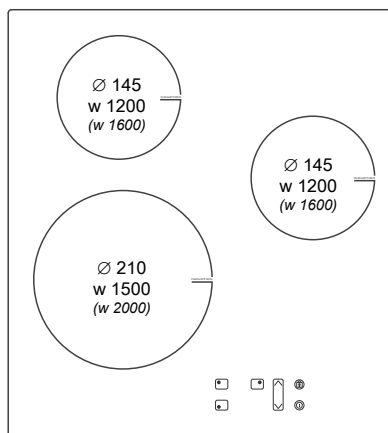
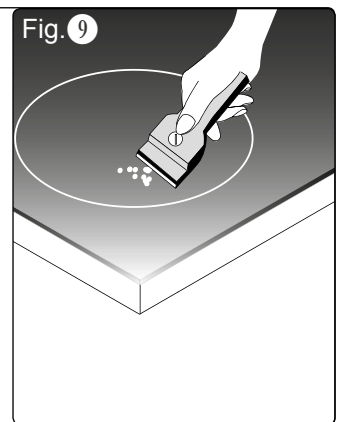
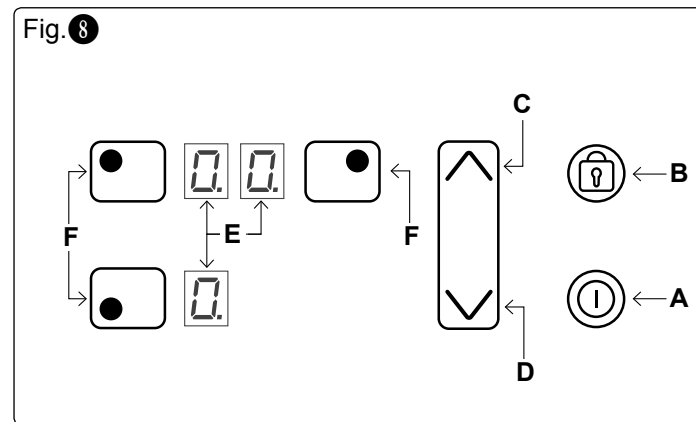
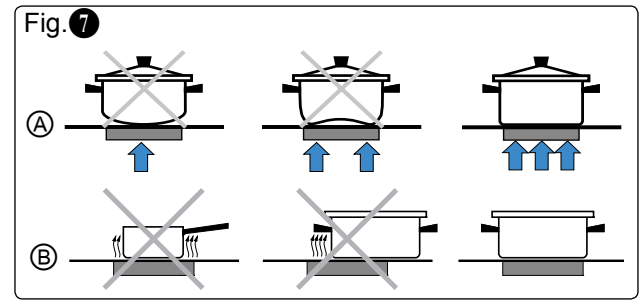
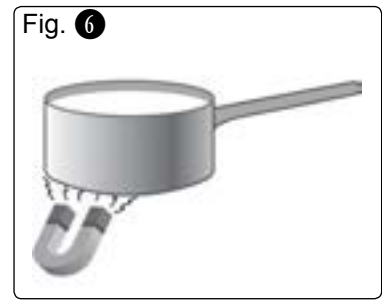
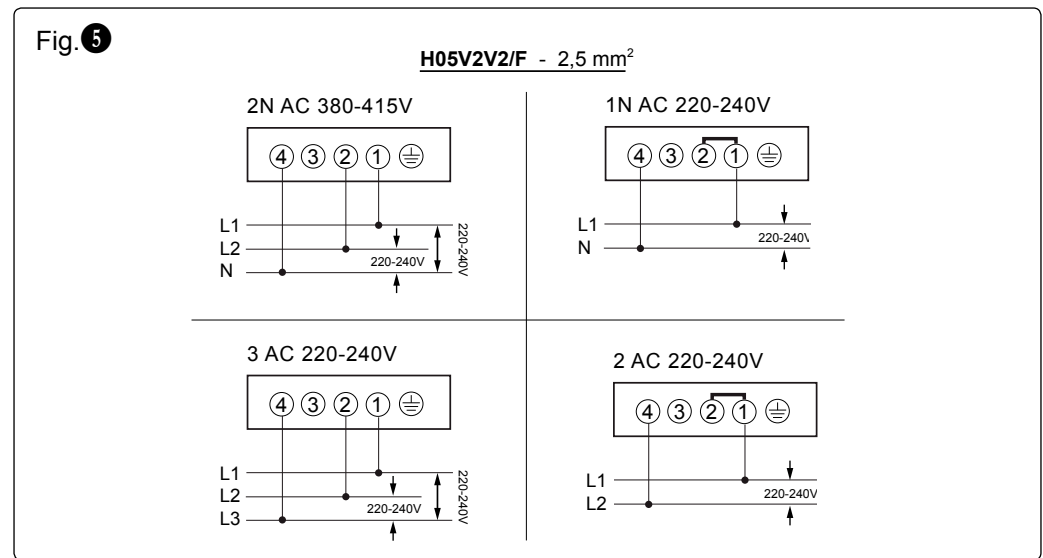
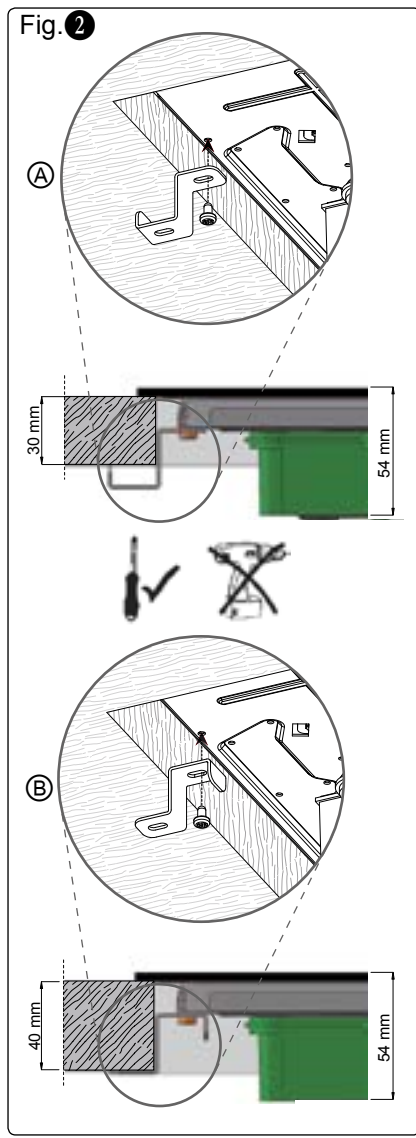
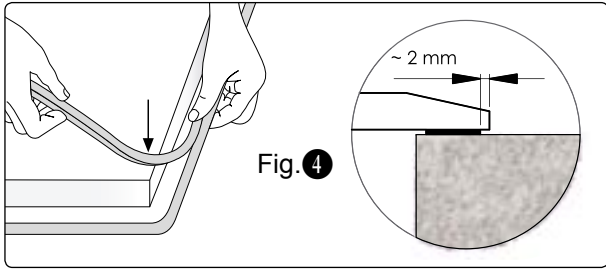
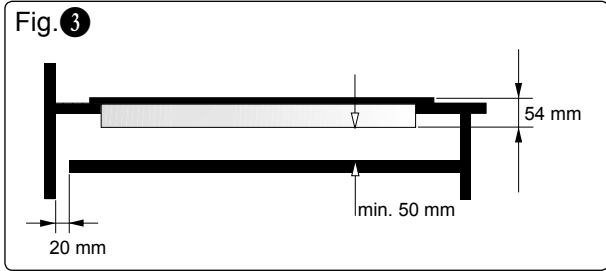
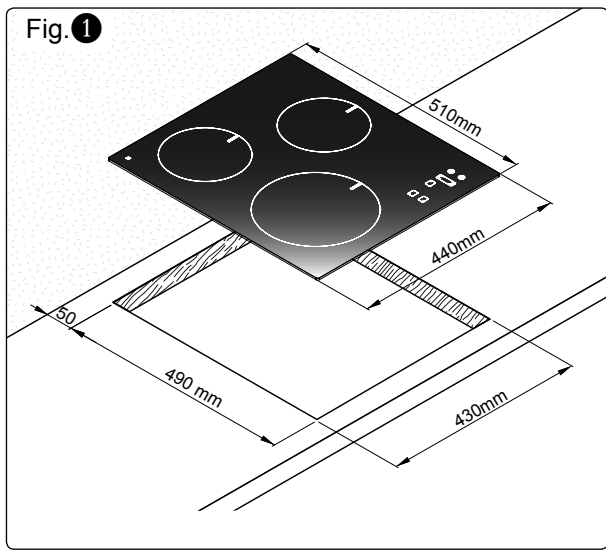


