоваться укоротить клеммы и снять изоляцию, чтобы использовать одну клемму, соединяющую два кабеля.

Внимание!

Данный прибор должен быть подключен к сети 220- 240 В ~ 50/60 Гц.

Всегда подключайте провод заземления. Соблюдайте схему подключения. Соединительная коробка расположена на задней стороне крышки варочной панели. Используйте отвертку среднего размера, чтобы открыть крышку. Вставьте его в пазы и откройте крышку.

Внимание! Следите за тем, чтобы кабели были правильно подсоединены и затянуты.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, за несчастные случаи, возникшие в результате использования прибора, который не был заземлен/имел неправильное заземление, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования

прибором, указанных в настоящем Руководстве.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Преимущества:

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

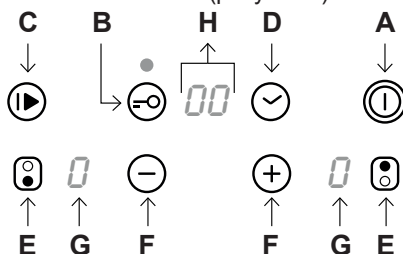
КУХОННАЯ ПОСУДА

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

Таким образом, вы сможете оптимально использовать мощность. Не используйте посуду с шероховатым дном для предотвращения нанесения царапин на термическую поверхность варочной панели. Важным фактором при приготовлении пищи индукционным способом является размер кастрюли в сравнении с используемой зоной нагрева (рисунок 7В). Зоны нагрева позволяют использовать посуду с разным диаметром основания. Тем не менее, предпочтительнее использовать зоны нагрева, соответствующие размерам кастрюли.

ДИАМЕТР КОНФОРКИ	МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ
Ø 145 mm	90 mm
Ø 210 mm	130 mm

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (рисунок 8)



- A. **Кнопка ON/OFF** - включает и/или выключает прибор
- B. **Кнопка Ключ** - активирует панель управления / блокировку от детей
- C. **Кнопка Пауза** - приостанавливает работу варочной панели
- D. **Кнопка Часы** - активирует функцию таймера
- E. **Кнопки Зон приготовления** - активируют нужную зону приготовления
- F. **Кнопка - / +** - уменьшает/увеличивает мощность и таймер
- G. **Дисплей Зон приготовления** - отображает мощность соответствующей зоны приготовления
- H. **Дисплей таймера** - отображает установленное значение

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для включения прибора нажмите кнопку . Все дисплеи зон приготовления включатся в положении готовности и покажут статический символ «0» (зоны G).

Панель управления останется активной в течение 10 секунд. Если в течение этого времени не будет выбрана ни одна варочная зона, варочная панель автоматически выключится.




ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ЗОН

Для активации нужной варочной зоны нажмите соответствующую кнопку E (или) и нажимайте в течение 10 секунд кнопки и для регулировки желаемого уровня нагрева. Мощность отдельной варочной зоны можно регулировать в 9 различных положениях, что будет отображено на


соответствующем световом дисплее (зона G) цифрой от “1 до 9”.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ / УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ


Данная функция еще больше сокращает время приготовления для выбранной зоны, доводя температуру до максимальной мощности в течение 10 минут. По окончании этого интервала мощность варочной зоны автоматически возвращается на уровень 9.

Использование данной функции подходит для нагрева большого количества жидкости (например, воды для варки макаронных изделий) или приготовления блюд за очень короткое время. Для активирования данной функции выберите зону приготовления и держите кнопку  в нажатом состоянии до тех пор, пока не будет показан уровень 9. Нажмите кнопку  еще раз. Раздастся звуковой сигнал, а на дисплее зоны появится символ .

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если температура зоны нагрева все еще высокая (выше 60°C) после выключения, то соответствующем дисплее будет индцирован сигнал  (остаточное тепло). Индикация сигнала прекратится, когда риск ожога исчезнет.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАСТРЮЛИ

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

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



ТАЙМЕР

Данная функция позволяет установить время (от 0 1 до 9 9 минут) автоматического отключения выбранной варочной зоны. Активируйте зону приготовления, нажав одну из кнопок E, и отрегулируйте мощность с помощью кнопок F (- / +). Для активации таймера нажмите кнопку D. Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее выбранной зоны появится символ “t”. Настройте время с помощью кнопок F (- / +). В этот момент на дисплее зоны появится точка рядом с мощностью приготовления 9, указывающая на то, что


таймер активен в этой зоне. На дисплее таймера (зона H) начнется обратный отсчет времени, по окончании которого варочная панель издаст звуковой сигнал, предупреждающий пользователя, о том, что можно нажать любую кнопку на варочной панели.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ




Кнопка  блокирует варочную панель в ее текущем состоянии, предотвращая любое непреднамеренное использование (например, детьми). В данном состоянии любое нажатие на кнопки не имеет эффекта. Для активирования функции безопасности, нажимайте кнопку  до тех пор, пока не загорится индикатор.



