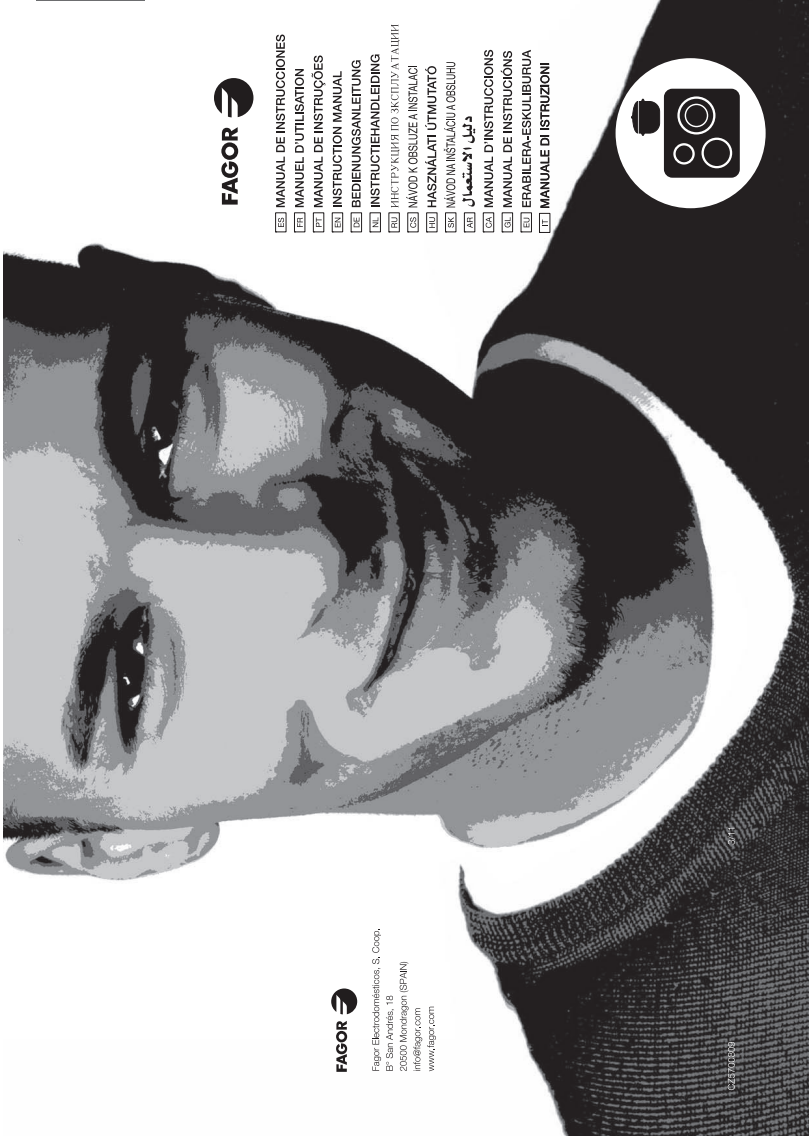
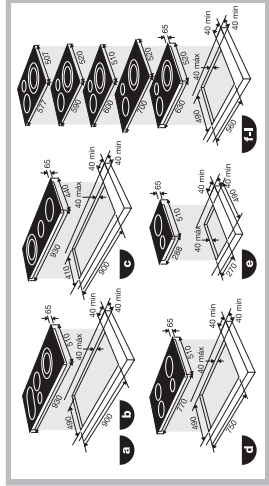
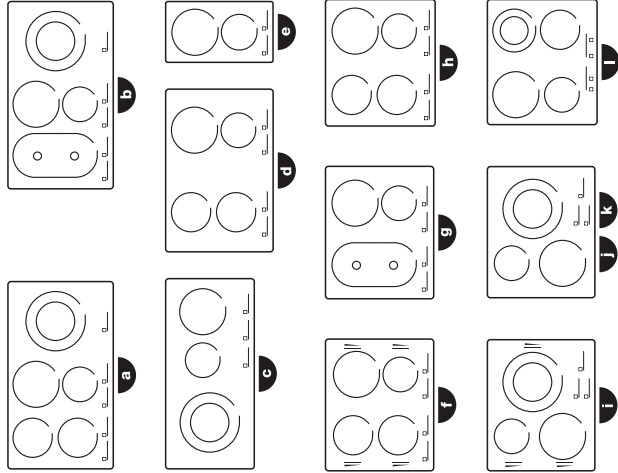




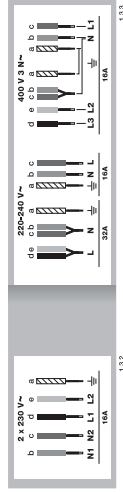
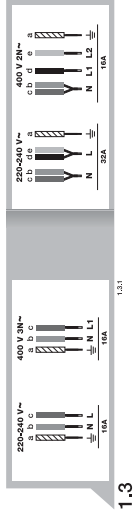
Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
C/ San Juan, 10
20000 Mondragón (GP48N)
info@fagor.com
www.fagor.com



- ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
- FR MANUEL D'UTILISATION
- PT MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EN INSTRUCTION MANUAL
- DE BETRIEBSANLEITUNG
- NL INSTRUCTIEHANDLEIDING
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- CS NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
- HU HASZNÁLATI UTAMUTATÓ
- SZ NÁVOD NA INSTALACI A OBSLUHU
- AR دليل الاستخدام
- CA MANUAL D'INSTRUCCIONS
- GB MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EU ERABILERAKO ERABILBURA
- IT MANUALE DI ISTRUZIONI



III

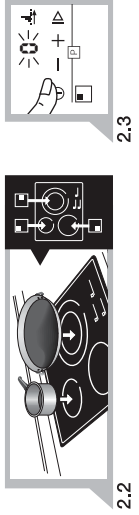


1.3.3



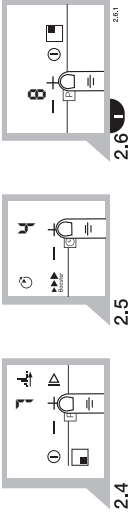
2.1.1

2.1.2



2.2.1

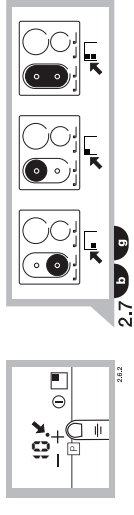
2.2.2



2.3.1

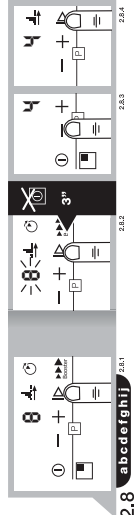
2.3.2

IV



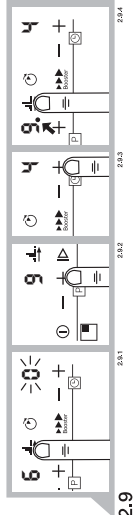
2.7.1

2.7.2



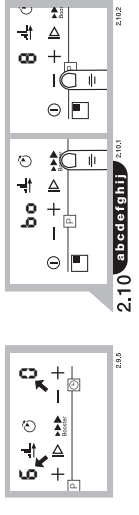
2.8.1

2.8.2



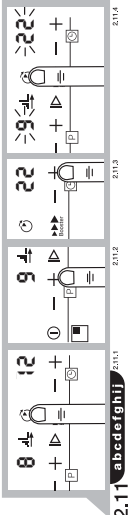
2.9.1

2.9.2



2.10.1

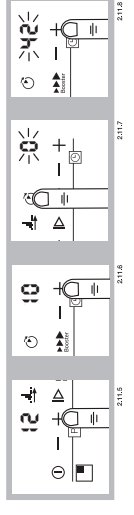
2.10.2



2.11.1

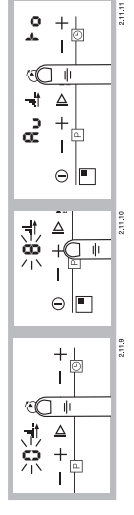
2.11.2

V



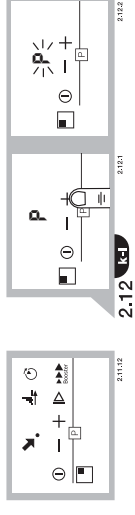
2.12.1

2.12.2



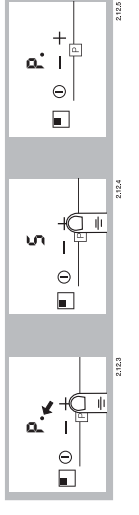
2.13.1

2.13.2



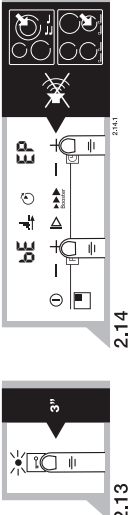
2.14.1

2.14.2



2.15.1

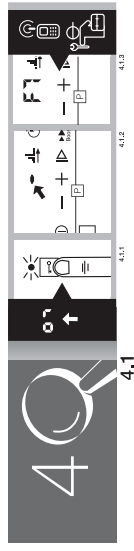
2.15.2



2.16.1

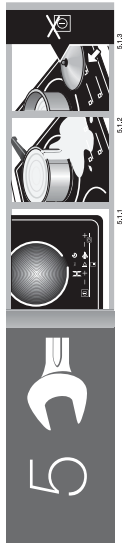
2.16.2

VI



4.1

4.2



5.1

5.2



6.1

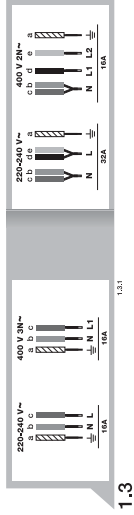
6.2



7.1

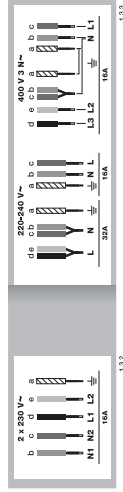
7.2

III



1.3.1

1.3.2

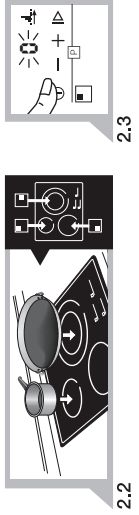


1.3.3



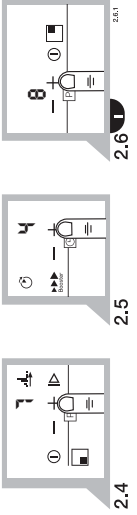
2.1.1

2.1.2



2.2.1

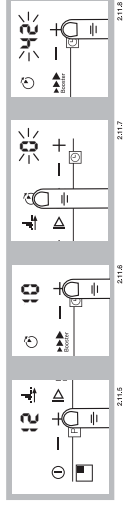
2.2.2



2.3.1

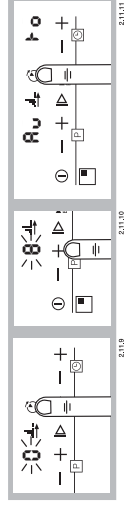
2.3.2

V



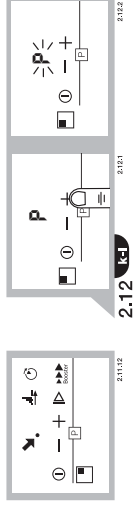
2.12.1

2.12.2



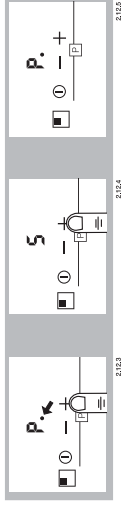
2.13.1

2.13.2



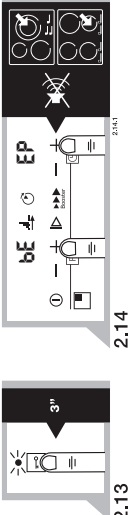
2.14.1

2.14.2



2.15.1

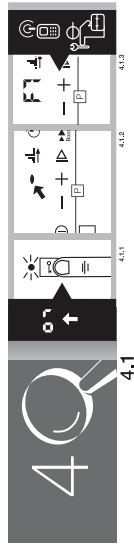
2.15.2



2.16.1

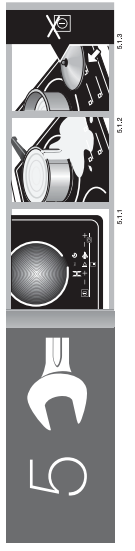
2.16.2

VI



4.1

4.2



5.1

5.2



6.1

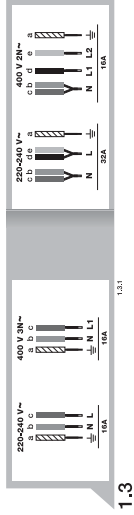
6.2



7.1

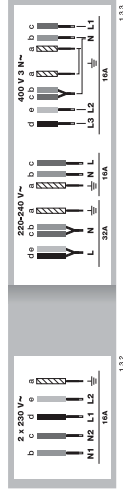
7.2

III



1.3.1

1.3.2

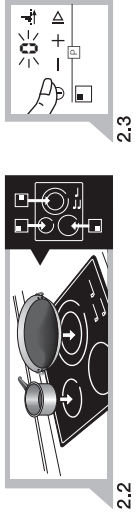


1.3.3



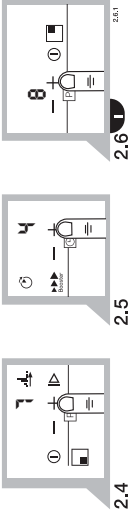
2.1.1

2.1.2



2.2.1

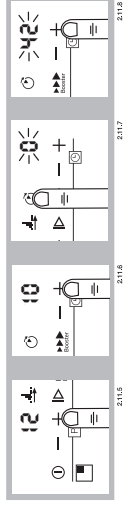
2.2.2



2.3.1

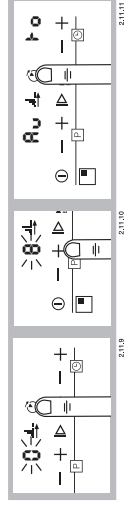
2.3.2

V



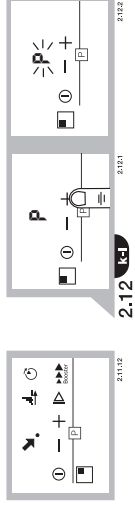
2.12.1

2.12.2



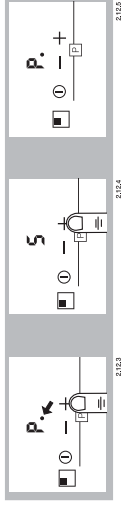
2.13.1

2.13.2



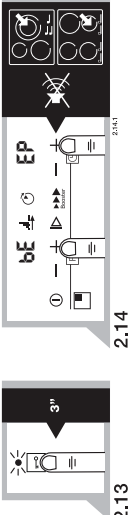
2.14.1

2.14.2



2.15.1

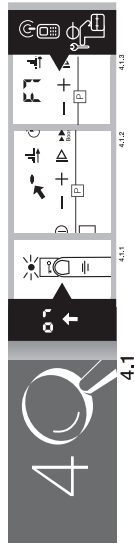
2.15.2



2.16.1

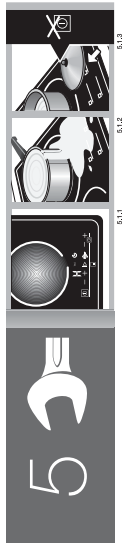
2.16.2

VI



4.1

4.2



5.1

5.2



6.1

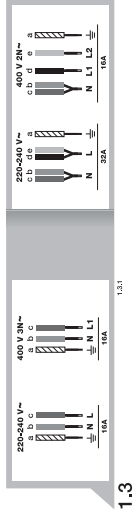
6.2



7.1

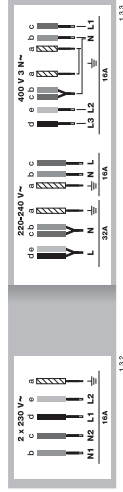
7.2

III



1.3.1

1.3.2

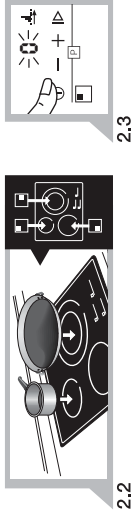


1.3.3



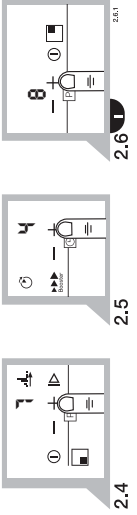
2.1.1

2.1.2



2.2.1

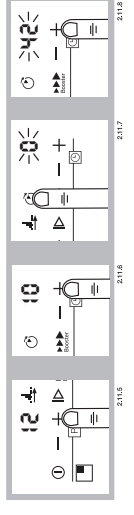
2.2.2



2.3.1

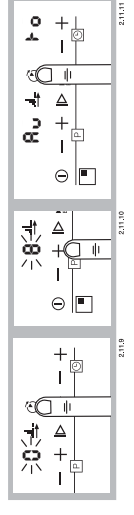
2.3.2

V



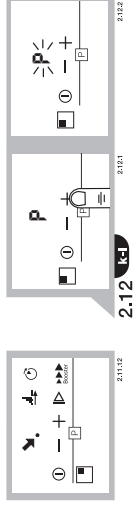
2.12.1

2.12.2



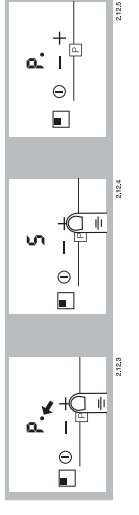
2.13.1

2.13.2



2.14.1

2.14.2



2.15.1



Manual de instrucciones

Muy importante: Lee íntegramente este manual antes de utilizar la placa.

Este manual está diseñado de forma que los textos estén relacionados con los dibujos correspondientes.

0

Identificación



Identifica el modelo de tu placa ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") comparando el número y disposición de los focos de tu aparato con el de las ilustraciones.