induction

PIANO INDUZIONE VETROCERAMICA*Istruzioni per l'uso***IT****INDUCTION GLASSCERAMIC COOKTOP***User instructions***EN****ELEKTRO-GLASKERAMIK-INDUKTIONS-KOCHFELD***Montage- und Gebrauchsanweisung***DE****PLANO INDUCCION VIDRIOCERAMICA***Manual de utilización***ES****TABLE INDUCTION VETROCERAMIQUE***Notice d'utilisation***FR****ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ***Инструкция по эксплуатации***RU****ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ***Οδηγίες χρήσης***GR**

Assorbimento / Absorption / Anschlusswert : 5,2 kW



GENERALITÀ

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

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione. Per ragioni di sicurezza, non appoggiare mai oggetti ferromagnetici di grandi dimensioni (ad es. placche da forno per torte) sulla zona di cottura del piano in vetroceramica. Per i portatori di pacemaker si consiglia di consultare un medico prima di utilizzare le zone di cottura ad induzione. Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.

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

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

ATTENZIONE

Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio e disconnettere dalla rete elettrica per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Se un forno da incasso o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, **È NECESSARIO CHE TALE APPARECCHIATURA (forno) E IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA SIANO ADEGUATAMENTE ISOLATI**, in modo tale che il calore generato dal forno, misurato sul lato destro del fondo del piano di cottura, non superi i 60°C. Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento del sistema TOUCH CONTROL.

POSIZIONAMENTO

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

VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli

apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria per legge.

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

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.7A).

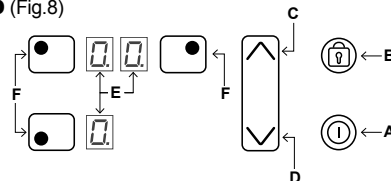
Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie termica del piano.

In questo modo l'energia può essere utilizzata in modo ottimale. Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.7B).

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	80 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 + >** aumenta la potenza di cottura
- D - Tasto - >** riduce la potenza di cottura
- E - Display zona** > mostra i valori impostati sulla zona di cottura
- F - Zona di cottura** > attiva la zona di cottura desiderata

ACCENSIONE PIANO COTTURA

Per accendere l'apparecchio premere il tasto , i display 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 di cottura desiderata premere il relativo tasto 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 con un numero da "1 a 9".

RISCALDAMENTO VELOCE / BOOSTER

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

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

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 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo (calore residuo). L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

RICONOSCIMENTO PENTOLE

Se su uno dei display 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.

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 fino allo spegnimento della spia.

SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

Per spegnere una zona di cottura selezionarla premendo il relativo tasto poi premere contemporaneamente i tasti e oppure il tasto fino alla posizione .

SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto .

SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente la zona di 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 detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: NON DEVE ESSERE UTILIZZATO UN PULITORE A VAPORE.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

GENERAL INFORMATION

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING ⚠

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards. If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOBS IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C. Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.4) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2).

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

VENTILATION

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

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

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

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

USE AND MAINTENANCE

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

Advantages:

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

COOKING RECIPIENTS

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

We advise recipients having a flat base (Fig.7A).

This way you can use the power optimally.

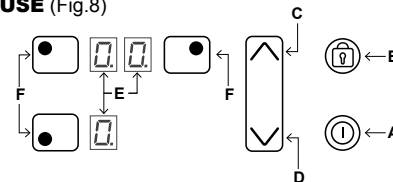
Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

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

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

COOKING ZONE DIAMETER	MINIMUM PAN DIAMETER
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

USE (Fig.8)



- A - ON/OFF key** > switch the appliance on and off
- B - Lock key** > activate control panel lock /child lock
- C - Plus key** > increase power level of the cooking zone
- D - Minus key** > reduce power level of the cooking zone
- E - Display area** > shows the values set for the cooking zone
- F - Cooking Zone** > select and activate the desired cooking zone

SWITCHING THE COOKING TOP ON

Press the on-off key to switch the appliance on. The displays will turn on in the stand-by position. The control unit remains active for 10 seconds. If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

SWITCHING THE COOKING AREA ON

Press the relative key to select the desired cooking zone and press the key within 10 seconds to set the power level. The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on luminous display B with a number from "1 to 9".

QUICK / BOOSTER HEATING

This function further reduces cooking time in a given area taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking area power automatically returns to level 9. The use of this function is recommended for heating a large quantity of liquid in a very short time (i.e. water for cooking pasta) or other dishes. To activate this function, select the cooking area and press the key up to level 9. Press the key again. An acoustic signal will be emitted and a symbol will be visualised on the display E relative to the area.

RESIDUAL HEAT

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

POT DETECTION

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

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

CONTROL PANEL LOCK

The key blocks the hob functioning, in order to prevent any unintentional operation (e.g. by children).

In this state no action on the keys has effect. To activate the safety function, press the key until the warning light switches on. The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again. To deactivate the safety function press the key until the warning light switches off.

SWITCHING OFF THE COOKING ZONES

To switch a cooking zone off, press the relative key to select it then press simultaneously the key and key, or press the key until reaching position.

SWITCHING THE COOKING TOP OFF

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

SAFETY SWITCH

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

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 8	10
9	3

MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.9).