При блокировке панели управления, возможна функция выключения варочной панели. В этом случае блокировка панели управления остается активной даже при повторном включении варочной панели.

Для деактивации блокировки панели управления, нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не погаснет индикатор (примерно 3 сек.).


ПАУЗА

Кнопка  C позволяет пользователю приостановить работу всей варочной панели на 10 минут (при этом варочные зоны и все таймеры будут остановлены). После нажатия данной кнопки (кнопка C) все дисплеи начнут мигать. Для отключения данной функции и возобновления приготовления, просто нажмите эту кнопку еще раз. Если вы не отключите данную функцию в течение 10 минут, варочная панель автоматически выключится.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ЗОН

Чтобы выключить варочную зону, выберите ее, нажав кнопку соответствующей зоны ( / ), затем установите мощность приготовления на 0.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для полного отключения всего устройства удерживайте в нажатом положении клавишу .

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Устройство снабжено предохранительным

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

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

ВНИМАНИЕ! НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРОВУЮ ОЧИСТИТЕЛЬ

ИЗБАВЛЕНИЕ ОТ СТАРОЙ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ

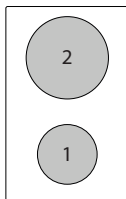


Европейская Директива 2002/96/ЕС «Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования» (WEEE) требует, чтобы старая бытовая электротехника не выбрасывалась в несортированный городской мусор. Устройства старой бытовой электротехники должны собираться отдельно для оптимизации восстановления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

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

Информация о бытовых электрических варочных панелях В соотв. с Регламентом (ЕС)

Название модели / идентификатор Тип варочной панели	встроенная				
Количество конфорок и/или зон приготовления	2				
Технология нагрева Индукционные конфорки/ зоны приготовления, зоны расширения	1. = Индукционная 2. = Индукционная				
Для круглых конфорок: диаметр полезной рабочей поверхности/зоны приготовления Для некруглых конфорок/зон приготовления: длина и ширина полезной рабочей поверхности на электрическую варочную зону или рабочую поверхность мм	1. = \varnothing 145 2. = \varnothing 210				
Потребление энергии конфорками/ варочной зоной в расчете на кг (EC _{electric cooking}) Вт/кг	1. = 179.5 2. = 171.4				
Потребление энергии варочной панелью в расчете на кг (EC _{electric cooking}) Вт/кг	175.5				



СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

- По возможности используйте крышку, чтобы свести к минимуму потери тепла.
- При приготовлении небольшого количества пищи используйте маленькую сковороду.
- Маленькая сковорода потребляет меньше энергии, чем большая сковорода с небольшим количеством продуктов.
- Готовьте, используя минимальное количество воды.
- Когда продукты дойдут до кипения или когда масло в сковороде будет достаточно горячим для жарки, уменьшите огонь до более низкого уровня.
- Используйте сковородку, чтобы сократить время приготовления.

Heater Display	Fault / Error	Effect in the appliance	Normal Status recovery
<i>F0</i>	Microcontroller fault	App. off	-----
<i>FE</i>	User interface temperature sensor short-circuit	App. off	When the fault disappears
<i>Ft</i>	User interface temperature sensor open-circuit	App. off	When the fault disappears
<i>FC</i>	User interface over temperature	App. off	When user interface temperature < T
<i>FH</i>	EEPROM fault	App. off	-----
<i>FJ</i>	ADC_ Mux fault	App. off	When the fault disappears
<i>FU</i>	Ext_ Mux fault	App. off	When the fault disappears
<i>Fb</i>	Keys Sensitivity error	App. off	When the fault disappears
<i>FL</i>	PWM frequency error	App. off	When the fault disappears
<i>Fd</i>	PWM level error	App. off	When the fault disappears
<i>FR</i>	On-Off key level	App. off	When the fault disappears
<i>F5</i>	Communication fault	Heater/s off	When the fault disappears
<i>F1</i>	Heater temperature sensor short-circuit	Heater/s off	When the fault disappears
<i>F2</i>	Heater temperature sensor open-circuit	Heater/s off	When the fault disappears
<i>F7</i>	Heater temperature sensor error 1	Heater/s off	When the fault disappears
<i>F8</i>	Heater temperature sensor error 2	Heater/s off	When the fault disappears
<i>F9</i>	Heater voltage fault	Heater/s off	When the fault disappears
<i>F3</i>	Power unit temperature sensor short-circuit	Heater/s off	When the fault disappears
<i>F4</i>	Power unit temperature sensor open-circuit	Heater/s off	When the fault disappears
<i>F6</i>	Mains zero crossing loss	Heater/s off	When the fault disappears