1

Instalación



1.1 Desembalaje. Retira todos los elementos de protección.

1.2 Encastre en el mueble. Ten siempre en cuenta los datos de la placa de características (1.2.1), las zonas de ventilación (1.2.2) y las medidas del mueble en el que se va encastrar la placa (1.2.3). Pega la junta de espuma a lo largo del contorno exterior de la placa para lograr una buena estanqueidad (1.2.4). Da la vuelta a la placa e introdúcela en el hueco (1.2.5). Sujétala al mueble con los cuatro enganches suministrados (1.2.6). Asegúrate de que puede circular aire desde la parte trasera de la placa y que es expulsado por la delantera (1.2.7).

1.3 Conexión a la red eléctrica. La placa se suministra con cable de alimentación. Verifica qué tipo de cable tiene la placa. Clasifica por número de hilos e identifica los colores: **Cable de 3 hilos** (1.3.1) a) verde amarillo, b) azul, c) marrón. **Cable de 5 hilos** (1.3.2) a) verde amarillo, b) azul, c) marrón, d) negro, e) gris. **Cable de 8 hilos** (1.3.3) a) verde amarillo, b) azul, c) marrón, d) negro, e) gris.

Recomendación: La instalación de la placa debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante. Si se monta un horno de otra marca, el horno deberá estar aislado de la placa. La placa de inducción no debe instalarse encima de un lavavajillas, lavadora, refrigerador o congelador. No utilizar materiales no removibles como la silicona. La distancia entre el borde de la placa y la pared lateral o trasera debe ser como mínimo de 40 mm.

2

Uso



Antes de utilizar tu nueva placa por primera vez ten en cuenta que la inducción es una tecnología que transmite directamente el calor al recipiente. Por lo que, todos los recipientes que utilices deben tener una base ferromagnética.

2.1 Elección del recipiente. Es muy importante elegir el tipo de recipiente a usar con objeto de conseguir el mejor rendimiento de la placa así como los mejores resultados en la elaboración de los alimentos. En principio, cualquier recipiente al que el imán se quede adherido en su fondo, es válido para la inducción (2.1.1). Introduce el alimento a cocinar en el recipiente. Nunca pongas a calentar en vacío el recipiente (2.1.2). En los focos radiantes vitrocerámicos además de los recipientes para inducción, también son válidos los de barro, cobre o inoxidable. Los de aluminio no son aconsejables porque pueden formar manchas sobre el vidrio de la placa.

2.2 Selección del foco. Dispones de varios focos para colocar los recipientes             . Selecciona el que te interesa en función del tamaño del recipiente. Si la base del recipiente es muy pequeña, el indicador de potencia parpadea y no funciona el foco aunque sea material válido para inducción. Asegúrese de no utilizar recipientes con un diámetro inferior en el fondo al detallado en la tabla.

Ø del foco	Ø mín. fondo recipiente
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Sección Zone	12 cm
Zone completo	18 cm

Recomendación: No arrastrar los recipientes, podría rayarse el cristal de la placa.

No colocar en la superficie de trabajo objetos metálicos como cuchillos, tenedores o tapas, ya que podrían calentarse.

2.3 Encendido del foco. Pulsa  y sepondrá a parpadear .

2.4 Selección de la potencia. Ajústala pulsando  ó .

2.5 Selección del tiempo de cocción . Puedes seleccionar el tiempo de duración de funcionamiento del foco, selecciona el tiempo pulsando  ó  sobre el icono de tiempo . Una vez finalizado el tiempo, el foco se desconecta de forma automática, emitiendo un pitido.

FOCOS ESPECIALES

2.6 Foco doble vitrocerámica: Pon la zona principal a la máxima potencia (2.6.1). Un impulso adicional en  accionará la zona doble (2.6.2) y una señal sonora y un punto en la pantalla confirmarán su instrucción; ya puede regular la potencia como necesite , . Para apagar la zona doble, pulse en parada y después en marcha , y regule su potencia , .

2.7 Foco Zone: Este foco puedes utilizarlo de forma independiente, como dos focos unitarios   o de forma conjunta, como un único foco . Pulsa la tecla  del foco que desees utilizar y sigue los pasos del punto (2.4) para seleccionar potencia y (2.5) para seleccionar la duración.

FUNCIONES ESPECIALES

2.8 Función Acceso directo . Permite acceder directamente a una potencia seleccionada.

Con el foco encendido  pulsa  y accederás a la potencia  que es la predeterminada por el fabricante (2.8.1). Para modificarla ten el foco apagado, (sin activar ) y mantén pulsado  durante unos segundos hasta que suene un bip y parpadee . Selecciona la nueva potencia deseada pulsando , . Valida pulsando de nuevo la tecla . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Función Total . Permite acceder a un cambio de potencia en un tiempo seleccionado. Con el foco encendido  y a una potencia determinada , , pulsa  (2.9.1). Selecciona la nueva potencia con las teclas ,  (2.9.2) y el tiempo con ,  sobre el símbolo del

 (2.9.3). Valida pulsando de nuevo la tecla  y visualizarás la nueva potencia con un punto (2.9.4). Transcurrido el tiempo seleccionado la potencia vuelve a la posición inicial y el punto desaparece (2.9.5).

2.10 Función Booster : Permite alcanzar rápidamente la temperatura máxima, lo que es útil para calentar o hacer hervir líquidos rápidamente. Con el foco encendido , pulsa , y visualizarás  (2.10.1). Una vez el líquido entra en ebullición, selecciona la potencia deseada pulsando  (2.10.2).

Nota importante: con  activado, la máxima potencia a utilizar en un foco adyacente es 6.

2.11 Programación diferida : Permite ajustar la hora de finalización y duración de cocinado. No se puede utilizar más de un foco a la vez.

Con el foco encendido , pulsa  (2.11.1), y visualizarás la hora actual. Si la hora no es correcta, ajústala con las teclas ,  de potencia para los dos dígitos de la hora (2.11.2) y con las teclas ,  sobre el símbolo del  para los dos dígitos de los minutos (2.11.3). Valida la hora pulsando la tecla  (2.11.4). A continuación ajusta de igual manera la hora de finalización de cocinado (2.11.5, 2.11.6) y valida pulsando  (2.11.7). Ajusta la duración de cocinado con las teclas ,  sobre el símbolo del  (2.11.8) y valida pulsando  (2.11.9). Selecciona la potencia pulsando ,  (2.11.10) y valida pulsando  (2.11.11). Visualizará   y seguidamente se apagará quedando sólo un punto rojo (2.11.12).

Nota importante: La programación diferida no se podrá utilizar al mismo tiempo en más de un foco. Los valores de finalización, duración y potencia deseados se deben ir ajustando mientras los dígitos están intermitentes.

OTRAS FUNCIONES

2.12 Función calentamiento rápido (P punto)

P. Permite obtener una mayor potencia durante un tiempo determinado. Pulsa  hasta la posición **P** (2.12.1). Suelta el mando y la **P** parpadeará (2.12.2). Pulsa de nuevo  y se pondrá en posición **P** máxima potencia (2.12.3). Pulsa  y selecciona la potencia deseada (2.12.4).



Se visualizará **P.** (2.12.5). Cuando haya concluido el tiempo pertinente vuelve a la potencia seleccionada.

Recomendaciones: Después de seleccionar la potencia **P.** si no eliges una potencia de trabajo final, el foco se apagará.

Mientras se visualiza **P.** cualquier acción en los mandos de potencia anula la función.

2.13 Función bloqueo: Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Ten pulsado durante 3 segundos la tecla  y activarás el bloqueo. Para desbloquearlo repite la operación.

2.14 Señal sonora: Para desactivar la señal sonora, la placa tiene que estar apagada. Actúa sobre el foco inferior derecho de la placa, pulsando simultáneamente las teclas **+** de potencia y de tiempo hasta que visualices **bE EP**, mantén pulsadas las teclas hasta que desaparezcan los dígitos (2.14.1). Para activar repite la operación.

Recomendaciones: Utiliza preferentemente zonas de cocción situadas en lados diferentes.

Evita golpes de los recipientes sobre el cristal.

Utiliza recipientes válidos para inducción.

Utiliza recipientes con fondo grueso y plano.

Advertencias: Si dejas algún objeto encima de los sensores, la placa emitirá sonidos y se apagará.

La placa se apaga automáticamente después de un tiempo estimado de seguridad, que varía según la potencia seleccionada (de 1 a 10 horas).

Al hervir líquidos en potencias altas, se oirá un zumbido debido al acoplamiento de las frecuencias de los focos. Es normal.

En los modelos mixtos con focos radiantes, no toques esas zonas porque podrías quemarte.

3

Mantenimiento y limpieza



Al no calentarse mucho el vidrio en las placas de inducción, la limpieza es sencilla. No obstante, limpia cuanto antes los derrames y salpicaduras con un paño húmedo o con un trapo de papel laminado. Para suciedad más resistente, utiliza productos específicos para vitrocerámicas.

En los modelos mixtos con focos radiantes, el vidrio alcanza una temperatura elevada, procura limpiar lo antes posible y evita que los derrames se sequen. Para limpiar las manchas recalentadas utiliza una esponja con agua jabonosa y un rascador especial para vidrios.

No utilices un limpiador de vapor.

El uso de productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la placa, puede arañar la superficie y provocar la ruptura del vidrio.

Eliminar inmediatamente las manchas y restos de azúcar ya que pueden dañar la superficie de la placa.

4

Solución de problemas



Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

No funciona. Verifica si está conectado y comprueba los interruptores diferenciales.

Saltan los diferenciales. Verifica la conexión.

Al conectar aparece una señal luminosa. Es normal, el mensaje desaparece al cabo de 30 segundos.

En las primeras cocciones emana olor. Calienta una cazuela llena de agua en cada foco durante 1/2 hora.

La placa no funciona y aparece un mensaje. Llama al servicio técnico.

No funciona y aparece . Desbloquea la seguridad para niños (4.1.1).

No funciona y aparece  y una señal sonora. Limpia o retira los objetos que se encuentren sobre los sensores (4.1.2).



Aparece  o . Los circuitos electrónicos se han recalentado (4.1.3).

Durante el funcionamiento los pilotos parpadean. El recipiente utilizado no es apto.

Durante la cocción en potencias bajas puedes oír un clic-clac. Es normal, se enciende y apaga autoregulando la potencia seleccionada.

Después de apagar la placa, la ventilación continua. Es normal, permite el enfriamiento de los circuitos electrónicos.

visualizará una . Evita tocar esas zonas (5.1.1).

• **Protección en caso de desbordamiento:** En casos de desbordamiento u objetos que cubran o se coloquen sobre los sensores, se visualiza , suena un pitido y la placa se para. Limpia o retira el objeto y vuelve a poner la placa en marcha (5.1.2, 5.1.3).

• **Desconexión automática:** Si te olvidas de apagar el foco, este se apaga automáticamente en un periodo comprendido entre 1 y 10 horas según la potencia seleccionada.

Importante. A la atención de usuarios con estimuladores cardiacos e implantes activos: El funcionamiento de la placa es conforme a las normas de perturbaciones electromagnéticas en vigor (directiva 2004/108/CE). Ha sido diseñada para no interferir en el funcionamiento de los demás aparatos eléctricos en la medida en que estos respeten dicha normativa. La placa de inducción genera campos magnéticos en su entorno más cercano. Para que no haya interferencias entre la placa y un estimulador cardiaco, éste debe haber sido diseñado de conformidad con la normativa que le contempla. Por lo que se refiere al estimulador o eventuales conformidades puedes consultar al fabricante o a tu médico.

5 Seguridad

- El circuito de la red que alimenta la placa, debe tener un interruptor de corte omnipolar de al menos 3 mm de separación entre contactos.
- La instalación debe estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente con toma de tierra reglamentaria.
- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa ó personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Los focos de inducción disponen de un sistema de detección de recipientes. Sólo calientan si hay un recipiente.
- Después de cada utilización, desconecta el foco mediante su control, No confíes en el detector de recipientes.
- Si la superficie del vidrio se agrieta o rompe, desconecta de inmediato el aparato de la red para evitar un posible choque eléctrico. No utilices la placa hasta cambiar el vidrio.
- Mantén alejados a los niños pequeños y utiliza el sistema de bloqueo para evitar que puedan jugar con los mandos.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades reducidas.
- La instalación de la placa debe ser efectuada por un instalador autorizado que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- Después de una utilización intensiva, la zona de cocción puede continuar caliente y se

6 Medio-ambiente

La placa ha sido diseñada pensando en la conservación del medio ambiente.

Respetar el medio ambiente. Utiliza las potencias adecuadas para cada cocción. Al terminar si lo deseas en los modelos con focos radiantes pon el recipiente en el mismo lugar para utilizar el calor acumulado, de este modo ahorrarás energía. Utiliza una tapa siempre que puedas para reducir la pérdida de calor por evaporación.

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

El símbolo  indica que no debe eliminarse el aparato utilizando los contenedores tradicionales para residuos domésticos. Entrega tu placa en un centro especial de recogida. El reciclado de electrodomésticos evita consecuencias negativas para la salud, el medio ambiente y permite ahorrar energía y recursos. Para mas información, contacta con las autoridades locales o establecimiento donde adquiriste la placa.



Notice d'utilisation

Très important: lire cette notice dans son intégralité avant d'utiliser le table de cuisson.

Cette notice est ainsi conçue que les textes et les dessins sont liés.

0

Identification



Identifiez le modèle de votre table de cuisson ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations.

1

Installation



1.1 Déballage. Enlevez tous les éléments de protection.

1.2 Encastrement dans le meuble. Veillez à bien tenir compte des indications de la plaque signalétique de l'appareil (1.2.1), des zones de ventilation (1.2.2) et des dimensions du meuble destiné à recevoir la table de cuisson (1.2.3). Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table de cuisson (1.2.4). Renversez la table de cuisson et introduisez-la dans le creux du meuble (1.2.5). Fixez-la au meuble à l'aide des quatre clips de fixation fournis avec l'appareil (1.2.6). Veillez à bien permettre l'entrée d'air à l'arrière et la sortie d'air à l'avant de la table de cuisson (1.2.7).

1.3 Branchement électrique. La table de cuisson est fournie avec son câble d'alimentation. Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs: **Câble à 3 fils** (1.3.1) a) vert-jaune, b) bleu, c) marron. **Câble à 5 fils** (1.3.2) a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris. **Câble à 8 fils** (1.3.3) a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

Recommandations: L'installation de cette table de cuisson doit être réalisée par un installateur agréé, conformément aux instructions et croquis du fabricant. En cas de montage également d'un four d'une autre marque, le four doit être isolé de la table de cuisson. Ne jamais installer cette table de cuisson à induction sur un lave-vaisselle, un lave-linge, un réfrigérateur ou un congélateur. Ne jamais utiliser de matériaux non-amovibles, comme de la silicone, pour sa fixation. Veillez à respecter un écart minimum de 40 mm entre le bord de la table de cuisson et le mur latéral ou arrière.

2

Mode d'emploi



Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson pour la première fois, n'oubliez pas que l'induction est une technologie qui transmet directement la chaleur au récipient. Par conséquent, veillez à ce que tous les récipients que vous utilisez possèdent une base ferromagnétique.

2.1 Choix du récipient. Il est très important d'utiliser le bon récipient pour optimiser la performance de votre table de cuisson et obtenir les meilleurs résultats de cuisson. En principe, tout récipient dont l'aimant reste adhérent au fond est apte à l'induction (2.1.1). Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide (2.1.2). Les foyers radiants vitrocéramiques admettent également, outre les récipients aptes à l'induction, ceux en céramique, cuivre ou acier inoxydable. Les récipients en aluminium sont déconseillés, car ils risquent de tacher le verre de la table de cuisson.

2.2 Sélection du foyer. Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients . Sélectionnez celui qui convient le mieux, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est apte à l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Ø du foyer	Ø min. fond du récipient
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Section Zone	12 cm
Zone complète	18 cm

Recommandation: Ne pas faire glisser les récipients sur le verre, afin de ne pas rayer la table de cuisson.

Ne pas laisser d'ustensiles métalliques, tels que couteaux, fourchettes ou autres, sur la table de cuisson en marche, car ils risquent de chauffer.



2.3 Allumage d'un foyer. Appuyez sur la touche  et le signe  commencera à clignoter.

2.4 Sélectionner la puissance. Réglez la puissance en appuyant sur  ou .

2.5 Sélectionner le temps de cuisson  Vous pouvez sélectionner la durée de fonctionnement du foyer en appuyant sur le  ou  de la minuterie . Le temps programmé une fois écoulé, le foyer se désactive automatiquement et un signal sonore se fait entendre.

FOYERS SPÉCIAUX

2.6 Foyer double vitrocéramique: Sélectionnez sur la zone principale le niveau de puissance maximum (2.6.1). Si vous appuyez une nouvelle fois sur , vous activez la zone double (2.6.2). Un signal sonore retentira et un point sera affiché sur le visuel. Réglez alors la puissance souhaitée en appuyant sur , . Pour éteindre la double zone, appuyez sur la touche d'arrêt et ensuite de marche de la minuterie  et réglez la puissance en appuyant sur  ou .

2.7 Foyer Zone: Ce foyer peut être utilisé indépendamment, comme deux foyers unitaires  , ou ensemble, comme un seul foyer . Appuyez sur la touche  du foyer que vous souhaitez allumer et procédez comme au point (2.4) pour sélectionner la puissance et comme au point (2.5) pour sélectionner le temps de cuisson.