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

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

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

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

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

1. MONTAGE

1.1 Vorbemerkung zur Sicherheit

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

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

Der Abstand von der Wand muss mindestens 50 mm betragen. Zwischen der Glaskeramik und der Arbeitsplatte ist das mitgelieferte Dichtungsband anzubringen (Abb. 4).

Die Befestigung des Glaskeramikfeldes im Ausschnitt der Arbeitsplatte erfolgt mit den mitgelieferten Klammern (Abb. 2). Sollte unter dem Glaskeramikfeld ein Einbaubackofen oder ein sonstiges Elektrogerät, das Wärme erzeugt, installiert sein, muss das Glaskeramikfeld mit geeignetem Dämmmaterial gegen diese Temperatureinflüsse so isoliert werden, dass die Temperatur des unteren Bodens des Glaskeramikfeldes stets unter 60°C bleibt.

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

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

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

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

1.2 Stromanschluss

Die Anschlussschemata für die verschiedenen Stromarten, Spannungen und die einzusetzenden Kabel sind in Abbildung 5 (Abb.5) für den Fachmann eindeutig dargestellt.

Vor dem elektrischen Anschluss ist sicherzustellen, dass die Stromversorgung einer der für das Glaskeramikfeld vorgesehenen Stromarten und Spannungen (Abb.6) entspricht. Es ist ein entsprechend der Stromart und der Spannung zugelassenes Anschlusskabel zu verwenden, das den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Das Glaskeramikfeld ist unbedingt zu erden.

Das Glaskeramikfeld ist unbedingt mit einer Festanschlussdose anzuschließen. Der Betrieb über einen Stecker und eine Steckdose ist nicht zulässig. Es ist bei diesem Festanschluss eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen.

Die Erdleitung darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden. Dieser Hauptschalter muss jederzeit gut zugänglich sein.

Die Kabelführung ist so zu wählen, dass sich das Kabel an keinem Punkt über 50°C über Zimmertemperatur erwärmen kann. Bei unsachgemäßem Anschluss ist jede Haftung des Herstellers ausgeschlossen

1.3 Montageablauf

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

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

2. GEBRAUCH

2.1 Vorbemerkungen zum Induktionskochen

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

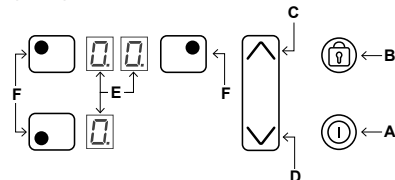
Vorteile:

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

2.2 Vorbemerkungen zur Sicherheit

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

2.3 Regelung (Abb.8)



BEDIENUNGSSPERRE

Es besteht die Möglichkeit, die Bedienungsfunktionen zu sperren, wodurch die Gefahr von ungewollten Änderungen der Kochfeldeinstellungen ausgeschlossen werden kann (Kinder, Reinigung, etc.).

Zum Aktivieren der Bedienungssperre die Taste drücken. Wenn die Bedienungssperre aktiviert ist, kann man das Kochfeld dennoch abschalten. In diesem Fall bleibt die Sperre auch beim neuerlichen Einschalten des Kochfeldes aktiv. Um die Bedienungssperre endgültig auszuschalten die Taste drücken.

EINSCHALTEN DES KOCHFELDES

Drücken Sie die Taste A um das Kochfeld einzuschalten. Alles Displays E der einzelnen Kochzonen schalten sich in Stand-by Position ein. Die Kontrolleinheit bleibt für die Dauer von 10 Sekunden eingeschaltet. Wird innerhalb dieses Zeitraumes das Kochfeld nicht betätigt, geht die Elektronik automatisch wieder in die OFF-Position über. Es muss dann der eben beschriebene Vorgang wiederholt werden, um das Kochfeld einzuschalten.

EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Zum Auswählen der gewünschten Kochzone drücken Sie die entsprechende Taste F (Abb.8). Innert 10 Sekunden die Taste C oder die Taste D drücken, um die Temperatur zu regulieren. Die Leistung der einzelnen Kochzonen kann in 9 verschiedene Positionen eingestellt werden und wird auf dem Display E mit einer Zahl von "1 bis 9" angezeigt.

SCHNELLE ERWÄRMUNG / BOOSTER

Diese Funktion verkürzt die Garzeit auf einem bestimmten Feld noch weiter, indem die Temperatur für einen Zeitraum von 10 Minuten auf Höchstleistung gebracht wird. Nach Ablauf dieses Zeitraums kehrt die Leistung automatisch zur Stufe 9 zurück. Die Verwendung dieser Funktion ist für die besonders schnelle Erwärmung großer Mengen an Flüssigkeit (z.B. Wasser zum Kochen von Teigwaren) oder an Gerichten angezeigt.

Zur Aktivierung dieser Funktion das Kochfeld wählen und die Taste C bis zur Stufe 9 drücken. Erneut die Taste D drücken.

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

ERKENNUNG DES KOCHGESCHIRRS

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

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

DURCHMESSER KOCHFELD	MINDESTDURCHMESSER KOCHTOPF
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

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.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn eine Kochzone auf OFF gestellt wird und die Temperatur auf dem Glas des Kochfeldes 50°C überschreitet, erscheint der Buchstabe H auf der Anzeige H, die der noch warmen Kochzone entspricht. Diese Anzeige erlischt erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

ABSCHALTEN DER KOCHZONEN

Um eine Kochzone auszuschalten, gleichzeitig die Tasten C und D der entsprechenden Kochzone drücken, bis zur Position D.

ABSCHALTEN DES KOCHFELDES

Um die Kochfläche komplett auszuschalten, die Taste A drücken.

SICHERHEITSABSCHALTUNG

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

Temperaturstufe	max. Betriebszeit (in Stunden)
1 - 8	10
9	3

3. WARTUNG

3.1 Pflege

Überlaufenes 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.

3.2 Technische Eingriffe und Kundendienst

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

4. ENTSORGUNG DES GERÄTS IN DER ZUKUNFT

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Die Geräte müssen am Ende ihrer Lebensdauer separat gesammelt werden, um die Wiederverwertungs- und Recycling-Quote der beinhaltenen Materialien zu verbessern und mögliche Schäden auf Umwelt und Gesundheit zu verhindern. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt weist Sie auf Ihre Pflicht hin, Elektrohaushaltsgeräte gesondert zu entsorgen. Endverbraucher können sich an die kommunalen Ämter für Abfallentsorgung oder die Händler wenden, wo sie weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte erhalten.

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

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar el manual para cada ulterior consulta. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

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

IMPORTANTE

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

- Evite el derramamiento de líquidos, por tanto para hervir o calentar líquidos, reduzca la alimentación del calor al punto necesario.

- Una vez terminado de cocinar, apague el elemento calefactor mediante el mando correspondiente.

⚠ ATENCION ⚠

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

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 QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS**, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontendal 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)

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegúrese que:

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

La toma a tierra es obligatoria por ley.

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamiento. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).

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

USO Y MANTENIMIENTO

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

Ventajas:

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

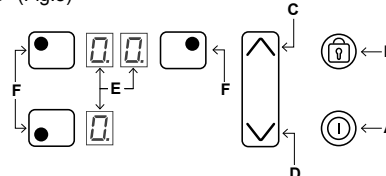
RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

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

Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.7A). No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal. Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.7B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros. En todo caso, es preferible utilizar la zona de cocción apropiada al diámetro de la olla que se quiere utilizar.

DIÁMETRO ZONA COCCIÓN	DIÁMETRO MÍNIMO CACEROLA
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

USO (Fig.8)



A - Tecla ON/OFF > enciende o apaga el aparato

B - Llave > activa y desactiva la función Bloqueo mandos/Seguridad niños

C - Tecla + > aumenta la potencia de la zona de cocción

D - Tecla - > reduce la potencia de la zona de cocción

E - Visualizador zona > muestra los valores configurados para la zona de cocción

F - Zona de cocción > activa la zona de cocción deseada

ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN Ⓞ

Pulse el botón Ⓞ para encender la placa. Todos los displays B de las zonas de cocción se activarán en posición de standby □. La unidad de control permanecerá activa durante **10** segundos.

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

ENCENDER UNA ZONA DE COCCION

Para seleccionar la zona de cocción, pulsar su respectivo botón □ y antes de 10 segundos pulsar el botón ↵ o el botón ⏏ para regular la potencia de cocción.

La potencia de la zona de cocción, puede ser regulada en 9 posiciones diferentes y será visualizada por el respectivo display luminoso E con un número de "1 a 9".

CALENTAMIENTO RÁPIDO / BOOSTER ⏏

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

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

El uso de esta función es apropiado para calentar, en tiempos muy breves, grandes cantidades de líquido (ej. agua para la cocción de pasta) o comidas.

Para activar esta función seleccione la zona de cocción y apriete la tecla ⏏ hasta el nivel 9.

Apriete nuevamente la tecla ⏏.

Se emite una señal acústica y aparece el símbolo ⏏ en el visualizador E correspondiente a la zona.

CALOR RESIDUAL H

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

RECONOCIMIENTO OLLAS □

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.

BLOQUEO DE LOS MANDOS Ⓞ

Es posible bloquear los mandos a fin de evitar el riesgo de modificaciones no intencionales a las regulaciones de la superficie de cocción (niños, operaciones de limpieza, etc.). Los mandos se bloquean pulsando el botón Ⓞ, y su correspondiente testigo se ilumina. Para que los mandos vuelvan a ser operativos (p.ej., para interrumpir la cocción), pulsar el botón Ⓞ.

Con el bloqueo de mandos activo es posible, de todas formas, apagar la placa. En este caso el bloque de mandos continuará a estar activo al volver a encender la placa.

APAGAR UNA ZONA DE COCCION

Para apagar una zona de cocción, pulsar su respectivo botón □ por seleccionar la zona de cocción y después pulse al mismo tiempo la tecla ↵ y la tecla ↵ o pulse la tecla ↵ hasta la posición □.

APAGADO PLACA DE COCCIÓN Ⓞ

Para apagar completamente el plano de cocción pulsar el botón Ⓞ.

APAGADO DE SEGURIDAD

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

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

MANTENIMIENTO

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

Limpe las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuegue y sequecon un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vidriocerámica.

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

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

ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS



La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la taza 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 ultteriores 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 IRRESPETO DE DICHAS ADVERTENCIAS.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

AVERTISSEMENTS DE SECURITE

Cet appareil n'est pas adapté à l'utilisation par des enfants ou des personnes devant être surveillées. Pour des motifs de sécurité, ne jamais poser d'objets ferromagnétiques de grande dimension (par exemple, les moules à tarte pour four) sur la zone de cuisson du plan en vitrocéramique. Les personnes ayant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser les plaques de cuisson à induction. Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles ne devraient pas être posés sur la surface du plan de cuisson car ils peuvent s'échauffer.

IMPORTANT:

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

IMPORTANT

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

⚠ ATTENTION ⚠

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

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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

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

POSITIONNEMENT

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

VENTILATION

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

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

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

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

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

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

MODE D'EMPLOI

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

Avantages:

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

RECIPIENTS POUR LA CUISSON

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

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

Vérifier que le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. (Fig.6).

Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.7A).

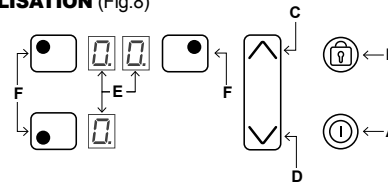
Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson.

De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale. Enfin, un facteur important pour la cuisson à induction est le dimensionnement de la casserole par rapport à la plaque utilisée (Fig.7B).

Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres. Il est de toute façon préférable d'utiliser la zone de cuisson adaptée au diamètre de la casserole que l'on souhaite utiliser.

DIAMETRE ZONE DE CUISSON	DIAMETRE MINIMUM CASSEROLE
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

UTILISATION (Fig.8)



- A - Touche ON/OFF** > allume et/ou éteint l'appareil
- B - Clé** > active et désactive la fonction Bloc des commandes / Sécurité enfants
- C - Touche +** > augmente la puissance de la plaque
- D - Touche -** > réduit la puissance de la plaque
- E - Afficheur zone** > montre les valeurs configurées dans la zone de cuisson
- F - Zone de cuisson** > active la zone de cuisson souhaitée

ALLUMAGE DU PLAN DE CUISSON

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

ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée, enfoncer la touche correspondante et enclenchant les **10 secondes**, enfoncer la touche ou pour régler la puissance. La puissance de chaque zone de cuisson peut être réglée sur 9 positions différentes, du niveau **1** (minimum) au niveau **9** (maximum), qui seront visualisées sur le display lumineux par un numéro de "1 à 9".

RECHAUFFEMENT RAPIDE / BOOSTER

Cette fonction réduit ultérieurement le temps de cuisson d'une zone déterminée en amenant la température à la puissance maximum pendant un intervalle de temps de 10 minutes. Une fois cet intervalle écoulé, la puissance de la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau 9. L'utilisation de cette fonction est indiquée pour le réchauffement très rapide de grandes quantités de liquides (ex. l'eau pour la cuisson des pâtes) ou d'aliments.

Pour activer cette fonction, sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur la touche jusqu'au niveau 9. Appuyer de nouveau sur la touche . Un signal sonore sera émis et le symbole sera visualisé sur l'afficheur E relatif à la zone.

CHALEUR RESIDUELLE

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

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

IDENTIFICATION CASSEROLES

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

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

BLOCAGE DE COMMANDES

On peut bloquer les commandes pour éviter le risque de modifications non voulues aux réglages de la table (enfants,

opérations de nettoyage, etc.) En appuyant la touche , les commandes se bloquent et le voyant correspondant s'allume.