FONCTIONS SPÉCIALES

2.8 Fonction Accès direct . Cette fonction permet d'accéder directement à une puissance sélectionnée.

Le foyer allumé au départ , appuyez sur  pour accéder à la puissance  sélectionnée par défaut par le fabricant (2.8.1). Pour la modifier, le foyer doit être éteint (ne pas activer ) Maintenir appuyée la touche  durant quelques secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre et  commence à clignoter. Sélectionnez la nouvelle puissance souhaitée en appuyant sur , . Validez en appuyant à nouveau sur la touche  (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Fonction Total . Cette fonction permet

de modifier le niveau de puissance d'une durée sélectionnée. Le foyer allumé au départ  et une fois sélectionnée une puissance déterminée à l'aide de  ou , appuyez sur  (2.9.1). Sélectionnez la nouvelle puissance à l'aide des touches  et  (2.9.2) et la durée avec les touches  et  de la minuterie  (2.9.3). Validez en appuyant à nouveau sur la touche . Le visuel affichera la nouvelle puissance accompagnée d'un point (2.9.4). Le temps programmé une fois écoulé, la puissance retournera à la position initiale et le point disparaîtra (2.9.5).

2.10 Fonction Booster : Cette fonction permet d'atteindre rapidement la température maximale, très utile pour réchauffer ou faire bouillir rapidement des liquides. Après avoir allumé le foyer en appuyant sur , appuyez sur  et le visuel affichera  (2.10.1). Dès que le liquide entre en ébullition, sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant sur  (2.10.2).

Remarque importante: Si vous activez la touche , la puissance maximale qui pourra être utilisée sur le foyer adjacent est 6.

2.11 Programmation différée : Cette fonction permet de régler la fin et la durée de la cuisson. Elle ne peut être utilisée à la fois sur plus d'un foyer.

Le foyer allumé au départ , appuyez sur  (2.11.1), et le visuel affichera l'heure actuelle. Si l'heure n'est pas correcte, réglez-la à l'aide des touches  et  de puissance pour régler les heures (2.11.2) et les touches  et  de la minuterie  pour régler les minutes (2.11.3). Validez l'heure en appuyant sur la touche  (2.11.4). Réglez ensuite, de la même manière, l'heure de fin de cuisson souhaitée (2.11.5, 2.11.6) et validez en appuyant sur  (2.11.7). Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches  et  de la minuterie  (2.11.8) et validez en appuyant sur  (2.11.9). Sélectionnez la puissance en appuyant sur  et  (2.11.10) et validez en appuyant sur  (2.11.11). Le visuel affichera   et ensuite s'éteindra, seul un point rouge restera allumé (2.11.12).

Remarque importante: La programmation différée ne peut être utilisée à la fois sur plus d'un foyer. Les valeurs de fin, durée et puissance de cuisson souhaitées doivent être réglées pendant que les chiffres clignotent.



AUTRES FONCTIONS

2.12 Fonction d'échauffement rapide (P point)

P. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande puissance durant une période de temps déterminée. Appuyez sur la touche **+** jusqu'à la position **P** (2.12.1). Lâchez la commande et le **P** commencera à clignoter (2.12.2). Appuyez à nouveau sur **+** pour activer la position **P.** de puissance maximale (2.12.3). Appuyez sur **—** et sélectionnez la puissance souhaitée (2.12.4). Le visuel affichera **P.** (2.12.5). Le temps programmé une fois écoulé, le foyer retournera à la puissance sélectionnée.

Recommandations: Après avoir sélectionné la puissance **P.**, si vous ne sélectionnez pas la puissance finale de travail, le foyer s'éteindra.

Durant la visualisation de **P.** sur l'afficheur, toute action sur les commandes de puissance annulera la fonction en cours.

2.13 Fonction verrouillage: Cette fonction permet de verrouiller les touches, pour éviter leur manipulation par les enfants. Pour ce faire, maintenez enfoncée durant 3 secondes la touche . Pour désactiver le verrouillage, procédez de la même manière.

2.14 Signal sonore: Pour désactiver le signal sonore, la table de cuisson doit être éteinte. Appuyez simultanément sur les touches **+** de puissance et de temps de la zone de cuisson droite jusqu'à l'affichage du symbole **BE EP**. Maintenez la pression sur les touches jusqu'à la disparition des chiffres (2.14.1). Pour activer le signal sonore, procédez de la même manière.

Recommandations: Utilisez de préférence pour la cuisson des foyers situés dans des zones différentes. Veuillez à ne pas heurter le verre de la table de cuisson avec les récipients. Utilisez uniquement des récipients aptes à l'induction. Utilisez des récipients à fond épais et plat.

Remarques: Si vous laissez un objet sur les touches, la table de cuisson fera retentir un signal sonore et s'éteindra. La table de cuisson s'éteint automatiquement après un temps de sécurité donné, qui varie en fonction de la puissance sélectionnée (de 1 à 10 heures). L'arrivée à ébullition des liquides à des puissances élevées entraîne un bourdonnement lié au couplage des fréquences des foyers, qui est tout à fait normal. Sur les modèles mixtes à foyers radiants, ne jamais toucher les zones radiantes, pour éviter de vous brûler.

3

Entretien et maintenance



Le verre chauffant moins sur les tables de cuisson à induction, leur nettoyage est ainsi facilité. Il est toutefois conseillé de nettoyer aussitôt que possible les foyers de tout débordement ou projection, avec un chiffon humide ou un morceau de papier de cuisine. Pour les taches plus résistantes, utilisez des produits spécifiques pour vitrocéramique.

Sur les modèles mixtes à foyers radiants, le verre atteint des températures élevées. Nettoyez aussitôt tout débordement ou projection, pour éviter qu'ils ne durcissent sur la table de cuisson.

Pour nettoyer d'éventuelles salissures recuites, utilisez une éponge sanitaire additionnée d'un peu de produit de vaisselle et un racloir spécial pour vitrocéramique.

Ne pas utiliser de machine à nettoyer à vapeur.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de brosses métalliques pour nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter de rayer le verre, voire de le briser.

Éliminer aussitôt toute éventuelle incrustation, suite au débordement de sucres et autres aliments, qui risquent d'endommager le verre de la table de cuisson.

4

Problèmes et solutions



La table de cuisson ne fonctionne pas.

Vérifiez le branchement de la table de cuisson. Vérifiez les fusibles et les disjoncteurs.

Les disjoncteurs sautent. Vérifiez le branchement de la table de cuisson.

Lors du raccordement de l'appareil au secteur, un signal lumineux apparaît. C'est normal. Le signal lumineux disparaît au bout de 30 secondes.

La table de cuisson émane une odeur, lors des premières cuissons. Faites chauffer une casserole avec de l'eau sur chaque foyer pendant une 1/2 heure.

La table de cuisson ne fonctionne pas et un message apparaît. Contactez le Service Après-Vente.

La table de cuisson ne fonctionne pas et le visuel affiche . Déverrouillez la sécurité enfants (4.1.1).



La table de cuisson ne fonctionne pas, le visuel affiche  ou  et un signal sonore retentit. Nettoyez la table de cuisson ou enlevez les objets déposés sur les touches (4.1.2).

Le visuel affiche  ou . Les circuits électroniques ont trop chauffé (4.1.3).

Durant le fonctionnement de la table de cuisson, les témoins lumineux clignotent. Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Durant la cuisson à feu doux, la table de cuisson fait entendre un léger clic-clac. C'est normal, la table de cuisson s'allume et s'éteint pour autorégler la puissance sélectionnée.

La ventilation persiste après l'arrêt de la table de cuisson. C'est normal, les circuits électroniques se refroidissent.

par un installateur agréé, conformément aux instructions et croquis du fabricant.

- Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude durant quelques minutes. Le visuel affichera le symbole  tant que la zone sera chaude. Évitez de la toucher (5.1.1).
- **Protection en cas de débordement:** En cas de débordement ou d'objets déposés sur les touches, le visuel affiche , un avertissement sonore retentit et la table de cuisson s'éteint automatiquement. Nettoyez la table de cuisson ou retirez l'objet et remettez en marche la table de cuisson (5.1.2, 5.1.3).
- **Arrêt automatique:** Si vous oubliez d'éteindre un foyer, ce dernier est mis automatiquement hors-circuit après un temps déterminé, compris entre 1 et 10 heures, en fonction de la puissance sélectionnée.

Important. À l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs: Le fonctionnement de la table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur (Directive 89/336/CEE). Elle a été conçue de façon à ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques, si ceux-ci sont aussi conformes à la même réglementation. Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son environnement proche. Pour éviter toute interférence entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il est nécessaire que celui-ci soit conforme à la réglementation en vigueur. Pour vérifier la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, consulter le fabricant ou votre médecin.

5

Sécurité



- Le secteur qui alimente la table de cuisson doit être muni d'un interrupteur de coupure omnipolaire avec séparation des contacts d'au moins 3 mm entre chaque pôle.
- L'installation doit être dimensionnée conformément à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et la prise de courant doit être reliée à la terre.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente ou un technicien agréé, afin d'éviter tout danger.
- Les foyers à induction sont munis d'un système de détection de récipients. Ils ne fonctionnent que s'ils détectent la présence d'un récipient.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours le foyer. Ne vous fiez pas du détecteur de récipients.
- Si la surface du verre est fissurée ou brisée, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas utiliser la table de cuisson avant d'avoir remplacé le verre vitrocéramique.
- Veillez à éloigner les enfants de la table de cuisson et verrouillez le système, pour les empêcher de jouer avec les commandes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes à capacité réduite.
- L'installation de cette table de cuisson doit être réalisée

6

Environnement



Cette table de cuisson a été conçue dans le souci du respect de l'environnement.

Soyez vous aussi respectueux de l'environnement.

Utilisez les puissances adéquates pour chaque cuisson. Sur les modèles à foyers radiants, vous pouvez terminer la cuisson le feu éteint et profiter de la chaleur accumulée. Vous économiserez ainsi de l'énergie.

Utilisez toujours un couvercle, dans la mesure du possible, afin de réduire la perte de chaleur par évaporation.

Mise au rebut des appareils électriques et électroniques

Les appareils électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères. Amenez-les dans un service d'élimination ménageant l'environnement.

Le recyclage des électroménagers évite des conséquences négatives pour la santé et l'environnement et permet d'économiser de l'énergie et des ressources. Adressez-vous aux autorités locales, ou à votre revendeur, pour savoir quel est le centre de recyclage le plus proche de chez vous.



Manual de instruções

Muito importante: Leia todo este manual antes de utilizar sua placa.

Este manual foi concebido de forma a que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

0

Identificação



Identifica o modelo da sua placa ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") comparando o número e disposição dos discos do seu aparelho com os das ilustrações.

1

Instalação



1.1 Desembalar. Retire todos os elementos de protecção.

1.2 Encastre no móvel. Tenha sempre em conta os dados da placa de características (1.2.1), as zonas de ventilação (1.2.2) e as medidas do móvel no qual vai encastrar a placa (1.2.3). Pegue na junta de espuma ao longo do contorno exterior da placa para conseguir uma boa estanquidade (1.2.4). Vire a placa e introduza-a no orifício (1.2.5). Aperte-a ao móvel com os quatro parafusos fornecidos (1.2.6). Assegure-se de que o ar pode circular desde a parte traseira da placa e que é expelido pela parte frontal (1.2.7).

1.3 Ligação à rede eléctrica. A placa é fornecida com cabo de alimentação. Verifique qual o tipo de cabo que a placa tem. Classifique por número de fios e identifique as cores: **Cabo de 3 fios** (1.3.1) a) verde amarelo, b) azul, c) castanho. **Cabo de 5 fios** (1.3.2) a) verde amarelo, b) azul, c) castanho, d) preto, e) cinzento. **Cabo de 8 fios** (1.3.3) a) verde amarelo, b) azul, c) castanho, d) preto, e) cinzento.

Recomendação: A instalação da placa deve ser efectuada por um instalador autorizado, que seguirá as instruções e esquemas do fabricante. Se for montado um forno de outra marca, o forno deverá estar isolado da placa. A placa de indução não deve ser instalada em cima de um lava loiça, máquina de lavar, frigorífico ou arca congeladora. Não utilize materiais não amovíveis como silicone. A distância entre as margens da placa e a parede lateral ou traseira deve ter no mínimo 40 mm.

2

Utilização



Antes de utilizar a sua nova placa pela primeira vez tem de ter em conta que a indução é uma tecnologia que transmite directamente o calor ao recipiente. Pelo que, todos os recipientes que utilize devem ter uma base ferromagnética.

2.1 Escolha do recipiente. É muito importante escolher o tipo de recipiente a utilizar com o objectivo de conseguir o melhor rendimento da placa assim como os melhores resultados na preparação dos alimentos. Ao princípio, qualquer recipiente em que o íman fique agarrado no seu fundo, é válido para a indução (2.1.1). Coloque o alimento a cozinhar no recipiente. Nunca ponha a aquecer no vácuo o recipiente (2.1.2). Nos discos de aquecimento vitrocerâmicos além dos recipientes para indução, também são válidos os de barro, cobre ou aço inoxidável. Os de alumínio não são aconselháveis porque podem formar manchas sobre o vidro da placa.

2.2 Selecção do disco. Dispõe de vários discos para colocar os recipientes  . Selecione o que quer em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente é muito pequena, o indicador de potência pisca e o disco não funciona embora seja material válido para indução. Assegure-se de não utilizar recipientes com um diâmetro inferior ao fundo descrito na tabela.

Ø do disco	Ø mín. fundo recipiente
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Secção Zone	12 cm
Zone completo	18 cm

Recomendação: Não arraste os recipientes, o cristal da placa poderia ficar arranhado.

Não coloque na superfície de trabalho objectos metálicos como facas, garfos ou tampas, uma vez que poderiam aquecer.



2.3 Ligar o disco. Prima  e  começará a piscar..

2.4 Seleccionar a potência. Ajuste-a premindo  ou .

2.5 Seleccionar o tempo de cozedura  Põe seleccionar o tempo de duração de funcionamento do disco, seleccionando o tempo premindo  ou  sobre o ícone das horas . Uma vez finalizado o tempo, o disco desliga-se automaticamente, emitindo um som.

DISCOS ESPECIAIS

2.6 Disco duplo em vitrocerâmica: Coloque a zona principal na potência máxima (2.6.1). Um impulso adicional em  accionará a zona dupla (2.6.2) e um sinal sonoro e um ponto no ecrã confirmarão a sua ordem; já pode regular a potência como necessitar , . Para apagar a zona dupla, prima para parar e depois para pôr em funcionamento , e regular a sua potência , .

2.7 Disco Zone: Este disco pode utilizá-lo de forma independente, como dois discos unitários  ou conjuntamente, como um único disco . Prima a tecla  do disco que deseja utilizar e siga os passos do ponto (2.4) para seleccionar a potência e (2.5) para seleccionar a duração.

FUNÇÕES ESPECIAIS

2.8 Função Acesso Directo . Permite aceder directamente a uma potência seleccionada.

Com o disco aceso  prima  e acederá à potência  que é a predeterminada pelo fabricante (2.8.1). Para modificá-la tem de ter o disco desligado, (sem activar ) e manter premido  durante alguns segundos até ouvir um bip e  piscar. Selecciona a nova potência desejada premindo , . Valide premindo de novo a tecla . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Função Total . Permite aceder a uma troca de potência numa hora seleccionada. Com o disco aceso  e uma potência determinada , , prima  (2.9.1). Selecciona a nova potência com as teclas ,  e a hora com ,  sobre o símbolo do  (2.9.3). Valide premindo

de novo a tecla  e visualizará a nova potência com um ponto (2.9.4). Decorrido o tempo seleccionado a potência volta para a posição inicial e o ponto desaparece (2.9.5).

2.10 Função Booster : Permite alcançar rapidamente a temperatura máxima, o que é útil para aquecer ou fazer ferver líquidos rapidamente. Com o disco aceso , prima , e visualizará  (2.10.1). Assim que o líquido entra em ebulição, seleccione a potência desejada premindo  (2.10.2).

Nota importante: Com  activado, a potência máxima a utilizar num disco adjacente é 6.

2.11 Programação diferida : Permite ajustar a hora de finalização e duração da cozedura. Não pode utilizar mais de um disco de uma vez.

Com o disco ligado , prima  (2.11.1), e visualizará a hora actual. Se a hora não for a correcta, ajuste-a com as teclas ,  de potência para os dois dígitos da hora (2.11.2) e com as teclas ,  sobre o símbolo do  para os dois dígitos dos minutos (2.11.3). Valide a hora premindo a tecla  (2.11.4). Em seguida ajuste igualmente a hora de finalização da cozedura (2.11.5, 2.11.6) e valide premindo  (2.11.7). Ajuste a duração de cozedura com as teclas ,  sobre o símbolo do  (2.11.8) e valide premindo  (2.11.9). Selecciona a potência premindo ,  (2.11.10) e valide premindo  (2.11.11). Visualizará   e em seguida apagar-se-á ficando só um ponto vermelho (2.11.12).

Nota importante: A programação diferida não poderá ser utilizada ao mesmo tempo em mais de um disco. Os valores de finalização, duração e potência desejados devem ser ajustados enquanto os dígitos estiverem intermitentes.

OUTRAS FUNÇÕES

2.12 Função aquecimento rápido (P ponto)

P: Permite obter uma maior potência durante um tempo determinado. Prima  para a posição **P** (2.12.1). Solte o botão e **P** piscará (2.12.2). Prima de novo  e ficará na posição **P** para potência máxima (2.12.3). Prima  e seleccione a potência desejada (2.12.4). Visualizará **P**. (2.12.5).



Quando tiver terminado o tempo pertinente volte para a potência seleccionada.

Recomendações: Depois de seleccionar a potência **P**, se não escolher uma potência de trabalho final, o disco desligar-se-á.

Enquanto visualiza **P**, qualquer acção nos botões potência anula a função.