Pour débloquer les commandes et récupérer le contrôle sur les réglages, (ex. interrompre la cuisson), il faut enfoncer la touche .

Il est cependant toujours possible d'éteindre le plan de cuisson même avec les commandes bloquées. Dans ce cas, le blocage des commandes restera en fonction au rallumage du plan.

ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, enfoncer la touche pour sélectionner la zone de cuisson, appuyer en même temps les touches et , ou appuyer la touche jusqu'à la position .

ETEINDRE LE PLAN DE CUISSON

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

EXTINCTION DE SÉCURITÉ

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

PUISSANCE	TEMPS LIMITE ALLUMAGE (heures)
1 - 8	10
9	3

ENTRETIEN

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

ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

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

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данной брошюры, так как в ней содержатся важные инструкции относительно безопасной установки, использования и технического обслуживания.

Сохраните брошюру для возможных дальнейших консультаций. Все операции относительно установки (электрические соединения) должны выполняться специальным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

После использования отключите варочную панель от устройства управления.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Данные инструкции предназначены для профессионального монтажника и представляют собой руководство для процесса установки, регулировки и технического обслуживания в соответствии с действующим законодательством и стандартами. Если требуется установить встроенную духовку или другое устройство, вырабатывающее тепло, непосредственно под стеклокерамическими варочными панелями, то **НЕОБХОДИМО ЧТОБЫ ЭТО УСТРОЙСТВО (духовка) И ВАРОЧНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ БЫЛИ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ ИЗОЛИРОВАННЫ**, таким образом, чтобы тепло, генерируемое духовкой и измеренное с правой стороны днища варочных панелей, не превышало 60°C. Несоблюдение этого может вызвать неправильную работу системы СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Эта бытовая техника была создана для того, чтобы вставляться в рабочую поверхность, как это показано на рисунке (рисунок 1). Предварительно уложите изоляционный материал (рисунок 4) вдоль всего периметра (размеры для обрезки указаны на рисунке 1). Данная операция необходима для того, чтобы воспрепятствовать проникновению каких-либо жидкостей в рабочую панель, так как невозможно гарантировать, что панель, стекло и их соединения 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 мебели или кухонными принадлежностями должно гарантировать достаточную вентиляцию воздуха. Не используйте варочную панель, если духовка находится в состоянии процесса пиролиза.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ (рисунок 5)

Прежде чем выполнить электрические подсоединения убедитесь в том, что:

- Провод «земля» на 2 см длиннее, чем другие провода;
- Паспортные данные системы (напряжение сети) соответствуют данным, указанным на табличке с паспортными данными, прикрепленной к нижней части рабочей панели;
- Система снабжена эффективными проводами заземления в соответствии с действующим законодательством и стандартами.

Заземление обязательно в соответствии с законом. Если устройство бытовой техники поставляется без сетевого шнура и/или соответствующей вилки, используйте материал, подходящий по потребляемой мощности, указанной на табличке с паспортными данными и подходящий по рабочим температурам. Если вы хотите осуществить прямое подключение к розетке, то следует установить вводной многополюсный выключатель, с минимальным размыканием контактов в 3 мм и соответствующий нагрузке, указанной на табличке с паспортными данными, а также соответствующий действующим стандартам (желтый/зеленый проводник «земля» не должен отсоединяться этим выключателем). Поле установки устройства данному выключателю должен быть обеспечен легкий доступ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Преимущества:

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

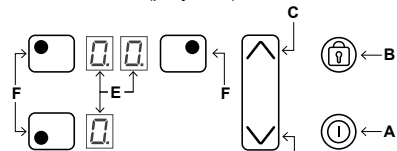
КУХОННАЯ ПОСУДА

Использование соответствующей посуды является основным фактором для индукционного приготовления пищи. Убедитесь в том, что ваша посуда соответствует требованиям индукционной системы. **Кухонная посуда должна содержать железо**. Вы можете убедиться в том, что материал кастрюлю магнитится с помощью простого магнита (рисунок 6). Мы рекомендуем использовать кухонную утварь с плоским днищем (рисунок 7А). Таким образом, вы сможете оптимально использовать мощность. Не используйте посуду с шероховатым днищем 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 размеру

кастрюли.

ДИАМЕТР КОНФОРКИ	МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (рисунок 8)



A - **ONN/OFF (Вкл/Выкл) клавиша** - включает или выключает устройство

B - **Клавиша замка (блокиратора)** - активирует замок панели управления/замка от детей

C - **Клавиша плюс** - увеличивает уровень мощности зоны нагрева

D - **Клавиша минус** - уменьшает уровень мощности зоны нагрева

E - **Дисплей конфорки** - показывает значения, установленные на конфорке.

F - **Зона нагрева** - выбрать и активировать желаемую зону нагрева

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Нажмите клавишу , чтобы включить варочную панель. Все дисплеи В относительно зон нагрева включаются в положении готовности . Блок управления остается активным в течение 10 секунд. Если в этот промежуток времени не выбрана никакая зона нагрева, то варочная панель автоматически отключается.

ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Пожалуйста, нажмите соответствующую клавишу для выбора нужной зоны нагрева (рисунок 8) и нажимайте в течение 10 секунд клавиши или для установки нужного уровня мощности. Если в течение этого момента не выбрана никакая зона нагрева, то электронное устройство автоматически вернется в положение OFF (ВЫКЛ). Клавиши и используются для регулировки уровня мощности панелей от уровня в 1 (минимум) до уровня 9 (максимум).

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ / БУСТЕР

Эта функция ещё больше сокращает время готовки на определённой конфорке, доводя температуру до максимальной и удерживая её в течение 10 минут. После истечения этого времени мощность конфорки автоматически возвращается к уровню 9. Данную функцию рекомендуется использовать для нагрева за очень короткое время большого количества жидкости (напр., воды для варки макарон) или блюд. Для включения данной функции выберите конфорку и держите в нажатом состоянии кнопку до тех пор, пока не будет показан уровень 9. Снова нажмите на кнопку . Прозвучит звуковой сигнал и будет показан знак на дисплее E, соответствующий конфорке.

ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если температура зоны нагрева все еще высокая (выше 50°C) после выключения, то соответствующем дисплее будет индицирован 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.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

С помощью клавиши можно заблокировать блокировку органов управления для воспрепятствования непреднамеренного срабатывания (например, детьми). В этом случае никакие действия с клавишами ни к чему не приведут за исключением выключения устройства. Для активации функции безопасности следует нажать клавишу до тех пор пока не загорится сигнал предупреждения. Для деактивации функции безопасности следует нажать клавишу до тех пор пока не погаснет сигнал предупреждения.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Для отключения зоны нагрева нажмите соответствующую клавишу для выбора нужной зоны, а затем одновременно нажмите клавиши и или нажимайте клавишу до достижения положения .

ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для полного отключения всего устройства удерживайте в нажатом положении клавишу .

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

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

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 материал/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 возможному повреждению варочной панели. Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать абразивные губки или едкие химические моющие средства, как например, аэрозоли для духовки или пятновыводители.

ВНИМАНИЕ! НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРОВУЮ ОЧИСТИТЕЛЬ

ИЗБАВЛЕНИЕ ОТ СТАРОЙ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ

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

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

GR Οδηγίες Χρήσης Επαγωγικής Εστίας.

ΓΕΝΙΚΑ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες που κρατάτε στα χέρια σας διότι περιέχουν χρήσιμες συμβουλές για την ασφαλή εγκατάσταση, χρήση και συντήρηση της συσκευής. Φυλάξτε το φυλλάδιο αυτό και για μελλοντική χρήση. Όλες οι διαδικασίες ηλεκτρικής εγκατάστασης της συσκευής πρέπει να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΕΠΑΓΩΓΗ

Λειτουργία:

Το βασικό χαρακτηριστικό του επαγωγικού συστήματος είναι η απευθείας μετάδοση της θερμότητας από την γεννήτρια μαγνητισμού στο μαγειρικό σκεύος, χωρίς να αναπτύσσεται θερμότητα στην κεραμική επιφάνεια της συσκευής.

Πλεονεκτήματα

- Η μεταφορά της θερμότητας πραγματοποιείται μόνο εφόσον υπάρχει σκεύος επάνω στην ζώνη μαγειρέματος.
- Η θερμότητα αναπτύσσεται μόνο στην βάση του μαγειρικού σκευούς και μεταφέρεται απευθείας στο φαγητό, με ελάχιστες απώλειες στο περιβάλλον.
- Η μείωση του χρόνου θέρμανσης και η χαμηλή κατανάλωση ενέργειας στο ξεκίνημα του μαγειρέματος, επιτρέπουν σημαντική οικονομία στην συνολική κατανάλωση ενέργειας.
- Οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιούνται όταν τα μαγειρικά σκεύη είναι κενά ή όταν το υγρό περιεχόμενο εξατμιστεί πλήρως.
- Η κεραμική επιφάνεια της συσκευής παραμένει κρύα. Η ελάχιστη θερμότητα, που μπορεί να αισθανθείτε στην κεραμική επιφάνεια, οφείλεται στην επιστρεφόμενη θερμότητα από την βάση του μαγειρικού σκευούς στην ζώνη μαγειρέματος.

ΕΠΑΓΩΓΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

Η χρήση των κατάλληλων μαγειρικών σκευών είναι πολύ σημαντικός παράγοντας για την αποδοτική λειτουργία του επαγωγικού συστήματος. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο μαγειρικό σκεύος, ελέγξτε εάν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. **Για να είναι ένα μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για επαγωγική χρήση πρέπει να περιέχει σίδηρο.** Για να το διαπιστώσετε αυτό χρησιμοποιήστε έναν απλό μαγνήτη (Εικ. 6). Εάν το υλικό του σκευούς περιέχει σίδηρο τότε ο μαγνήτης θα προσκολληθεί σε αυτό. Προτείνεται η χρήση μαγειρικών σκευών με επίπεδη και λεία βάση, ώστε να αποφευχθεί η χάρση της κεραμικής επιφάνειας (Εικ. 7Α) και να έχετε την βέλτιστη χρήση της επαγωγικής ενέργειας.

Σημαντικός παράγοντας στο επαγωγικό μαγείρεμα είναι η διάμετρος των μαγειρικών σκευών σε σχέση με την διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος(Εικ. 7Β).

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος επιτρέπουν την χρήση μαγειρικών σκευών με βάσεις διαφορετικών διαμέτρων. Παρόλα αυτά για να επιτύχετε την βέλτιστη απόδοση των ζωνών μαγειρέματος, προτείνουμε τα εξής:
 - Για ζώνη μαγειρέματος με διάμετρο 160 χιλιοστά, η ελάχιστη διάμετρος βάσης σκευούς είναι 90 χιλιοστά ενώ η μέγιστη 180 χιλιοστά.
 - Για ζώνη μαγειρέματος με διάμετρο 200 χιλιοστά, η ελάχιστη διάμετρος βάσης σκευούς είναι 120 χιλιοστά ενώ η μέγιστη 210 χιλιοστά.

ΟΑΗΓΙΕΣ ΑΦΑΛΕΙΑΣ

Η χρήση της συγκεκριμένης συσκευής δεν ενδείκνυται για παιδιά και για άτομα που χρειάζονται επίβλεψη. Για λόγους ασφαλείας, ποτέ μην τοποθετείτε μεγάλα σιδηρομαγνητικά αντικείμενα (π.χ. ταμιά, μεταλλικές φόρμες για γλυκά ή ψωμί κ.τ.λ.) επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Για άτομα με ρηματοδόξη συνιστάται να συμβουλευτούν τον γιατρό τους, πριν την χρήση της επαγωγικής συσκευής. Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαιρία, πιρούνια, κουτάλια, μεταλλικά καζάνια δεν πρέπει να τοποθετούνται επάνω στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος διότι μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μετά από κάθε χρήση πρέπει να απενεργοποιείτε την συσκευή, πιέζοντας στο σημείο ON/OFF.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Αποφύγετε την έκχυση υγρών επάνω στην κεραμική επιφάνεια. Για τον λόγο αυτό όταν βράζετε ή ζεσταίνετε υγρά, επιλέξτε χαμηλή θερμοκρασία.
- Όταν ενεργοποιείτε την συσκευή φροντίστε να μην υπάρχουν άδεια σκεύη στις ζώνες μαγειρέματος.

- Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα σε κάποια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήστε την.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καθαριστές ατμού σε αυτή την συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σε περίπτωση που η κεραμική επιφάνεια ραγίσει ή σπάσει, απενεργοποιείστε αμέσως την συσκευή για να αποφευχθεί τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

ΟΑΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Αυτές οι οδηγίες απευθύνονται σε εξειδικευμένο προσωπικό και καθοδηγούν στην σωστή τοποθέτηση, ρύθμιση και συντήρηση της συσκευής, σύμφωνα πάντα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς. Εάν εντοχισμένος φούβρος ή οικιακή συσκευή που παράγει θερμότητα εγκατασταθεί κάτω από την επαγωγική συσκευή, **ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ Η ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΘΕΡΜΟΜΟΝΩΣΗ ΜΕΤΑΞΥ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΦΟΥΒΡΟΥ,** έτσι ώστε η θερμοκρασία στην βάση της επαγωγικής συσκευής να μην υπερβαίνει τους 60°C . Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκληθεί σημαντική βλάβη στο σύστημα ελέγχου με αφή της εστίας.