2.13 Função bloqueio: Para evitar o manuseamento da parte das crianças. Mantenha premido durante 3 segundos a tecla  e activará o bloqueio. Para desbloqueá-lo repita a operação.

2.14 Sinal sonoro: Para desactivar o sinal sonoro, a placa tem de estar desligada. Ligue o disco inferior direito da placa, premindo simultaneamente as teclas **+** de potência e do tempo até visualizar **bE** **EP** mantenha premidas as teclas até os dígitos desaparecerem (2.14.1). Para activar repita a operação.

Recomendações: Utilize preferencialmente zonas de cozedura situadas em lados diferentes.

Evite golpes dos recipientes sobre o cristal.

Utilize recipientes válidos para indução.

Utilize recipientes com fundo resistente e plano.

Advertências: Se deixar algum objecto em cima dos sensores, a placa emitirá sons e desligar-se-á.

A placa desliga-se automaticamente depois de um tempo estimado de segurança, que varia segundo a potência seleccionada (de 1 a 10 horas).

Ao ferver líquidos em potências altas, ouvirá um zumbido devido ao acoplamento das frequências dos discos. É normal.

Nos modelos mistos com discos de aquecimento, não toque nessas zonas porque poderia queimar-se.

3

Manutenção e limpeza



Ao não aquecer muito o vidro nas placas de indução, a limpeza é fácil. No entanto, limpe o quanto antes os derrames e salpicos com um pano húmido ou com pedaço de papel laminado. Para a sujidade mais resistente, utilize produtos específicos para vitrocerâmicas.

Nos modelos mistos com discos de aquecimento, o vidro alcança uma temperatura elevada, procure limpar o anterior possível e evite que os derrames sequem. Para limpar as manchas reaquecidas utilize uma esponja com água e sabão e um esfregão especial para vidros.

No utilize um vaporizador.

A utilização de produtos de limpeza abrasivos ou esfregões metálicos duros para limpar a placa, pode arranhar a superfície e partir o vidro.

Elimine imediatamente as manchas e restos de açúcar já que podem danificar a superfície da placa.

4

Resolução de problemas



Não funciona. Verifique se está ligado e confirme os interruptores diferenciais.

Os diferenciais saltam. Verifique a ligação.

Ao ligar aparece um sinal luminoso. É normal, a mensagem desaparece ao fim de 30 segundos.

Nas primeiras cozeduras são produzidos odores. Aqueça uma panela cheia de água num dos discos durante 1/2 hora.

A placa não funciona e aparece uma mensagem. Ligue o serviço técnico.

Não funciona e aparece  **.** Desbloqueie segurança para as crianças (4.1.1).

Não funciona e aparece  **ou**  **e um sinal sonoro.** Limpe ou retire os objectos que se encontrem sobre os sensores (4.1.2).



Aparece  ou . Os circuitos electrónicos reaqueceram (4.1.3).

Durante o funcionamento as luzes piloto piscam. O recipiente utilizado não está apto.

Durante a cozedura em potência baixa pode ouvir um clique. É normal, acender e apagar regulando automaticamente a potência seleccionada.

Depois de desligar a placa, a ventilação continua. É normal, permite o arrefecimento dos circuitos electrónicos.

5

Segurança



- O circuito da rede que alimenta a placa, deve ter um interruptor de corte omipolar de pelo menos 3 mm de separação entre contactos.
- A instalação deve estar redimensionada para a potência máxima indicada na placa de características e a tomada eléctrica com a tomada de terra aplicável.
- Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de pós-venda ou pessoal qualificado igualmente a fim de evitar um acidente.
- Os discos de indução dispõem de um sistema de detecção de recipientes. Só aquecem caso haja um recipiente.
- Depois de cada utilização, desligue o disco através do seu botão. Desconfie do detector de recipientes.
- Se a superfície do vidro racha ou parte, desligue de imediato o aparelho da rede para evitar um possível choque eléctrico. Não utilize a placa até substituir o vidro.
- Mantenha afastadas as crianças pequenas e utilize o sistema de bloqueio para evitar a possibilidade de brincarem com os botões.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com incapacidades.
- A instalação da placa deve ser efectuada por um instalador autorizado que seguirá as instruções e esquemas do fabricante.
- Depois de uma utilização intensiva, a zona de

cozedura pode continuar quente e visualizar-se-á um . Evite tocar nessas zonas (5.1.1).

• **Protecção no caso de transbordamento:**

Em casos de transbordamento ou objectos que cobrem ou sejam colocados sobre os sensores, é visualizado  , é emitido um som e placa pára. Limpe ou retire o objecto e volte a pôr a placa em funcionamento (5.1.2, 5.1.3).

- **Desligar automaticamente:** Se se esquecer de desligar o disco, este desliga-se automaticamente num período compreendido entre 1 e 10 horas segundo a potência seleccionada.

Importante. Advertência para os utilizadores com estimuladores cardíacos e implantes activos: O funcionamento da placa está em conformidade com as normas de perturbações electromagnéticas em vigor (directiva 2004/108/CE). Foi concebida para não interferir no funcionamento dos outros aparelhos eléctricos desde que estes respeitem a referida norma. A placa de indução gera campos magnéticos no seu ambiente mais próximo. Para que não haja interferências entre a placa e um estimulador cardíaco, este deve ter sido concebido em conformidade com a norma que o contempla. Pelo que se aconselha para o estimulador ou eventuais conformidades a consultar o fabricante ou o seu médico.

6

Meio ambiente



A placa foi concebida a pensar na preservação do meio ambiente.

Respeita o meio ambiente. Utilize as potências adequadas para cada cozedura. Ao terminar se o desejar nos modelos com discos de aquecimento coloque o recipiente no mesmo lugar para utilizar o calor acumulado, deste modo poupará energia. Utilize sempre uma tampa para que possa diminuir a perda de calor por evaporação.

Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Não elimine os aparelhos misturando-os com resíduos domésticos gerais.

Entregue a sua placa num centro especial de recolha.

A reciclagem de electrodomésticos evita consequências negativas para a saúde e meio ambiente e permite poupar energia e recursos. Para mais informações, contacte as autoridades locais ou o estabelecimento onde adquiriu a placa.



Instruction manual

Important! Read the entire manual before using the hob

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

0

Identification



Identify the model of your hob ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") by comparing the number and arrangement of the rings on your hob with those shown in the illustrations.

1

Installation



1.1 Unpacking the hob. Remove all the protective elements.

1.2 Recess-mounting in a kitchen fitting.

Always take into account the reference plate data (1.2.1), the ventilation areas (1.2.2) and the dimensions of the kitchen fitting in which you are to recess-mount the plate (1.2.3). Stick the foam seal all around the hob perimeter for good impermeability (1.2.4). Turn the hob around and fit it into the space (1.2.5). Fix it to the kitchen fitting with the four clips supplied (1.2.6). Make sure air can circulate from the rear of the hob, exiting from the front (1.2.7).

1.3 Mains connection. The hob is supplied with a power cable. Check which type of cable the hob is provided with, according to the number and colours of the wires: **3-wire cable** (1.3.1) a) yellow and green, b) blue, c) brown. **5-wire cable** (1.3.2) a) yellow and green, b) blue, c) brown, d) black, e) grey. **8-wire cable** (1.3.3) a) yellow and green, b) blue, c) brown, d) black, e) grey.

Recommendation: The hob must be installed by an authorised installer following the manufacturer's instructions and diagrams. If an oven of another brand is installed, it must be insulated from the hob. The induction hob must not be installed on top of a dishwasher, washing machine, refrigerator or freezer. Do not use non-removable materials such as silicone. The distance between the edge of the hob and the side or rear wall must be at least 40 mm.

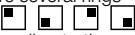
2

Using the hob



Before using your new hob for the first time, remember that induction is a technology whereby heat is transmitted directly to the pan. All the pans you use must therefore have a ferromagnetic base.

2.1 Choosing a pan. It is very important to choose the type of pan so that the best possible hob performance and cooking results are obtained. In principle, any pan is suitable for induction cooking if a magnet sticks to its base. (2.1.1). Place the food to be cooked in the pan. Never heat up an empty pan on the hob. (2.1.2). For radiant vitro-ceramic rings, ceramic, copper and stainless steel pans can also be used. Aluminium pans are not advisable as they could stain the hob glass.

2.2 Choosing a ring. There are several rings you can place the pan on . Choose the best one according to the size of the pan. If the base of the pan is too small, the power indicator will flash and the ring will not switch on, even though the pan is suitable for induction cooking. Make sure you are not using pans with a smaller base diameter than those shown on the chart.

ring Ø	min. pan base Ø
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Zone section	12 cm
Complete zone	18 cm

Recommendation: Do not drag the pans along the hob glass, as this could cause scratches.

Do not place any metal objects such as knives, forks or pan lids on the hob surface, as they could heat up.

2.3 Switching on the ring. Press .  will start to flash



2.4 Selecting a power setting. Adjust the power setting by pressing **+** or **-**.

2.5 Selecting a cooking time  You can choose how long you wish the ring to function for. Choose the time by pressing **+** or **-** on the clock icon . When the selected time has elapsed, the ring will switch off automatically and a beep will sound.

SPECIAL RINGS

2.6 Double vitro-ceramic ring: Switch on the main zone at the maximum power setting (2.6.1). If you press **+** again, it will activate the double zone (2.6.2) and a beep will sound and a dot will appear on the display to confirm your instruction. You can now adjust the power setting as required **+**, **-**. To switch off the double ring zone, press stop and then start , and adjust the power **+**, **-**.

2.7 Zone Ring: This can be used independently as two separate rings , or the two can be used together as a single ring . Press the  button for the ring you wish to use and follow the steps in point (2.4) to select the power setting and point (2.5) to choose the duration.

SPECIAL FUNCTIONS

2.8 Direct access function . This enables direct access to a selected power setting.

With the ring switched on , press  to access power setting **8** which is the manufacturer's default setting (2.8.1). To change it, with the ring switched off (without pressing ) , press  and hold it down for a few seconds until you hear a beep and **8** starts to flash. Choose the new desired power setting by pressing **+**, **-**. Validate it by pressing  again (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Total Function . This enables you to access a power setting change within a selected time. With the ring switched on  and a determined power setting **+**, **-**, press  (2.9.1). Choose the new power setting using the **+**, **-** (2.9.2) buttons (2.9.2) and choose the time using **+**, **-** on the  symbol (2.9.3). Validate by pressing the  button again, and the new power setting will appear on the display with a dot after it (2.9.4). When

the selected time has elapsed, the power setting will return to its initial position and the dot will disappear (2.9.5).

2.10 Booster Function : This enables the maximum temperature to be rapidly reached, which is useful for heating up or boiling liquids quickly. With the ring switched on , press . **bo** will appear on the display (2.10.1). When the liquid starts to boil, choose the desired power setting by pressing **-** (2.10.2).

Important note: With  activated, the maximum power setting you can use on an adjacent ring is 6.

2.11 Delayed programming : This enables the cooking end time and duration to be adjusted. Only one ring can be used at a time.

With the ring switched on , press  (2.11.1). The current time will appear on the display. If the time is not correct, adjust it using the **+**, **-** power setting buttons for the two hour digits (2.11.2) and the **+**, **-** buttons on the  symbol for the two minute digits (2.11.3). Validate the time by pressing the  button (2.11.4). Then use the same process to adjust the cooking end time (2.11.5, 2.11.6) and validate by pressing  (2.11.7). Adjust the cooking duration using the **+**, **-** buttons on the  symbol (2.11.8) and validate by pressing  (2.11.9). Select the power setting by pressing **+**, **-** (2.11.10) and validate by pressing  (2.11.11). **P**, **to** will appear on the display, and it will then switch off and only a red dot will remain (2.11.12).

Important note: The delayed programming function cannot be used simultaneously on more than one ring. The end time, duration and power setting values must be adjusted while the digits are flashing.

OTHER FUNCTIONS

2.12 Quick heat function (P dot) **P.** This enables a higher power setting to be obtained for a certain time. Press **+** until you reach **P** (2.12.1). Release the button and the **P** will flash (2.12.2). Press **+** again and it will go to **P.** maximum power setting (2.12.3). Press **-** and select the desired power setting (2.12.4). **P.** will appear on the display (2.12.5). When the set time has



elapsed it will return to the power setting selected.

Recommendations: After selecting power setting **P.**, if no final working power setting is chosen the ring will switch off.

While **P.** is shown on the display, if you press any power control this will cancel the function.

2.13 Child lock function: To prevent children from changing the settings, press the  button and hold it down for 3 seconds. To unblock it again, repeat the process.

2.14 Beeper: To deactivate the beeper, the hob must be switched off. Press the **+** power setting and time buttons of the lower right ring simultaneously until **BE EP** appears on the display. Hold the buttons down until the digits disappear (2.14.1). To activate it again, repeat the process.

Recommendations: You should preferably use the cooking zones on two opposite sides.

Prevent any pans from knocking against the glass.

Use suitable pans for induction cooking.

Use pans with a thick, flat base.

Warnings: If you leave any objects on the sensors, a beep will sound and the hob will switch off.

The hob switches off automatically after an estimated safety time has elapsed. This time will vary depending on the power setting selected (1 - 10 hours).

If you are boiling liquids at high power settings, you will hear a buzzing noise. This is due to the ring frequency coupling and it is normal.

On mixed models with radiant rings, do not touch these zones as it could cause burns.

3

Maintenance and cleaning



As the glass does not heat up much on induction hobs, they are easy to clean. However, you should clean up any spills or splashes as soon as possible with a damp cloth or a piece of laminated paper. For more resistant stains, use specific vitro-ceramic cleaning products. For mixed models with radiant rings, the glass reaches a very high temperature. You should clean it as quickly as possible, without letting the spills dry on the glass. To clean heated up stains, use a sponge and soapy water and a special scraper for glass.

Do not use a steam cleaner.

The use of abrasive cleaning products or hard metal scouring pads for cleaning the hob can cause surface scratches and may cause the glass to break.

Remove any sugar stains or residues immediately, as they could damage the hob surface.

4

Troubleshooting



The hob does not switch on. Check it is connected to the mains and check the differential switches.

The differential switches trip. Check the connection.

An indicator light comes on when the hob is plugged in. This is normal. The message disappears after 30 seconds.

A smell is produced when the hob is used for cooking the first few times. Heat up a pan of water on each ring for ½ an hour.

The hob does not switch on and a message appears. Call the technical service.

The hob does not switch on and  appears on the display. Remove the child lock (4.1.1).

The hob does not switch on and  or  appears on the display and a beep sounds. Clean the hob or remove any objects on the sensors (4.1.2).



☹ or F appears. The electronic circuits have overheated (4.1.3).

The pilot lights flash during functioning. An unsuitable pan is being used.

At low power settings, a clacking noise is heard during cooling. This is normal. The hob switches on and off, self-adjusting the selected power setting.

When the hob is switched off, the fan continues running. This is normal. It helps the electronic circuits to cool down.

5

Safety



- The mains circuit supplying the hob must have a single-pole cut-off switch with a separation between contacts of at least 3 mm.
- The installation must be dimensioned to the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- If the cable is damaged, it must be replaced by your after-sales service or by similar qualified staff, to avoid hazard.
- The induction rings have a pan detection system. They only heat up if there is a pan on them.
- After each use, switch off the ring at the control panel. Do not leave it to the pan detector.
- If the surface of the glass should crack or break, unplug the appliance from the mains immediately to avoid risk of electric shock. Do not use the hob again until the glass has been replaced.
- Keep small children away from the hob and use the child lock system to prevent them from playing with the controls.
- This appliance is not designed to be used by persons with reduced capacities.
- The hob must be installed by an authorised installer following the manufacturer's instructions and diagrams.

- After intensive use, the cooking zone may remain hot and the letter **H** will appear. Do not touch these zones (5.1.1).

- **Spill-over protection:** If any liquids should boil over, or if any objects should be placed on the sensors or cover them, ☹ will appear on the display, a beep will sound and the hob will switch off. Clean the glass or remove the object and switch on the hob again (5.1.2, 5.1.3).

- **Automatic switch-off:** If you forget to switch off the ring, it will switch off automatically after a time lapse of 1 – 10 hours, depending on the power setting selected.

Important! Attention users with pacemakers and active implants: The hob functions in accordance with the current electromagnetic disturbance regulations (2004/108/EC directive). It is designed not to interfere with the functioning of other electrical appliances if they comply with this standard. The induction hob generates magnetic fields in its surrounding environment. To prevent any interference between the hob and a pacemaker, the pacemaker must have been designed in accordance with the corresponding regulation. Consult the manufacturer or your doctor with regard to the pacemaker and its conformities.

6

The environment



The hob is designed with environmental preservation in mind.

Respect the environment. Use the most suitable power settings for each type of cooking. If you wish, on radiant ring models, you can put another pan in the same place as the previous one to use the accumulated heat, as this will save energy. Use a pan lid whenever you can to reduce heat loss by evaporation.

Electrical and electronic equipment waste management.

Do not dispose of these appliances together with general domestic waste. Take your hob to a special collection centre. Recycling domestic appliances prevents negative consequences for health and the environment and enables savings on energy and resources. For further information, please contact your local authorities or the shop where you bought the hob.





Bedienungsanleitung

Sehr wichtig: Lesen Sie diese Kochfeldes vollständig durch, bevor Sie den Herd benutzen.

Diese Bedienungsanleitung ist so konzipiert, dass die Texte mit den entsprechenden Bildern in Beziehung stehen.

0

Identifizierung



Identifizieren Sie das Modell Ihres Kochfeldes ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") indem Sie es mit der Anzahl und der Anordnung der Kochzonen des Geräts mit den Illustrationen vergleichen.