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ(Εικ.1)

Η συγκεκριμένη συσκευή έχει σχεδιαστεί ώστε να μπορεί να τοποθετηθεί σε άνοιγμα συγκεκριμένων διαστάσεων, όπως φαίνεται στην Εικ.1. Πριν την τοποθέτηση της συσκευής στο σημείο εντοχιισμού, στερεώστε στο χείλος της βάσης της συσκευής το εύπλαστο μονωτικό υλικό (Εικ. 4), χωρίς να αφήνετε κενά ή να δημιουργούνται επικαλύψεις του εύπλαστου υλικού. Εάν δεν γίνει σωστά η εφαρμογή του εύπλαστου μονωτικού υλικού στο χείλος της εστίας ίσως υπάρξει διαρροή υγρού στην περιοχή κάτω από την εστία. Σταθεροποιούνται την συσκευή χρησιμοποιώντας τα 4 σπιρίγματα, λαμβάνοντας υπ' όψιν το πάχος του πάγκου εντοιχιισμού(Εικ.2). Αφού γίνει ο εντοιχισμός της εστίας, συνιστάται στον χώρο κάτω από αυτήν να τοποθετηθεί θερμομονωτική πλάκα σε απόσταση τουλάχιστον 25mm από την βάση της εστίας, εφόσον ακολουθεί ξύλινη επιφάνεια, όπως στο σχήμα (Εικ.3). Εάν υπάρχει εντοιχισμένος φούβρος κάτω από την συσκευή δεν είναι απαραίτητη η χρήση θερμομονωτικής πλάκας.

ΞΕΞΕΡΙΣΜΟΣ

Η απόσταση μεταξύ της επαγωγικής συσκευής και άλλων εντοιχισμών οικιακών συσκευών (π.χ. ηλεκτρικός φούβρος), πρέπει να επιτρέπει την επαρκή κυκλοφορία αέρα μεταξύ τους. Μην χρησιμοποιείτε την επαγωγική συσκευή όταν είναι σε εξέλιξη λειτουργία πυρόλωσης σε κοντινό εντοιχιζόμενο φούβρο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ (Εικ.5)

- Πριν γίνουν οι ηλεκτρικές συνδέσεις, ελέγξτε ότι:
 - το καλώδιο της γείωσης είναι δύο εκατοστά πιο μακρύ από τα άλλα.
 - η πρίζα στην οποία θα συνδεθεί η επαγωγική συσκευή μπορεί να σηκώσει το φορτίο της. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος, σε μια μεταλλική ετικέτα.
 - η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας έχει ενεργή γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς.

Η ύπαρξη γείωσης είναι υποχρεωτική από τον νόμο. Εάν η επαγωγική συσκευή δεν περιλαμβάνει καλώδιο προφθοδοσίας, χρησιμοποιήστε καλώδιο σύμφωνα με τις προδιαγραφές που αναγράφονται στην μεταλλική ετικέτα στην βάση της συσκευής και αφορονό το επιπρεπόμενο φορτίο και την θερμοκρασία λειτουργίας . Σε κμία περίπτωση η θερμοκρασία του καλωδίου προφθοδοσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 50° C. Εάν επιθυμείτε η επαγωγική συσκευή να συνδεθεί απευθείας στον ηλεκτρολογικό πίνακα της οικίας, εγκαταστήστε μονοπολικό διακόπτη με ασφάλεια . Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ των δύο επαφών στον διακόπτη πρέπει να είναι 3 χιλιοστά και το μέγιστο επιπρεπόμενο φορτίο σε αυτόν να συμφωνεί με τις προδιαγραφές τις συσκευής (το κίτρινο/πράσινο καλώδιο της γείωσης δεν πρέπει σε κανένα σημείο του να διακόπτεται από κάποιο ηλεκτρικό εξάρτημα).

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

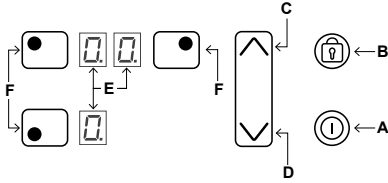
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αφαιρέστε οποιαδήποτε υπολείμματα τροφών ή σταγόνες λίπους από την κεραμική επιφάνεια χρησιμοποιώντας το ειδικό εργαλείο που φαίνεται στο σχήμα (Εικ.9) και μπορείτε να το προμηθευτείτε από το κατάστημα αγοράς.

Καθαρίστε τις ζώνες μαγειρέματος επιμελώς, χρησιμοποιώντας ύφασμα ή χαρτί κουζίνας με το κατάλληλο καθαριστικό, ξεβράζετε με νερό και στεγνώστε με ένα καθαρό ύφασμα.

Χρησιμοποιώντας το ειδικό εργαλείο καθαρισμού (Εικ.9) αφαιρέστε άμεσα υπολείμματα αλουμινίου ή πλαστικού που κατά λάθος έλιωσαν πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Άμεσα πρέπει να αφαιρούνται από την κεραμική επιφάνεια ζάχαρη και υπολείμματα τροφών με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε στιλβωτικά υλικά ή χημικούς διαλύτες, όπως καθαριστικά φούβρων ή διαλύτες χρωμάτων, για τον καθαρισμό της κεραμικής επιφάνειας. Εάν ακολουθήσετε τις παραπάνω οδηγίες μπορεί να αποφευχθεί έγκαιρα το γδάρισμα της κεραμικής επιφάνειας.

ΧΡΗΣΗ (Εικ.8)



- A-ON/OFF** > Σημείο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης της συσκευής.
- B-Κλειδωμα** > Σημείο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης κλειδώματος συσκευής.
- C- Σημείο συν>** Αυξάνει το επίπεδο ισχύος σε εστία.
- D >Σημείο πλην>** Μειώνει το επίπεδο ισχύος σε εστία.
- E- Ψηφιακές ενδείξεις>** Δείχνουν το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος σε μία εστία.
- F-Επιλογή εστίας>** Επιλογή και ενεργοποίηση εστίας.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πιέζοντας στο σημείο ενεργοποιείτε την επαγωγική συσκευή. Με την ενεργοποίηση της συσκευής όλες οι ψηφιακές οθόνες (Εικ.8 Ε) δείχνουν την ένδειξη . Κάθε ψηφιακή οθόνη αντιστοιχεί σε μια μόνο ζώνη μαγειρέματος. Η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη για 10 δευτερόλεπτα. Εάν σε αυτό το χρονικό διάστημα δεν επιλεγεί κάποια ζώνη μαγειρέματος, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στην ζώνη μαγειρέματος. Για να ενεργοποιήσετε την συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος πιέστε στο αντίστοιχο σημείο και στην συνέχεια πιέστε στα σημεία ή για να ορίσετε το επίπεδο ισχύος. Η ισχύς κάθε ζώνης μαγειρέματος έχει 9 διαβαθμίσεις οι οποίες παριστάνονται στις αντίστοιχες ψηφιακές οθόνες (Εικ.8 Ε) με νούμερα από 1 έως 9.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΑΧΕΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (BOOSTER)

Η ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης (booster), σε κάποια ζώνη μαγειρέματος, μειώνει σημαντικά τον χρόνο ψησίματος στην συγκεκριμένη ζώνη, διότι ενεργοποιείται το επίπεδο μέγιστης ισχύος για 10 λεπτά. Μετά το πέρας των 10 λεπτών το επίπεδο ισχύος επιστρέφει αυτόματα στο 9. Η λειτουργία της ταχείας θέρμανσης χρησιμοποιείται όταν θέλουμε να ζεσταίνουμε μεγάλη ποσότητα υγρού σε σύντομο χρονικό διάστημα (π.χ. νερό για μακαρόνια). Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία της ταχείας θέρμανσης (booster) σε κάποια ζώνη ψησίματος, επιλέξτε την συγκεκριμένη ζώνη και πιέστε στο σημείο μέχρι το επίπεδο ισχύος να φτάσει στο 9. Πιέστε για ακόμη μια φορά στο σημείο . Θα ακουστεί ηχητικό σήμα και η ένδειξη θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη οθόνη Ε.

ΕΝΔΕΙΞΗ ΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΡΑΣΙΑΣ

Όταν απενεργοποιήσετε κάποια ζώνη μαγειρέματος, μετά από χρήση και η θερμοκρασία της κεραμικής της επιφάνειας είναι άνω των 50°C, τότε η αντίστοιχη ψηφιακή οθόνη θα δείξει . Η ένδειξη υψηλής θερμοκρασίας θα οβήσει όταν η θερμοκρασία της κεραμικής επιφάνειας πέσει κάτω από 30°C περίπου.

ΕΝΔΕΙΞΗ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ

Εάν η ένδειξη εμφανιστεί στην ψηφιακή οθόνη κάποιος ζώνης μαγειρέματος αυτό σημαίνει ότι:

- 1) Το σκεύος που έχει τοποθετηθεί στην αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγική χρήση.
- 2) Η διάμετρος της βάσης του είναι μικρότερη από αυτήν που μπορεί να ανιχνυρίσει η επαγωγική ζώνη.
- 3) Δεν υπάρχει καθόλου σκεύος επάνω στην αντίστοιχη επαγωγική ζώνη.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Πιέζοντας στο σημείο κλειδώνει η συσκευή και προλαμβάνει την άσκοπη χρήση της από μικρά παιδιά ή άτομα που χρειάζονται επίβλεψη. Στην κατάσταση κλειδώματος δεν λειτουργεί κανένα πλήκτρο. Για να απενεργοποιήσετε το κλειδώμα πιέστε στο σημείο μέχρι να ανάψει. Όταν το κλειδώμα είναι ενεργοποιημένο υπάρχει η δυνατότητα να απενεργοποιήσετε την συσκευή. Όταν όμως ενεργοποιηθεί ξανά, το κλειδώμα των πλήκτρων παραμένει. Για να απενεργοποιήσετε το κλειδώμα πιέστε στο σημείο μέχρι να σβήσει.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πρώτα επιλέξτε την πιέζοντας στο αντίστοιχο σημείο και στην συνέχεια πιέστε ταυτόχρονα στα σημεία και , ή πιέστε στο σημείο μέχρι η αντίστοιχη ψηφιακή οθόνη να δείξει .

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Για να απενεργοποιήσετε πλήρως την επαγωγική συσκευή πιέστε στο σημείο , μέχρι να σβήσουν όλες οι ενδείξεις.

ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

Η επαγωγική συσκευή έχει έναν μηχανισμό ασφαλείας ο οποίος απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος μόνο στην περίπτωση που κάποια εστία λειτουργεί συνεχόμενα, για μεγάλο χρονικό διάστημα, σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο ισχύος. Στον πίνακα που ακολουθεί φαίνεται ο χρόνος που επιτρέπεται να λειτουργεί συνεχόμενα μια εστία σε κάποιο συγκεκριμένο επίπεδο ισχύος. Όταν υπερβεί αυτό το χρονικό διάστημα η λειτουργία της διακόπτεται αυτόματα:

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ	ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΝΧΟΜΕΝΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΩΡΕΣ)
1 έως 8	10
9	3



Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΘΕΩΡΗΘΕΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΕΣ ΖΗΜΙΕΣ ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΑ, ΖΩΑ Η ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΕΡΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΗΝ ΤΗΡΗΣΗ ΟΣΩΝ ΠΡΟΑΝΑΦΕΡΘΗΚΑΝ.

Displaying Special Statuses

The corresponding heater display alternates between two characters depending on the status.

Event	Heater status	Start conditions	End conditions	Action	Heater Display fore (1 sec.)	Heater Display back (1 sec.)	Priority
Heater with residual heat	Off	Heater Temperature > 50°C	Heater Temperature < 40°C	-----	'H'	'H'	3
Heater without pan	On	No pan or not suitable pan over the heater	Heater Off	In 1 minute Heater off	'Power'	'u'	1
Induction generator over temperature	Off	Heat sink Temperature > 90°C	Heat sink Temperature < 80°C	-----	' ' or 'H'	'c'	2
Induction generator over temperature	On			No power is delivered to the heater	'Power'		

Errors/Alarms

The corresponding heater display alternates between two characters depending on the Error.

APPLIANCE ERRORS				
Event (Visualization Priority Order)	Description	Action	End	All Heater Displays (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)
FalloKeyOnOffEmitter	Security Key Error	App Off (*)	-----	FA
FalloKeyOnOffReceiver	Security Key Error	App Off (*)	-----	FC
FalloNtcShort	Touch NTc Error	App Off (*)	-----	FE
FalloNtcOpen	Touch NTc Error	App Off (*)	-----	FP
FalloOverTemp	Touch NTc Error	App Off (*)	T < 90°C	Fc
FalloEepromChecksum	Eeprom Checksum Error	App Off (*)	-----	FH
FalloAdc	Security Key Error	App Off (*)	-----	FJ
FalloSw	Software Error	App Off (*)	-----	F0
FalloAmbientLight	Keyboard Error	App Off (*)	Light Condition	FL
FalloDivisor	Security Key Error	App Off (*)	-----	FU
FalloTestLedOnOff	OnOff Led Error	App Off (*)	-----	Fd
FalloTetGroupSelection	Keyboard Error	App Off (*)	-----	Fb

(*) All heaters switched Off and locked

HEATER ERRORS				
Event (Visualization Priority Order)	Description	Action	End	Heater Display (fore 0.5 sec./ back 0.5 sec)
FalloComunicaciones	Communication Error	Induction Heaters Off(**)	Comm. OK	F5
FalloNtcFocoShort	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F1
FalloNtcFocoOpen	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F2
FalloNtcFoco	Induction Heater Ntc Error	Heater Off(**)	Serial Comm.	F7
FalloNtcGeneradorShort	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F3
FalloNtcGeneradorOpen	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F4
FalloNtcGenerador	Induction Ntc Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F8
FalloNoRedGenerador	Induction Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F6
FalloOverLoadGenerador	Induction Error	Generator Off (***)	Serial Comm.	F9

(**) Heater switched off and locked

(***) Generator Heaters switched off and locked