1

Installation



1.1 Auspacken. Entfernen Sie alle Schutzelemente.

1.2 Einbau in das Küchenmöbel. Beachten Sie stets die Daten des Kochfeldes, die auf dem Typenschild (1.2.1) angegeben werden, die Zonen zur Belüftung (1.2.2) und die Maße des Möbelstücks, in welches es eingesetzt werden soll (1.2.3). Kleben Sie die Dichtung am äußeren Rand des Kochfeldes, um eine gute Dichtigkeit (1.2.4) zu erreichen. Drehen Sie das Feld um und setzen Sie es in die Öffnung (1.2.5). Befestigen Sie es mit den vier mitgelieferten Haken (1.2.6). Versichern Sie sich, dass von der hinteren Seite aus die Luft zirkulieren kann, die nach vorne ausgeblasen wird (1.2.7).

1.3 Anschluss an das Stromnetz. Das Feld wird mit einem Stromkabel geliefert. Prüfen Sie den Kabeltyp am Feld. Prüfen Sie die Anzahl der Drähte und identifizieren Sie ihre jeweiligen Farben: **Kabel mit 3 Drähten** (1.3.1) a) grün - gelb, b) blau, c) braun. **Kabel mit 5 Drähten** (1.3.2) a) grün - gelb, b) blau, c) braun, d) schwarz, e) grau. **Kabel mit 8 Drähten** (1.3.3) a) grün - gelb, b) blau, c) braun, d) schwarz, e) grau.

Empfehlung: Die Installation des Kochfeldes muss von einem autorisierten Installateur vorgenommen werden, welcher den Anweisungen und Schaltpläne des Herstellers Folge leistet. Wenn ein Ofen einer anderen Marke benutzt wird, muss er vom Kochfeld isoliert werden. Das Induktionsfeld darf nicht über einer Spülmaschine, Waschmaschine, einem Kühlschrank oder Eisschrank angebracht werden. Benutzen Sie zum Einbau keine Materialien, die nicht wieder entfernt werden können, wie zum Beispiel Silikon. Die Distanz zwischen dem Rand des Kochfeldes und der Wand seitlich oder hinten muss mindestens 40 mm betragen.

2

Nutzung



Bevor Sie das neue Feld zum ersten Mal benutzen, beachten Sie, dass die Induktion eine Technologie ist, welche die Hitze direkt auf das Behältnis überträgt. Deshalb müssen alle zu benutzenden Kochgefäße über einen magnetisierbaren Boden verfügen.

2.1 Auswahl des Kochgefäßes. Es ist sehr wichtig, den Typ des Gefäßes richtig zu wählen, um die beste Leistung aus dem Feld und die besten Resultate bei der Zubereitung der Nahrungsmittel herauszuholen. Grundsätzlich ist jedes Kochgefäß geeignet für die Induktion (2.1.1), dessen Boden an einem Magneten haften bleibt. Geben Sie das zu erhitzende Nahrungsmittel in das Gefäß. Stellen Sie niemals ein leeres Gefäß (2.1.2) zum Erhitzen auf die Platte. Bei nicht induktiven Glaskeramik – Kochfeldern können zusätzlich zu den Kochgefäßen für Induktion auch solche aus Ton, Kupfer oder Edelstahl verwendet werden. Die Gefäße aus Aluminium werden nicht empfohlen, weil sie Flecken auf dem Glas der Kochfelder hinterlassen können.

2.2 Auswahl der Kochzone. Sie verfügen über verschiedene Kochzonen, um die Kochgefäße darauf zu platzieren . Wählen Sie sie nach Funktion und Größe für das Kochgefäß aus. Wenn der Boden des Kochgefäßes sehr klein ist, wird die Anzeige für die Leistung der Kochzone blinken und nicht funktionieren, auch wenn das Material für die Induktion geeignet ist. Versichern Sie sich, dass Sie kein Kochgefäß benutzen, dessen Durchmesser an der Basis geringer ist, als in der Tabelle angegeben.

Ø des Kochzone	Ø min. der Basis des Kochgefäß
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Bereich der Zone	12 cm
Komplette Zone	18 cm

Empfehlung: Ziehen Sie die Kochgefäße nicht über das Feld, weil das Glas zerkratzen könnte. Legen Sie auf der Platte keine Objekte aus Metall ab, wie zum Beispiel Messer, Gabeln oder Deckel, weil sie erhitzt werden könnten.



2.3 Eine Kochzone einschalten. Drücken Sie  und  wird zu blinken beginnen.

2.4 Auswahl der Leistung. Passen Sie sie durch Drücken von  oder  an.

2.5 Auswahl der Kochzeit . Sie können die Zeit wählen, die das Kochfeld in Betrieb ist, wählen Sie die Zeit aus, indem Sie  oder  auf der Abbildung für die Zeit  drücken. Ist die Zeit abgelaufen, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und es wird ein Signalton ausgegeben.

SPEZIELLE KOCHZONEN

2.6 Doppelkreis-Zone: Stellen Sie die Hauptzone auf maximale Leistung ein (2.6.1). Durch ein weiteres Drücken auf  wird die doppelte Zone aktiviert (2.6.2), ein Signalton wird ausgegeben, ein Punkt wird die Auswahl auf der Anzeige bestätigen und Sie können nun die Leistung mit  ,  einstellen, wie Sie sie benötigen. Um die doppelte Zone abzuschalten, drücken Sie auf Stopp und danach auf Start  und stellen Sie die Leistung über  ,  ein.

2.7 DUO-Zone: Dieses Kochfeld können Sie unabhängig wie zwei Kochzonen  benutzen oder in gemeinsamer Form, wie eine einzige Kochzone  . Drücken Sie die Taste  der Zone, die Sie benutzen möchten und folgen Sie den Schritten in Punkt (2.4) zur Wahl der Leistung und (2.5) und Kochzeit.

SPEZIELLE FUNKTIONEN

2.8 Funktion für direkten Zugang  . Erlaubt den direkten Zugang zu einer ausgewählten Leistung.

Mit eingeschalteter Kochzone  drücken Sie  , um direkten Zugang zur Leistungsstufe  , die vom Hersteller voreingestellt ist (2.8.1), zu erhalten. Um diese zu verändern, müssen Sie die Zone abschalten, ( nicht aktivieren) und  für einige Sekunden gedrückt halten, bis ein Signalton zu hören ist und  zu blinken beginnt. Wählen Sie die neue gewünschte Leistung aus, indem Sie  ,  drücken. Bestätigen Sie, indem sie erneut die Taste  drücken. (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Funktion Gesamt  . Erlaubt eine automatische Veränderung der Leistung nach einer eingestellten Zeit. Mit eingeschalteter Zone  und einer bestimmten Leistung

 ,  , drücken Sie  (2.9.1). Wählen Sie die neue Leistung mit den Tasten  ,  (2.9.2) und die Zeit mit  ,  auf dem Symbol für Zeit  (2.9.3) aus. Sie bestätigen die Auswahl, indem Sie erneut die Taste  drücken und es wird die neue Leistung mit einem Punkt angezeigt (2.9.4). Nach dem Ablauf der ausgewählten Zeit, wird die Leistung wieder auf die Ausgangssituation zurückgestellt und der Punkt verschwindet (2.9.5).

2.10 Funktion Booster  : Sie erlaubt es, sehr schnell die maximale Temperatur zu erreichen, was sehr dienlich ist, um Flüssigkeiten schnell zum kochen zu bringen oder zu erhitzen. Mit eingeschalteter Kochzone  , drücken Sie  und es wird  angezeigt (2.10.1). Wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt, wählen Sie die gewünschte Leistung, indem Sie  drücken (2.10.2).

Wichtiger Hinweis: Ist  aktiviert, so ist die maximale Leistung der daneben liegenden Kochzone nur mit Stufe 6 möglich.

2.11 Startzeitverzögerung  : Erlaubt die Anpassung der Beendigung und der Dauer des Kochvorgangs. Es kann dafür jeweils nur eine Kochzone benutzt werden.

Mit eingeschalteter Kochzone  , drücken Sie  (2.11.1) und es wird die aktuelle Zeit angezeigt. Wenn Sie nicht korrekt ist, stellen Sie über die Tasten  ,  für Leistung die Stunden ein (2.11.2) und mit den Tasten  ,  für das Symbol  die Minuten (2.11.3) ein. Bestätigen Sie die Uhrzeit durch das erneute Drücken der Taste  (2.11.4). In gleicher Art und Folge stellen Sie die Beendigungszeit des Kochvorgangs (2.11.5, 2.11.6) ein und bestätigen dies durch das Drücken von  (2.11.7). Stellen Sie die Dauer der Kochzeit mit den Tasten  ,  auf dem Symbol  (2.11.8) ein und bestätigen Sie dies durch das Drücken  (2.11.9). Wählen Sie die Leistung durch das Drücken  ,  (2.11.10) und bestätigen sie dies durch das Drücken von  (2.11.11). Angezeigt wird   und danach erlischt die Anzeige und es ist nur ein roter Punkt zu sehen (2.11.12).

Wichtiger Hinweis: Die Startzeitverzögerung kann nicht gleichzeitig auf mehr als einer Kochzone genutzt werden. Die Werte für Ende der Kochzeit, Dauer und gewünschte Leistung müssen eingestellt werden, während die Ziffern blinken.



ANDERE FUNKTIONEN

2.12 Schnellheizfunktion (P Punkt) P: Erlaubt eine höhere Leistung während einer bestimmten Zeitspanne. Drücken Sie **+**, bis die Position **P** erreicht wird (2.12.1). Lassen Sie die Taste los und **P** beginnt zu blinken (2.12.2). Drücken Sie erneut **+** und es wird die Position **P** für die maximale Leistung (2.12.3) eingestellt. Drücken Sie **—** und wählen Sie die von Ihnen gewünschte Leistung aus (2.12.4). **P** wird angezeigt (2.12.5). Wenn die eingestellte Zeitspanne abgelaufen ist, wird auf die vorgewählte Leistung zurückgestellt.

Empfehlungen: Wenn nach Auswahl der Leistung **P** keine Arbeitsleistung gewählt wird, wird das Kochfeld abgeschaltet.

Während **P** angezeigt wird, wird jede andere Steuerungsaktion die Funktion wieder abwählen.

2.13 Sicherheitsverriegelung: Um Eingriffe von Kindern zu verhindern. Halten Sie die Taste  für drei Sekunden gedrückt und so wird die Blockierung aktiviert. Für eine Entriegelung wiederholen Sie den Vorgang.

2.14 Tonsignal: Um das Tonsignal der Kochzone zu deaktivieren, muss sie abgeschaltet sein. Betätigen Sie das untere rechte Kochfeld und drücken Sie simultan die Tasten **+** für die Leistung und für die Zeit, bis **bE** **EP** angezeigt wird. Halten Sie die Tasten gedrückt, bis die Ziffern verschwinden (2.14.1). Zur Aktivierung wiederholen Sie den Vorgang.

Empfehlungen: Benutzen Sie vorzugsweise die Kochzonen beiderseits des Feldes. Vermeiden Sie Schläge mit Kochgefäßen auf das Glas. Benutzen Sie für Induktion nur dafür geeignete Kochgefäße. Benutzen Sie Kochgefäße mit einem dicken und ebenen Boden.

Warnungen: Wenn Sie einen Gegenstand auf den Sensoren liegen lassen, werden einige Signale ausgesandt und das Kochfeld wird abgeschaltet. Das Kochfeld wird auch automatisch nach einer bestimmten Zeitspanne zur Sicherheit abgeschaltet, die je nach ausgewählter Leistung (zwischen 1 und 10 Stunden) differiert. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit hoher Leistung, wird ein Brummen wegen der Rückkopplung zwischen den Frequenzen der Kochzonen zu hören sein. Das ist normal. Bei Modellen mit verschiedenartigen Kochzonen, die sich auch erhitzen, berühren Sie diese nicht, denn Sie könnten sich verbrennen.

3

Reinigung und Instandhaltung



Da sich bei den Kochzonen mit Induktion das Glas nicht erhitzt, ist die Reinigung einfach. Trotz allem sollten Sie Spritzer und Überkochtes schnell mit einem feuchten Tuch oder einem Küchenpapier reinigen. Für schwierigere Verschmutzungen benutzen Sie ein spezielles Produkt für Glaskeramik.

Für Modelle mit gemischten Kochzonen, kann auch das Glas stark erhitzt werden und deshalb sollten Sie sie so schnell wie möglich reinigen, damit die Verschmutzungen nicht eintrocknen. Zur Reinigung von eingetrockneten Flecken benutzen Sie einen Schwamm mit Seifenwasser und einen speziellen Schaber für Glaskeramik.

Benutzen Sie keine Dampfreiniger.

Wenn Sie kratzende Reinigungsmittel oder Metallschwämme benutzen, können Sie die Oberfläche verkratzen und das kann zur Zerstörung des Glases führen.

Beseitigen Sie Flecken und Zuckerreste sofort, denn Sie können die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.

4

Lösung von Problemen



Funktioniert nicht. Überprüfen Sie die Anschlüsse und die Schalter.

Die Sicherungen springen heraus. Überprüfen der Anschlüsse.

Beim Einschalten erscheint eine Leuchtanzeige. Das ist normal, der Hinweis verschwindet nach 30 Sekunden

Bei den ersten Kochvorgängen entsteht ein Geruch. Stellen Sie einen heißen Topf gefüllt mit Wasser für einen 1/2 Stunde auf jedes Kochfeld.

Das Feld funktioniert nicht und es erscheint eine Nachricht. Setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

Funktioniert nicht und es erscheint . Entriegeln Sie die Kindersicherung (4.1.1).

Funktioniert nicht und es erscheint  oder  und es ertönt ein Signalton. Reinigen Sie die Platte oder entfernen Sie die Objekte über den Sensoren (4.1.2).



Es erscheint  oder . Die elektrischen Schaltkreise haben sich erhitzt (4.1.3).

Während des Betriebs blinken die Leuchtanzeigen. Das benutzte Gefäß ist nicht geeignet.

Während des Kochens mit niedriger Leistung ist ein Klick-Klack zu hören. Das ist normal, die Platte wird an- und abgeschaltet und regelt sich nach der gewählten Leistung automatisch ein.

Nach dem Abschalten, ist das Gebläse weiter im Betrieb. Das ist normal und erlaubt die Abkühlung der elektrischen Schaltkreise.

5 Sicherheit

- Der Anschluss für die Stromversorgung der Platten muss mit einem allseitigen Schalter ausgestattet sein, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm aufweisen muss.
- Die Spannung im Stromnetz muss für die auf dem Typenschild aufgeführte maximale Leistung ausgelegt sein und Netzanschluss muss mit der vorgeschriebenen Erdung ausgerüstet sein.
- Ist das Kabel beschädigt oder für die Installationserfordernisse des Landes nicht geeignet, muss es von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Kochfelder mit Induktion verfügen über ein System zur Feststellung der Kochgefäße. Sie werden nur erhitzt, wenn ein Kochgefäß darauf platziert wurde.
- Nach jeder Benutzung schalten Sie die jeweilige Kochzone über seine Steuerung ab, vertrauen Sie aber nicht allein auf den Detektor des Kochgefäßes.
- Wenn die Oberfläche des Glases gerissen oder kaputt ist, trennen Sie sofort das Gerät von der Netzspannung, um einen möglichen Stromschlag zu verhindern. Benutzen Sie das Kochfeld bis nach dem Tausch des Glases nicht.
- Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern und benutzen Sie die Sicherheitsverriegelung, um zu vermeiden, dass sie mit der Steuerung spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten bedient zu werden.
- Die Installation des Kochfeldes muss von einem autorisierten Installateur vorgenommen werden,

welcher den Anweisungen und Schaltplänen des Herstellers Folge leistet.

- Nach einer intensiven Benutzung, kann die Kochzone heiß werden und dann wird ein  angezeigt. Vermeiden Sie es, diese Zonen zu berühren (5.1.1).
- **Schutz gegen Überkochen:** Falls etwas überkocht oder ein Objekt die Sensoren bedeckt, wird ein  angezeigt und ein Signalton ausgesendet und die Zone wird abgeschaltet. Reinigen oder das Objekt entfernen und die Kochplatte erneut in Betrieb nehmen (5.1.2, 5.1.3).
- **Automatische Abschaltung:** Falls Sie vergessen sollten, ein Kochfeld abzuschalten, schaltet dieses sich nach einer Zeitspanne zwischen 1 und 10 Stunden ab, je nach gewählter Leistung.

Wichtig. Zur Beachtung für Benutzer von Herzschrittmachern und aktiven Implantaten: Der Betrieb des Kochfeldes ist konform zu den gültigen Richtlinien über elektromagnetische Beeinträchtigungen (Richtlinie 2004/108/CE). Sie wurde dafür entwickelt, um den Betrieb anderer elektrischer Geräte nicht zu beeinträchtigen, welche diese Richtlinie erfüllen. Das Induktionsfeld schafft in ihrem direkten Umfeld elektromagnetische Felder. Damit es zu keinen Beeinträchtigungen zwischen der Platte und einem Herzschrittmacher kommt, muss es in Konformität mit der entsprechenden Richtlinie gebaut worden sein. In Bezug auf den Herzschrittmacher und die eventuelle Konformität können Sie den Hersteller oder einen Arzt fragen.

6 Umweltschutz

Die Kochplatte wurde so entwickelt, dass sie die Umwelt schützt.

Respektieren Sie die Umwelt. Benutzen Sie jeweils die adäquate Leistung für den jeweiligen Kochvorgang. Bei gemischten Modellen mit Kochzonen die sich erhitzen, setzen Sie das Kochgefäß darauf, um die Restwärme zu nutzen und so sparen Sie Energie. Benutzen Sie stets einen Deckel, womit Sie Hitzeverluste vermeiden.

Die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten.

Entsorgen Sie die Geräte nicht mit dem normalen Hausmüll. Bringen Sie das Kochfeld zu einem speziellen Zentrum für Recycling. Das Recycling von Elektrogeräten vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit und erlaubt es, Energie und Ressourcen zu sparen. Für weitere Informationen setzen Sie sich bitte mit Ihren lokalen Behörden oder dem Geschäft in Verbindung, in dem Sie das Gerät erworben haben.



Instructiehandleiding

Zeer Belangrijk: Lees voor gebruik van de kookplaat deze handleiding in zijn geheel door

Deze handleiding is dusdanig vormgegeven dat de teksten betrekking hebben op de bijbehorende tekeningen.

0

Identificatie



Identificeer het model van uw kookplaat ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") door het nummer en de plaatsing van de kookvelden van uw apparaat te vergelijken met de afbeeldingen.

1

Installatie



1.1 Het uitpakken. Verwijder alle beschermingsmaterialen.

1.2 Inbouwen in een meubel. Houd rekening met de gegevens die op het plaatje met technische gegevens staan (1.2.1), de ventilatiezones (1.2.2) en de afmetingen van het keukenmeubel waarin u de kookplaat gaat inbouwen (1.2.3). Plak de schuimrubber strip langs de buitenrand van de kookplaat, zodat er een goede afdichting ontstaat (1.2.4). Draai de kookplaat om en plaats die in de opening (1.2.5). Maak de plaat aan het meubel vast met de vier meegeleverde klemmetjes (1.2.6). Zorg ervoor dat er lucht kan circuleren vanaf de achterkant van de kookplaat en dat die er aan de voorzijde weer uit kan (1.2.7).

1.3 Aansluiting op het elektriciteitsnet. De plaat wordt geleverd met een voedingskabel. Controleer welk type kabel de kookplaat heeft. Kijk naar het aantal draden en controleer welke kleuren die hebben: **Kabel met 3 draden** (1.3.1) a) geel-groen, b) blauw, c) bruin. **Kabel met 5 draden** (1.3.2) a) geel-groen, b) blauw, c) bruin, d) zwart, e) grijs. **Kabel met 8 draden** (1.3.3) a) geel-groen, b) blauw, c) bruin, d) zwart, e) grijs.

Aanbeveling: De installatie van de kookplaat dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerde installateur met inachtneming van de instructies en de schema's van de fabrikant. Wanneer er een oven van een ander merk geplaatst wordt, dient die oven niet met de kookplaat te worden verbonden. De inductiekookplaat mag niet geïnstalleerd worden boven op een vaatwasmachine, wasmachine, koelkast of vriezer. Gebruik geen verwijderbare materialen zoals silicone. De afstand tussen de rand van de kookplaat en de zij- of achterwand moet minimaal 40 mm bedragen.

2

Gebruik



Voordat u de nieuwe kookplaat voor de eerste keer in gebruik gaat nemen, dient u er rekening mee te houden dat inductie een technologie is die de warmte direct overdraagt naar de pan. Daarom dienen alle pannen die je gebruikt een ferromagnetische bodem te hebben.

2.1 Keuze van de pan. De keuze van het type pan dat u gaat gebruiken is heel belangrijk voor het beste rendement van de kookplaat en de beste resultaten bij de bereiding van voedingsmiddelen. In principe is elke pan waaraan een magneet blijft kleven geschikt voor inductie (2.1.1). Doe het product dat u wilt bereiden in de pan. Laat nooit een pan leeg opwarmen (2.1.2). Op vitrokeramische kookvelden zijn naast inductiepannen eveneens pannen van aardewerk, koper of roestvrij staal geschikt. Gebruik van aluminium pannen is niet aan te raden om die vlekken kunnen maken op het glas van de plaat.

2.2 Selectie van het kookveld. U beschikt over verschillende kookvelden om de pannen te plaatsen    . Selecteer het kookveld dat het meest geschikt is voor de afmeting van de pan. Wanneer de bodem van de pan erg klein is, knippert het lampje dat het vermogen aangeeft en zal het kookveld niet functioneren, ook al is het materiaal geschikt voor inductie. Zorg ervoor dat u geen pannen gebruikt met een bodemdiameter kleiner dan wordt aangegeven in de tabel.

Ø van het kookveld	Ø min. bodem pan
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Sectie Zone	12 cm
Gehele zone	18 cm

Aanbeveling: Verschuif de pannen niet, ze kunnen krassen maken op de glasplaat. Plaats op het werkoppervlak geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken of deksels, omdat die warm kunnen worden.



2.3 Inschakelen van het kookveld. Druk op  en  zal gaan knipperen.

2.4 Selectie van het vermogen. Stel dat in door te drukken op  of .

2.5 Selectie van de kooktijd . U kunt de tijdsduur van functioneren van het kookveld selecteren door te drukken op  of  boven het klokpictogram . Na het verstrijken van de tijd schakelt het kookveld automatisch uit en laat een signaal horen.

SPECIALE KOOKVELDEN

2.6 Dubbel vitrokeramische kookveld: Schakel het maximale vermogen voor het hoofdkookveld in (2.6.1). Door nog een keer op  te drukken zal de dubbele zone (2.6.2) geactiveerd worden wat door een geluidssignaal en een punt op de display zal worden aangegeven; u kunt het vermogen naar behoefte instellen met  . Om de dubbele zone uit te schakelen, drukt u op stop en daarna op , en stelt het vermogen in , .

2.7 Kookveld Zone: Dit kookveld kunt u onafhankelijk gebruiken, als twee afzonderlijke kookvelden  of samen als een enkel kookveld . Druk op de toets  van het kookveld dat u wilt gebruiken en volg de stappen uit punt (2.4) voor selectie van het vermogen en (2.5) de tijdsduur.

SPECIALE FUNCTIES

2.8 Functie Directe toegang . Hiermee hebt u direct toegang tot een geselecteerd vermogen.

Met ingeschakeld kookveld  drukt u op  waarmee u toegang krijgt tot het vermogen  dat door de fabrikant is ingesteld (2.8.1). Om dat te wijzigen moet het kookveld uitgeschakeld zijn, ( niet activeren) en dien je  gedurende enkele seconden ingedrukt te houden totdat u een pieptoon hoort en  knippert. Selecteer het nieuwe gewenste vermogen door te drukken op  of . Bevestig dat door opnieuw te drukken op de toets . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Functie Total . Hiermee kunt u het vermogen wisselen op een geselecteerd tijdstip. Met ingeschakeld kookveld  en met een ingesteld vermogen , , drukt u op  (2.9.1). Selecteer het nieuwe

vermogen met de toetsen ,  (2.9.2) en de tijdsduur met ,  boven het pictogram van de  (2.9.3). Bevestig de instelling door opnieuw op de toets  te drukken en u zult het nieuwe vermogen zien met een punt erachter (2.9.4). Na afloop van de tijd zal het vermogen terugkeren in de beginstand en zal de punt verdwijnen (2.9.5).

2.10 Boosterfunctie : Hiermee kunt u snel de maximale temperatuur bereiken, hetgeen nuttig is om snel vloeistoffen te verwarmen of aan de kook te brengen. Met ingeschakeld kookveld , drukt u op  en zal  (2.10.1) worden weergegeven. Wanneer de vloeistof aan de kook raakt, selecteert u het gewenste vermogen door te drukken op  (2.10.2).

Belangrijke mededeling: met de functie  geactiveerd, is het maximale vermogen van het aangrenzende kookveld 6.

2.11 Eindtijd programmeren : Hiermee kunt u de eindtijd en de duur van de bereiding instellen. U kunt niet meerdere kookvelden tegelijk gebruiken.

Met ingeschakeld kookveld , drukt u op  (2.11.1) en wordt de actuele tijd weergegeven. Wanneer de tijd niet correct is, verstelt u met de toetsen ,  van het vermogen de twee cijfers van de uren (2.11.2) en met de toetsen ,  boven het pictogram van de  de cijfers van de minuten (2.11.3). Bevestig de tijd door te drukken op de toets  (2.11.4). Vervolgens stelt u op dezelfde manier de eindtijd van de bereiding in (2.11.5, 2.11.6) en bevestigt u die door te drukken op  (2.11.7). Stel de bereidingstijd in met de toetsen ,  boven het pictogram van de  (2.11.8) en bevestig die door te drukken op  (2.11.9). Selecteer het vermogen door te drukken op ,  (2.11.10) en bevestig dat door te drukken op  (2.11.11). U zult even   te zien krijgen waarna het weer verdwijnt; er zal alleen een rode punt zichtbaar blijven (2.11.12).

Belangrijke mededeling: Programmering van de eindtijd kan per keer slechts voor een enkel kookveld worden gebruikt. De gewenste waarden voor de beëindiging, de duur en het vermogen dienen te worden ingesteld terwijl de cijfers knipperen.



OVERIGE FUNCTIES

2.12 Snelle opwarming (P punt) P: Hiermee kunt u een hoger vermogen bereiken gedurende een bepaalde tijd. Druk op **+** totdat je de positie **P** (2.12.1) bereikt. Laat de toets los en de **P** zal knipperen (2.12.2). Druk opnieuw op **+** en die zal naar de stand **P** schakelen, maximaal vermogen (2.12.3). Druk op **—** en selecteer het gewenste vermogen (2.12.4). **P** (2.12.5) zal worden weergegeven. Na verloop van de desbetreffende tijd zal het geselecteerde vermogen worden ingeschakeld.

Aanbevelingen: Wanneer u na selectie van het vermogen **P** geen eindvermogen selecteert om mee te werken, zal het kookveld uitschakelen. Zolang **P** zichtbaar is, zal elke activering van de toetsen van het vermogen deze functie uitschakelen.

2.13 Blokkeerfunctie: Zorgt ervoor dat aanraken door kinderen geen gevolgen heeft. Door de toets  gedurende 3 seconden ingedrukt te houden zal de blokkeerfunctie worden geactiveerd. Om de blokkering op te heffen herhaalt u deze handeling.

2.14 Geluidssignaal: Om het geluidssignaal te deactiveren moet de kookplaat uitgeschakeld zijn. Druk op de toetsen van het kookveld rechtsonder en druk tegelijkertijd op de **+**-toetsen van vermogen en tijd totdat **BE EP** wordt weergegeven; houd die ingedrukt tot de tekst verdwijnt (2.14.1). Om het geluidssignaal weer te activeren, herhaalt u de handeling.

Aanbevelingen: Gebruik bij voorkeur kookzones die niet aan dezelfde kant liggen. Zorg ervoor dat u de pannen niet hard op de glasplaat zet. Gebruik pannen die geschikt zijn voor inductie. Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem.

Waarschuwingen: Wanneer u een voorwerp op de sensoren laat staan/liggen, zal de kookplaat enkele geluidssignalen laten horen en zal uitgaan. De kookplaat zal automatisch uitschakelen na een geschatte veilige tijd, die varieert afhankelijk van het geselecteerde vermogen (van 1 tot 10 uur). Wanneer u vloeistoffen kookt op een hoog vermogen, zult u een zoemtoon horen die te maken heeft met de frequentieschakelingen van de kookvelden. Dat is normaal. Bij gemengde modellen met kookvelden met stralingswarmte dient u die niet aan te raken, omdat u zich zou kunnen branden.

3

Onderhoud en schoonmaken



Omdat de glasplaat van inductie- kookplaten niet erg warm wordt, is schoonmaken erg eenvoudig. Desalniettemin moet u gemorste stoffen en spatten zo snel mogelijk met een vochtige doek of met een stuk gelaagd keukenpapier verwijderen. Voor hardnekkiger vuil moet u speciale producten voor vitrokeramische kookplaten gebruiken.

Bij gemengde modellen met kookvelden met stralingswarmte wordt de glasplaat warmer; zorg ervoor die zo snel mogelijk schoon te maken en voorkom dat gemorste stoffen opdrogen. Om vlekken te verwijderen die opnieuw warm zijn geworden gebruikt u een sponsje met water en zeep en een speciaal schuurmiddel voor glas.

Gebruik geen stoomreiniger.

Gebruik van schuurmiddelen en harde metalen sponsjes voor het schoonmaken van de kookplaat, kan krassen op het oppervlak van de glasplaat en breuk veroorzaken.

Verwijder vlekken en suikerresten direct omdat die het oppervlak van de kookplaat kunnen beschadigen.

4

Oplossen van problemen



Kookplaat doet het niet. Kijk of die is aangesloten en controleer de aardlekschakelaar.

De aardlekschakelaar springt er uit. Controleer de aansluiting.

Bij inschakelen is een signaal hoorbaar. Dat is normaal; het zal na 30 seconden verdwijnen.

Bij de eerste keren van gebruik ruik ik een vreemde geur. Verwarm op elk kookveld gedurende een 1/2 uur een pan met water.

De plaat functioneert niet en er verschijnt een melding. Neem contact op met de technische dienst.

De plaat functioneert niet en er verschijnt . Schakel de kinderbeveiliging uit (4.1.1).

De plaat functioneert niet, er verschijnt  of  en er is een geluidssignaal te horen. Maak de sensoren schoon of verwijder voorwerpen die erop liggen (4.1.2).



of **F** wordt weergegeven. De elektronische circuits zijn warm geworden (4.1.3.).

Tijdens het functioneren, knipperen de lampjes. De gebruikte pan is ongeschikt.

Bij koken met een laag vermogen is er een klik-klak geluid te horen. Dat is normaal, het geselecteerde vermogen schakelt automatisch in en uit.

Na uitschakelen van de kookplaat blijft de ventilatie werken. Dat is normaal, het zorgt voor de afkoeling van de elektronische circuits.

5

Veiligheid



- Het stroomnet dat de kookplaat voedt, dient te zijn voorzien van een omnipolaire schakelaar met een afstand tussen de contacten van ten minste 3 mm.
- De installatie dient geschikt te zijn voor het maximale vermogen dat staat aangegeven op het productplaatje en het stopcontact dient te zijn geaard in overeenstemming met de geldende regelgeving.
- Wanneer de kabel beschadigd is moet deze, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de afdeling after-sales of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon.
- Inductiekookvelden beschikken over een systeem dat de pan detecteert. Ze worden alleen warm wanneer er een pan op staat.
- Zet het kookveld na gebruik met de toets uit. Vertrouw niet op de pannendetector.
- Wanneer er een barst in de glasplaat verschijnt of wanneer die breekt, moet u onmiddellijk de stroom van het apparaat halen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Gebruik de kookplaat niet totdat de glasplaat vervangen is.
- Houd kinderen uit de buurt en gebruik het blokkeersysteem om te voorkomen dat kinderen met de bediening kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met een handicap.
- De installatie van de kookplaat dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerde installateur met inachtneming van de instructies en de schema's van de fabrikant.

• Na intensief gebruik van de kookzone zal die warm blijven en zal er een **H** te zien zijn. Zorg ervoor deze zones niet aan te raken (5.1.1).

• **Beveiliging bij overkoken:** Bij overkoken of wanneer er voorwerpen op de sensoren liggen of gelegd worden, wordt **⚡**, weergegeven, klinkt er een pieptoon en schakelt de kookplaat uit. Maak de plaat schoon of verwijder het voorwerp en schakel de kookplaat weer in (5.1.2, 5.1.3).

• **Automatische uitschakeling:** Wanneer u vergeet het kookveld uit te schakelen, gaat dat automatisch uit na een periode van 1 tot 10 uur, afhankelijk van het geselecteerde vermogen.

Belangrijk. Ter attentie van gebruikers met hartstimulatoren en actieve implantaten: De kookplaat functioneert conform de geldende regelgeving betreffende elektromagnetische storingen (richtlijn 2004/108/EG). Deze is ontworpen om het functioneren van andere elektrische apparaten niet te storen, mits die ook aan genoemde regelgeving voldoen. De inductiekookplaat veroorzaakt magnetische velden in uw directe omgeving. Om te voorkomen dat er storing ontstaat tussen kookplaat en hartstimulator, dient deze ontworpen te zijn conform de desbetreffende regelgeving. Voor de conformiteit van de stimulator kunt u de fabrikant of uw arts raadplegen.

6

Milieu



Bij het ontwerp van de kookplaat heeft men rekening gehouden met de bescherming van het milieu.

Respecteer het milieu. Gebruik voor iedere bereiding het juiste vermogen. Zet op kookplaten met stralingswarmte, nadat u gereed bent met een pan, de volgende pan op dezelfde plaats om de verzamelde warmte te gebruiken; zo bespaart u energie.

Gebruik, wanneer het mogelijk is, altijd een deksel om warmteverlies door stoomvorming te voorkomen.

Behandeling van elektrisch en elektronisch afval.

Gooi die apparaten niet weg met het gewone huisvuil.

Breng de kookplaat naar een speciaal inzamelpunt. Door het recyclen van huishoudelijke apparaten worden negatieve gevolgen voor gezondheid en milieu voorkomen en bespaart u energie en geld. Voor meer informatie neemt u contact op met de plaatselijke autoriteiten of met de winkel waar u de kookplaat hebt gekocht.



Руководство по эксплуатации

Очень важно: Прочтите всю эту инструкцию полностью, прежде чем пользоваться духовкой.

Эта инструкция составлена таким образом, чтобы текст иллюстрировался соответствующими рисунками.

0

Идентификация



Определи модель твоей плиты ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") сравнивая номер и расположение конфорок твоего прибора с теми, что указаны на иллюстрациях.

1

Установка



1.1 Распаковка. Удали все элементы защиты.

1.2 Вставка в мебель. Всегда принимай во внимание характеристики, указанные на этикетке плиты (1.2.1), зоны вентиляции (1.2.2) и размеры мебели, в которую будет устанавливаться плита (1.2.3). Приклей пористый уплотнитель по внешнему периметру плиты для достижения хорошей герметичности (1.2.4). Проверь плиту и вставь ее в отверстие. Закрепи ее на мебели при помощи четырех прилагаемых скоб (1.2.6). Убедись в том, что воздух может циркулировать от задней части плиты и что он выходит в ее передней части. (1.2.7).

1.3 Подключение к электросети. Плита снабжена кабелем электропитания. Проверь, какого типа кабель у плиты. Определи по числу проводов и по их цвету: **Кабель из 3 проводов** (1.3.1) а) зелено-желтый, б) синий, с) коричневый. **Кабель из 5 проводов** (1.3.2) а) зелено-желтый, б) синий, с) коричневый, d) черный, e) серый. **Кабель из 8 проводов** (1.3.3) а) зелено-желтый, б) синий, с) коричневый, d) черный, e) серый.

Рекомендация: Установка плиты должна производиться специалистом, который установит ее в соответствии с инструкциями и схемами производителя. Если устанавливается духовка другой марки, то она должна быть изолирована от плиты. Плита индукционного нагрева не должна устанавливаться сверху посудомоечной машины, стиральной машины, холодильника или морозильной камеры. Не применять трудно удаляемых материалов, таких как силикон. Расстояние между краем плиты и боковой или задней стены должно быть как минимум 40 мм

2

Эксплуатация



При пользовании плитой в первый раз имей в виду, что индукционное нагревание – это такая технология, при которой тепло передается непосредственно используемой посуде. Поэтому все сосуды, которые ты используешь, должны иметь ферромагнитное основание.

2.1 Выбор посуды. Очень важно выбрать тип посуды, которую ты собираешься использовать для того, чтобы достичь лучшей работы твоей плиты и лучших результатов приготовления пищи. В принципе, любая посуда, к дну которой можно прикрепить магнит, годится для индукционного нагревания (2.1.1). Помести продукты для готовки в посуду. Никогда не ставь нагревать пустую посуду (2.1.2). Для нагревания на круговых стеклокерамических конфорках помимо посуды для индукционного нагревания может использоваться глиняная, медная посуда или сделанная из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду, так как она может оставить пятна на стеклянной поверхности плиты.

2.2 Выбор конфорок. В твоем распоряжении имеются разные конфорки, на которые можно поставить посуду . Выбери ту, которая тебе подходит в зависимости от размера посуды. Если основание посуды очень маленькое, индикатор мощности начнет мигать и конфорка не будет функционировать, хотя материал для индукционного нагрева выбран правильный. Постарайтесь не использовать посуду с основанием, которое меньше указанного в таблице.

Ø конфорки	Ø миним. основания посуды
16 см.	10 см.
18 см.	12 см.
21 см.	18 см.
28 см.	15 см.
Секция Zone	12 см.
полное Zone	18 см.

Рекомендация: Не передвигайте посуду по стеклянной поверхности плиты во избежание нанесения на ней царапин. Не кладите на рабочую поверхность плиты металлические предметы, такие как ножи, вилки или крышки, так как они могут нагреться.



- 2.3 **Зажигание конфорки.** Нажми  и начнет мигать .
- 2.4 **Выбор мощности.** Установи ее, нажимая  или .
- 2.5 **Выбор времени готовки**  Можешь выбрать время продолжительности функционирования конфорки, нажимая  или  на окошке времени . По завершении времени конфорка автоматически отключится, издав свисток.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ КОНФОРКИ

- 2.6 **Конфорка двойной стеклокерамики.** Переключи основную зону на максимальную мощность (2.6.1). Дополнительное нажатие на  подключит двойную зону (2.6.2), а звуковой сигнал и дополнительный значок на дисплее уведомят о выполнении этой функции; теперь можете регулировать мощность по своему желанию , . Для отключения двойной зоны нажмите на стоп , а затем включите  и отрегулируйте мощность , .
- 2.7 **Конфорка Zone.** Можешь использовать эту конфорку независимо как две отдельные конфорки  или вместе, как одну конфорку . Нажми  на клавишу  конфорки, которую хочешь использовать, и действуй в соответствии с пунктом (2.4) для выбора мощности и (2.5) для выбора времени готовки.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

- 2.8 **Функция Прямого Доступа** . Позволяет достичь напрямую выбранной мощности.
- При зажженной конфорке  нажми  и получишь мощность , которая является мощностью, установленной изготовителем (2.8.1). Для того, чтобы изменить ее, отключи конфорку (не нажимая ), и держи нажатой  в течение нескольких секунд до тех пор, пока не прозвучит сигнал и не начнет мигать . Выбери новую желаемую мощность, нажав , . Зафиксируй, нажав снова на клавишу . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).
- 2.9 **Функция Тоталь** . Позволяет изменить мощность в течение выбранного времени. При включенной конфорке  и определенной мощности , , нажми . (2.9.1). Выбери новую мощность при

помощи клавиш ,  (2.9.2) и время при помощи ,  в окошке символа  (2.9.3). Закрепи данные, нажав снова на клавишу  и появится символ, означающий новую мощность (2.9.4). По истечении выбранного времени величина мощности снижается до начальной и символ исчезает. (2.9.5)

- 2.10 **Функция Бустер** . Позволяет быстро добиться максимальной температуры, что необходимо для быстрого разогрева пищи или кипячения жидкости. При включенной конфорке , нажми  и появится символ  (2.10.1). Как только жидкость закипит, выбери желаемую мощность нажав на  (2.10.2).

Важное замечание: При нажатом  максимальная мощность, какую можно использовать на соседней конфорке, равна 6.

- 2.11 **Программирование по времени** : Позволяет установить время длительности и окончания приготовления пищи. Нельзя использовать одновременно более одной конфорки.

При включенной конфорке , нажми  (2.11.1), и увидишь на дисплее реальное время. Если время показано неправильно, установи его при помощи клавиш ,  мощности для установки двух часовых цифр (2.11.2) и при помощи клавиш ,  на символе  для установки двух минутных цифр (2.11.3). Зафиксируй время, нажав на клавишу  (2.11.4). Затем установи таким же способом время окончания готовки (2.11.5, 2.11.6) и зафиксируй, нажав  (2.11.7). Установи длительность готовки при помощи клавиш ,  на символе  (2.11.8) и зафиксируй нажатием  (2.11.9). Выбери мощность нажатием ,  (2.11.10) и зафиксируй нажатием  (2.11.11). Увидишь символы     они тут же погаснут и останется лишь красная точка (2.11.12).

Важное замечание: Временное программирование нельзя применять одновременно более чем для одной конфорки. Необходимо устанавливать желаемые величины окончания, длительности и мощности в момент, когда цифры мигают.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

- 2.12 **Функция быстрого нагревания (символ P)** . Позволяет достичь быструю мощность



в течение определенного времени. Нажми **+** до появления **P** (2.12.1). Перестань нажимать и **P** начнет мигать (2.12.2). Вновь нажми **+** и появится **P**, максимальная мощность (2.12.3). Нажми **—** и выбери желаемую мощность (2.12.4). Появится **P** (2.12.5). Когда закончится соответствующее время, установится выбранная мощность.

Рекомендации: Если после выбора мощности **P** не назначить окончательную рабочую мощность, конфорка погаснет.

Пока виден на дисплее символ **P**, любые действия по изменению мощности отменяют функцию.

2.13 Функция блокировки: Служит для защиты от действий детей. Надо держать нажатой в течение трех секунд клавишу  чтобы включить блокировку. Для снятия блокировки повторить операцию.

2.14 Звуковой сигнал: Для того чтобы отключить звуковой сигнал, необходимо погасить плиту. Действуй на ближней правой конфорке нажимая одновременно клавиши **+** мощности и времени до появления символов **5E EP**, продолжай нажимать на клавиши до исчезновения цифр (2.14.1). Чтобы включить, повтори операцию.

Рекомендации: Используй предпочтительно зоны варки, расположенные с разных сторон. Избегай ударов посуды о стеклянную поверхность. Используй посуду, пригодную для индукционного нагрева. Используй посуду с толстым и ровным основанием.

Предупреждения: Если оставить какие либо предметы на сенсорах, плита начнет подавать звуковые сигналы и погаснет. Плита отключится автоматически после допустимого для безопасности времени, которое варьирует в зависимости от выбранной мощности (от 1 до 10 часов). Во время кипячения жидкостей на большой мощности будет слышен свист из-за взаимодействия частот конфорок. Это нормально. На смешанных моделях с конфорками накаливания, не касайся этих зон, так как можешь обжечься.

3

Уход и чистка



Если стекло на плитах индукционного нагрева не нагревается не часто, его очистить довольно просто. Тем не менее, очищай как можно скорей испачканные и забрызганные поверхности влажной тканью или бумажной салфеткой. Для удаления серьезных загрязнений используй специальные чистящие средства для стеклокерамических поверхностей. В моделях с конфорками накаливания стекло очень сильно нагревается, поэтому старайся очистить его как можно скорей и избегай того, чтобы «сбежавшая» пища высохла. Чтобы удалить пятна, подвергавшиеся неоднократному нагреванию, используй губку с мыльной водой и специальную лопаточку для очищения стеклянных поверхностей. Не следует использовать паровой очиститель. Применение абразивных чистящих средств или металлических мочалок для чистки плиты может поцарапать ее поверхность и вызвать разрушение стеклянной поверхности. Немедленно удалять пятна и остатки сахара, так как они могут повредить поверхность плиты.

4

Решение проблем



Не функционирует. Проверь, подключена ли плита или нет, а также целостность предохранителей.

Отключаются дифференциалы. Проверь подключение.

При включении появляется световой сигнал. Это нормально, сигнал исчезнет через 30 секунд.

При первой варке появляется запах. Нагрей кастрюлю, наполненную водой, на каждой конфорке в течение получаса.

Плита не работает и появляется надпись. Напоминает о необходимости обращения к специалистам технического обслуживания.

Не функционирует и появляется символ . Разблокируй предохранитель от детей (4.1.1).

Не работает и появляется  или  и звуковой сигнал. Очисти или убери предметы, находящиеся на сенсорах (4.1.2).



Появляется  или . Электронные схемы перегрелись (4.1.3).

Во время работы мигают символы. Используемая посуда не подходит.

Во время готовки на малых мощностях могут раздаться постукивания. Это нормально, это означает, что включается и отключается саморегулировка выбранной мощности.

После выключения плиты продолжает работать вентиляция. Это нормально, это значит, что происходит охлаждение электронных схем.

• После интенсивного использования плиты, зона готовки может оставаться нагретой и покажется символ . Не касайся этих зон (5.1.1).

• **Защита в случае, когда пища «сбегает»:** В этих случаях или когда какие-либо предметы оказываются на сенсорах, появится символ , послышится свист и плита отключится. Очисти плиту или убери с ее поверхности посторонние предметы и вновь включи плиту (5.1.2, 5.1.3).

• **Автоматическое отключение:** Если ты забудешь выключить конфорку, она отключится автоматически в течение периода от 1 до 10 часов в зависимости от избранной мощности.

Важно. Внимание пользователям сердечных стимуляторов и активных имплантаций: Функционирование плиты осуществляется в соответствии с нормами действующих электромагнитных помех (директива 2004/108/CE). Плита была спроектирована таким образом, чтобы не нарушать функционирование других электрических приборов, отвечающих требованиям этих нормативов. Индукционная плита образует магнитные поля в своем ближайшем окружении. Чтобы не было помех, вызванных действием плиты, влияющих на сердечный стимулятор, он должен быть спроектирован в соответствии с нормативами, предусмотренными для него. Что касается стимулятора и возможных неудобств, то можешь проконсультироваться с производителем или со своим врачом.

5 Безопасность

- Цепь сети, которая питает плиту, должна иметь однополярный предохранитель с расстоянием между контактами, равным по меньшей мере 3 мм.
- Подключение должно производиться в соответствии с максимальной мощностью, предусмотренной характеристиками плиты, и в розетки с обязательным заземлением.
- Если кабель поврежден, он должен быть заменен за счет гарантийного обслуживания или же с привлечением квалифицированного специалиста во избежание опасности.
- Индукционные конфорки снабжены системой определения типа посуды. Они нагревают только при наличии на них посуды.
- После каждого использования, отключи конфорку при помощи выключателя. Не доверяй определителю типа посуды.
- Если стеклянная поверхность потрескалась или разбилась, немедленно отключи прибор от сети во избежание электрошока. Не используй плиту до замены стекла.
- Не допускай к плите маленьких детей и используй систему блокировки, чтобы дети не могли играть выключателями.
- Этот прибор не рассчитан на использование лицами с ограниченными способностями.
- Установка плиты должна осуществляться специалистом по установке плит, которому надлежит выполнить все требования, предусмотренные инструкциями и схемами производителя.

6 Окружающая среда

Плита была спроектирована с учетом охраны окружающей среды.

Охраняй окружающую среду. Используй соответствующую мощность для каждого приготовления пищи. По окончании приготовления пищи, если пожелаешь, можешь поставить на раскаленную конфорку другую посуду для другой готовки, чтобы использовать полученное тепло и тем самым сэкономить электроэнергию. Используй крышку всякий раз, когда можешь это делать, чтобы снизить потерю тепла из-за испарений.

Меры по утилизации электрических и электронных приборов. Не утилизируй приборы, смешивая их с обычными домашними отходами. Сдавай свою плиту в специальные центры их приемки. Вторичная переработка электробытовых приборов помогает избежать негативных последствий для здоровья, окружающей среды и позволяет сэкономить электроэнергию и ресурсы. Для получения более подробной информации обращай к местным властям или в торговую точку, где была приобретена плита.



Návod k použití

Velmi důležité: Přečtěte tento návod celý, varné desky použijete.

Tento návod byl koncipován tak, aby texty odpovídaly příslušným obrázkům.

0

Identifikace



Zjistěte model své varné desky ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") tím, že porovnáte počet a uspořádání plotýnek na své varné desce s obrázky.

1

Instalace



1.1 Vybavení varné desky. Sejměte všechny ochranné prvky.

1.2 Instalace do kuchyňské linky. Vždy mějte na paměti technické parametry uvedené na typovém štítku desky (1.2.1), místa pro ventilaci (1.2.2) a rozměry kuchyňské linky, do které budete desku instalovat (1.2.3). Přilepte těsnicí pásku okolo celého obvodu varné desky, abyste dosáhli dobré těsnosti (1.2.4). Obratěte varnou desku a umístěte ji do správné polohy (1.2.5). Upevněte ji do kuchyňské linky pomocí čtyř přiložených úchytek (1.2.6). Zkontrolujte, že vzduch může cirkulovat od zadní strany varné desky a vycházet vpředu (1.2.7).

1.3 Síťové připojení. Varná deska je dodávána se síťovým kabelem. Zkontrolujte, jakým typem kabelu je varná deska vybavena, podle čísla a barvy vodičů: **kabel s třemi vodiči** (1.3.1) a) žlutá a zelená, b) modrá, c) hnědá. **Kabel s pěti vodiči** (1.3.2) a) žlutá a zelená, b) modrá, c) hnědá, d) černá, e) šedá. **Kabel s osmi vodiči** (1.3.3) a) žlutá a zelená, b) modrá, c) hnědá, d) černá, e) šedá. **Pozor!! Připojení uvedené na obr. 1.3.2 nelze použít v ČR.**

Upozornění: Varná deska musí být instalována kvalifikovaným odborníkem podle pokynů a schémat výrobce. Pokud je instalována trouba jiné značky, musí být od varné desky izolována. Indukční varné desky nesmějí instalovány nad myčkou, pračkou, lednicí ani mrazákem. Nepoužívejte materiály, které se nedají odstranit, například silikon. Vzdálenost mezi hranou varné desky a stěnou po straně a vzadu musí být nejméně 40 mm.

2

Používání varné desky



Před tím, než svoji varnou desku použijete poprvé, připomeňte si, že magnetická indukce je způsob přímého přenosu tepla do hrnce. Všechny hrnce, které používáte, proto musejí mít feromagnetické dno.

2.1 Volba hrnce. Je velmi důležité zvolit typ hrnce tak, aby bylo dosaženo nejlepší funkce varné desky a výsledků při vaření. V podstatě je pro indukční vaření vhodný každý hrnec, pokud lze k jeho dnu připevnit magnet (2.1.1). Vložte potraviny, které chcete vařit, do hrnce. Nikdy na varné desce neohřívejte prázdný hrnec (2.1.2). Pro sálavé plotýnky (ne indukční) ze sklokeramiky se dají použít i keramické, měděné a nerezové hrnce. Hliníkové hrnce se nedoporučují, protože by mohly udělat skvrny na skle varné desky.

2.2 Volba plotýnky. Hrnec můžete umístit na několik plotýnek -     . Zvolte nejvhodnější z nich podle velikosti hrnce. Pokud je dno hrnce příliš malé, bude blikat kontrolka a plotýnka se nezapne, i když je hrnec vhodný pro indukční ohřev. Ověřte si, že nepoužíváte hrnec s menším průměrem dna, než je na obrázku.

Ø plotýnka	min. Ø dno hrnce
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Část zóny	12 cm
Celá zóna	18 cm

Doporučení: Neposunujte hrnce po skle varné desky, mohli byste udělat škrábance. Nedávejte na varnou desku žádné kovové předměty, například nože, vidličky nebo pokličky, mohly by se zahřát.

2.3 Zapínání plotýnky. Stiskněte  .  začne blikat.

2.4 Volba výkonu pro ohřev. Nastavte výkon stisknutím  nebo .



2.5 Volba doby vaření Můžete zvolit, jak dlouho chcete, aby plotýnka hřála. Zvolte dobu stisknutím nebo na ikoně hodin . Jakmile zvolený čas uplyne, plotýnka se automaticky vypne a ozve se pípnutí.

SPECIÁLNÍ PLOTÝNKY

2.6 Dvojitá sklokeramická plotýnka: Zapněte hlavní zónu na maximum (2.6.1). Pokud znovu stisknete , aktivujete tím dvojitou zónu (2.6.2), ozve se pípnutí a na displeji se objeví tečka, což potvrdí Váš pokyn. Nyní můžete nastavit výkon podle potřeby , . Abyste dvojitou zónu vypnuli, stiskněte stop a potom start , a nastavte výkon , .

2.7 Oválná zóna: Dá se používat nezávisle jako dvě jednotlivé plotýnky , nebo mohou být použity společně jako jedna zóna. Stiskněte tlačítko pro plotýnku, kterou chcete použít a potom proveďte kroky z bodu (2.4), abyste nastavili výkon, a bodu (2.5), abyste nastavili čas.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

2.8 Přímý přístup . Tato funkce umožňuje přímý přístup ke zvolenému výkonu.

Když je plotýnka zapnutá , stiskněte abyste se dostali k nastavení výkonu což je nastavení z výroby (2.8.1). Abyste ho změnili, při vypnutí plotýnce (bez stisknutí , stiskněte a pár sekund jej držte stisknutý, dokud se neozve pípnutí a nezačne blikat. Zvolte nový stupeň výkonu stisknutím , . Potvrďte to novým stisknutím . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Funkce Total . Vám umožní změnu výkonu během zvolené doby. Při zapnutí plotýnce a nastaveném výkonu , , stiskněte (2.9.1). Zvolte nový výkon pomocí tlačítek , (2.9.2) a zvolte čas pomocí , na symbolu (2.9.3). Potvrďte to novým stisknutím tlačítka , na displeji se objeví nový výkon a za ním tečka (2.9.4). Po uplynutí zvolené doby, se nastavený výkon vrátí na svou původní hodnotu a tečka zmizí (2.9.5).

2.10 Funkce Booster : Tato funkce umožňuje rychlé dosažení maximální teploty, což je užitečné pro rychlé zahřátí

tekutin nebo jejich uvedení do varu. Při zapnutí plotýnce , stiskněte . Na displeji se objeví (2.10.1). Jakmile se tekutina začne vařit, zvolte žádaný výkon stisknutím (2.10.2).

Důležitá poznámka: Když je aktivované tlačítko , pak maximální výkon, který můžete použít na sousední plotýnce, je stupeň 6.

2.11 Programování odložené doby vaření

: Tato funkce umožňuje nastavení konce doby vaření a jejího trvání. Vždy se dá použít jen jedna plotýnka.

Při zapnutí plotýnce stiskněte (2.11.1). Na displeji se objeví stávající čas. Pokud čas není správný, nastavte hodiny pomocí tlačítek pro nastavení výkonu , (2.11.2) a minuty tlačítky , na symbolu (2.11.3). Potvrďte čas stisknutím tlačítka (2.11.4). Potom použijte stejný postup na nastavení doby konce vaření (2.11.5, 2.11.6) a potvrďte ji stisknutím (2.11.7). Nastavte dobu vaření pomocí tlačítek , na symbolu (2.11.8) a potvrďte ji stisknutím (2.11.9). Zvolte nastavení výkonu stisknutím , (2.11.10) a potvrďte stisknutím (2.11.11). Na displeji se objeví , potom tato značka zmizí a zůstane jen červená tečka (2.11.12).

Důležitá poznámka: Funkce „programování odložené doby“ se nedá najednou použít na víc než jedné plotýnce. Konec, doba a nastavení výkonu musejí být nastavovány, když číslice blikají.

DALŠÍ FUNKCE

2.12 Rychlý ohřev (P s tečkou) P. Tato funkce umožňuje vyšší nastavení výkonu po určité době. Stiskněte dokud se neobjeví (2.12.1). Uvolněte tlačítko, začne blikat (2.12.2). Stiskněte znovu , změní se na nastavení maximálního výkonu (2.12.3). Stiskněte a zvolte žádaný výkon (2.12.4). Na displeji se objeví (2.12.5). Jakmile uběhne nastavený čas, vrátí se na nastavený výkon.

Doporučení: Pokud po volbě nastavení výkonu , není vybrán konečný pracovní výkon, plotýnka se vypne.



Když **P** je na displeji, můžete tuto funkci zrušit stisknutím kteréhokoli tlačítka pro nastavení výkonu.

2.13 Dětský zámek: Abyste dětem zabránili ve změně nastavení, stiskněte tlačítka  a podržte jej 3 sekundy. Abyste zámek odblokovali, proces opakujte.

2.14 Bzučák: Abyste mohli bzučák deaktivovat, musí být vypnuta varná deska. Stiskněte současně tlačítka **+** k nastavení výkonu a nastavení času pravé dolní plotýnky, dokud se na displeji neobjeví **hE EP**. Podržte tlačítka stisknutá, dokud znaky nezmizí (2.14.1). Abyste jej aktivovali, proces opakujte.

Doporučení: Je lepší používat varné zóny na opačných koncích.

Vyvarujte se úderu hrncem o sklo.

Na indukční vaření používejte vhodné hrnce.

Používejte hrnce s tlustým a rovným dnem.

Upozornění: Pokud na senzorech necháte jakýkoli předmět, ozve se bzučák a varná deska se vypne.

Varná deska se vypíná automaticky po uplynutí odhadnuté bezpečné doby.

Tato doba závisí na zvoleném nastavení výkonu (1 - 10 hodin). Pokud vaříte tekutiny při vyšším výkonu, uslyšíte bzučivý zvuk.

Ten vzniká kvůli frekvenční vazbě plotýnky a je normální. U smíšených modelů se sálavými plotýnkami se těchto zón nedotýkejte, protože byste se mohli spálit.

3

Údržba a čištění



Protože sklo na indukční varné desce se příliš nezahřívá, snadno se čistí. Ale měli byste všechny přeteklé a vystříknuté potraviny co nejdříve vyčistit, a to pomocí vlhkého hadříku nebo kousku vrstveného papíru.

Na odolnější skvrny použijte výrobky určené na čištění sklokeramiky. U smíšených modelů se sálavými plotýnkami dosáhne sklo velmi vysoké teploty. Měli byste ho vyčistit co nejdříve a nenechat na něm zaschnout skvrny. Na vyčištění vypálených skvrn použijte houbu a mýdlovou vodu a speciální stěrku na sklo.

Nepoužívejte parní čistič.

Použití abrazivních čisticích nebo tvrdých kovových brousících podložek na čištění varné desky může udělat škrábance a může způsobit prasknutí skla.

Ihned odstraňte všechny skvrny od cukru a zbytky cukru, protože by mohly poškodit povrch varné desky.

4

Řešení problémů



Varná deska se nezapne. Zkontrolujte, že je připojená k síti a zkontrolujte vypínač a pojistky.

Vypadávají pojistky. Zkontrolujte připojení.

Když je varná deska připojená do el.sítě, rozsvítí se kontrolka. To je normální. Kontrolka zhasne po 30 sekundách.

Když je varná deska používána na vaření poprvé, je cítit zápach. Zahřívajte hrnec s vodou na každé plotýnce po dobu ½ hodiny.

Varná deska se nezapne a objeví se zpráva. Volejte technický servis.

Varná deska se nezapne a na displeji se objeví . Vypněte dětskou pojistku (4.1.1).

Varná deska se nezapne. Na displeji se objeví  nebo  a ozve se pípnutí. Vyčistěte varnou desku nebo odstraňte se senzorů všechny předměty (4.1.2).



Objeví se  nebo . Elektronické obvody jsou přehřáté (4.1.3).

Během provozu bliká kontrolka. Je použit nevhodný hrnec.

Při nízkém nastavení výkonu se při ochlazování ozývá cvakání. To je normální. Varná deska se zapíná a vypíná, sama se nastavuje podle zvoleného nastavení výkonu.

Když je varná deska vypnutá, větrák stále běží. To je normální. Pomáhá to chladit elektronické obvody.

5

Bezpečnost



- Do elektrické instalace musí být zařazen vypínač odpojící všechny póly se vzdáleností mezi kontakty alespoň 3 mm v rozpojeném stavu.
- Instalace musí být dimenzována na maximální příkon uvedený na štítku a zásuvka musí mít řádné uzemnění.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn Vaším po-prodejním servisem nebo podobným kvalifikovaným technikem, aby nedošlo k nebezpečí úrazu.
- Indukční plotýnky mají systém pro detekci hrnce. Hřejí, jen když je hrnec na nich postaven.
- Po každém použití vypněte plotýnku na ovládacím panelu. Nenechávejte to na detektoru pro rozpoznání hrnce.
- Pokud by povrch skla prasknul nebo se zlomil, ihned odpojte zařízení od sítě, abyste neriskovali úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte varnou desku, dokud sklo nebude vyměněno.
- Nepouštějte malé děti k varné desce a použijte dětskou pojistku, abyste jim zabránili v hraní s ovladači.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami se sníženými schopnostmi.
- Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný odborník podle pokynů a schémat výrobce.

- Po intenzivním používání může být varná zóna horká a objeví se písmeno **H**. Nedotýkejte se těchto zón (5.1.1).

- **Ochrana před přelitím:** Pokud se nějaká tekutina vylila, nebo by na senzorech byl umístěn nějaký předmět, který by je zakryl, objeví se na displeji  ozve se pípnutí a varná deska se vypne. Vyčistěte sklo nebo odstraňte předmět a znovu zapněte varnou desku (5.1.2, 5.1.3).

- **Automatické vypnutí:** Pokud jste zapomněli plotýnku vypnout, automaticky se vypne sama po uplynutí 1 – 10 hodin, podle nastaveného výkonu.

Důležité! Důležitá poznámka pro uživatele s kardiostimulátory a aktivními implantáty: Funkce varné desky odpovídá současným předpisům pro elektromagnetické rušení (směrnice 2004/108/ES). Je konstruována tak, aby nenarušovala funkci jiných elektrických přístrojů, pokud vyhovují této normě. Indukční varné desky vytvářejí v okolním prostředí magnetické pole. Abyste zabránili interferenci mezi varnou deskou a kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor konstruován podle příslušné směrnice. Ohledně kardiostimulátoru a jeho přizpůsobení se poraďte s výrobcem nebo Vaším lékařem.

6

Životní prostředí



Varná deska je konstruována se zřetelem na ochranu životního prostředí.

Važte si životního prostředí. Pro každý typ vaření používejte nejvhodnější výkon. Pokud chcete, můžete u modelů se sálavými plotýnkami postavit další hrnec na stejné místo, jako byl předchozí hrnec, abyste využili akumulované teplo a tím ušetřili energii. Kdykoli můžete, používejte pokličky, abyste zmenšili ztrátu tepla odpařováním.

Zacházení s elektrickým a elektronickým odpadem.

Nelikvidujte toto zařízení společně s běžným domácím odpadem. Odveďte varnou desku do speciálního sběrného střediska. Recyklace domácích zařízení omezuje negativní důsledky pro zdraví a životní prostředí a umožňuje úspory energie a zdrojů. Pro další informace prosím kontaktujte Vaše místní úřady nebo obchod, kde jste varnou desku koupili. Bližší informace získáte též na www.elektrowin.cz



Kezelési útmutató

Figyelem! A sütő használata előtt olvassa el a teljes főzőlapot.

Az útmutató szövege a számozott ábráknak megfelelő.

0

Azonosítás



Válassza ki az Ön által megvásárolt főzőlaptípust ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") a főzőzónák számát és elhelyezkedését összehasonlítva a képeken lévővel.

1

Üzembe helyezés



- 1.1 A főzőlap kicsomagolása.** Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
- 1.2 Beépítés konyhaszekrénybe.** A főzőlap konyhaszekrénybe történő beépítésekor mindig vegye figyelembe az azonosító címke (1.2.1) és a szellőzőnyílások (1.2.2) helyzetét, valamint a konyhaszekrény méreteit. Az áteresztés megakadályozása érdekében helyezze el megfelelően a szigetelőhabot (1.2.4) a főzőlap körül. Fordítsa meg a főzőlapot és tegye a helyére (1.2.5). A négy mellékelt szorítókapoccsal rögzítse a főzőlapot a konyhaszekrényhez (1.2.6). Ellenőrizze, hogy a levegő szabadon áramolhasson a főzőlap hátuljától az eleje felé (1.2.7).
- 1.3 Hálózati csatlakoztatás.** A főzőlapot tápkábellel szállítjuk. Ellenőrizze a főzőlap kábelének típusát a vezetékek száma és színe alapján: **3 vezetékes kábel** (1.3.1): a) sárga-zöld, b) kék, c) barna. **5 vezetékes kábel** (1.3.2): a) sárga-zöld, b) kék, c) barna, d) fekete, e) szürke. **8 vezetékes kábel** (1.3.3): a) sárga-zöld, b) kék, c) barna, d) fekete, e) szürke.

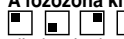
Javallatok: A főzőlapot arra jogosult személynek kell beszerelnie a gyártó utasításainak megfelelően az ábrák figyelembe vételével. Eltérő márkájú sütő beépítésekor el kell szigetelni azt a főzőlaptól. Az indukciós főzőlapot tilos mosogatógép, mosógép, hűtőgép vagy fagyasztó fölé beépíteni. Ne használjon nem eltávolítható anyagokat, például szilikont. A főzőlap oldalsó és hátsó szélének faltól mért távolsága legalább 40 mm legyen.

2

A főzőlap használata



A főzőlap első használata előtt ne feledje, hogy az indukció egy olyan speciális technológia, melynél a hő közvetlenül az edénynek továbbítódik, így csak ferromágneses aljú edényeket használjon.

- 2.1 Az edény kiválasztása.** A főzőlap lehető legjobb hatásfokának elérése és a tökéletes főzési eredmény érdekében nagyon lényeges az edény kiválasztása. Alapvetően minden edény alkalmas az indukciós főzőlapon történő használatra, amennyiben egy mágnes odatapad az aljára (2.1.1). Helyezze a főzni kívánt ételt az edénybe. Soha ne melegítsen üres edényt a főzőlapon (2.1.2). Sugárzó üvegkerámia főzőlapok esetén kerámia, réz és rozsdamentes acél edényeket is használhat. Alumínium edények használata nem javasolt, mert károsíthatják a főzőlap üvegét.
- 2.2 A főzőzóna kiválasztása.** Az edényt a  főzőzónák bármelyikén elhelyezheti, mindig az edény mérete alapján válassza ki a leginkább megfelelőt. Ha az edény alja túl kicsi, a teljesítmény kijelző villogni kezd és a főzőzóna nem kapcsol be akkor sem, ha az edény egyébként megfelel az indukciós főzés követelményeinek. Győződjön meg arról, hogy soha nem használ kisebb aljú edényt, mint az ábrán látható.

főzőzóna átmérő	minimális edényalj átmérő
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Zónakiválasztás	12 cm
Összes zóna	18 cm

Javallat: ne húzza arrébb az edényeket a főzőlap üvegfelületén, mert megkarcolhatja azt. Ne helyezzen fémtárgyakat, például kést, villát vagy fedőt, a főzőlap felületére, mert azok felmelegedhetnek.

- 2.3 A főzőzóna bekapcsolása.** Nyomja meg a  gombot. A  villogni kezd.



- 2.4 A teljesítmény kiválasztása.** A  és  gombokkal állítsa be a megfelelő teljesítményt.
- 2.5 A főzési idő  beállítása.** Beállíthatja, hogy a főzőzóna mennyi ideig működjön. Az időt az óra jelen  lévő  és  gombokkal állíthatja be. A beállított idő elteltekor a főzőzóna automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés hallható.

SPECIÁLIS FŐZŐZÓNÁK

- 2.6 Dupla üvegkerámia főzőzóna:** Kapcsolja be a fő zónát a legnagyobb teljesítményre (2.6.1). Ha ismét megnyomja a  gombot, a dupla zóna (2.6.2) bekapcsol, egy hangjelzés hallható és a kijelzőn megjelenik az utasítását nyugtázó pont. Ekkor beállíthatja a kívánt teljesítményt a  és  gombokkal. A dupla főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a stop, majd a start  gombot, és állítsa be a teljesítményt a  és  gombokkal.
- 2.7 Főzőzóna:** Használható függetlenül, két különálló főzőzónaként  , vagy a kettő együtt, egy főzőzónaként . Nyomja meg a használni kívánt főzőzónához tartozó  gombot, majd a (2.4) szakasz lépéseit követve állítsa be a teljesítményt, a (2.5) bekezdés szerint pedig az időtartamot.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

- 2.8 Közvetlen hozzáférés funkció** ▶. Ezzel a funkcióval közvetlenül is beállíthatja a kívánt teljesítményt.

A  gombbal bekapcsolt főzőzónán nyomja meg a  gombot a 8 teljesítmény eléréséhez, amely a gyári alapértelmezett beállítás (2.8.1). A beállítás módosításához a főzőzóna kikapcsolt állapotában (a  megnyomása nélkül) tartsa lenyomva néhány másodpercig a  gombot, amíg egy hangjelzészt hall, és a 8 villogni kezd. A  és  gombokkal válassza ki a kívánt teljesítményt. A  gomb ismételt megnyomásával érvényesítse a beállítást (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4)

- 2.9 Total funkció**  . Ez a funkció lehetővé teszi a teljesítmény módosítását egy beállított időtartamon belül. A  gombbal bekapcsolt főzőzónán a teljesítmény a  és – gombokkal történő beállítása után nyomja meg a  gombot (2.9.1). Válassza ki az új teljesítményt a  és – gombokkal (2.9.2), majd a  jelzésnél állítsa be az időt a .

és — gombokkal (2.9.3). A  gomb ismételt megnyomásával érvényesítse a beállítást. A kijelzőn az új teljesítmény és egy pont jelenik meg (2.9.4). A beállított idő elteltekor a teljesítmény visszaáll az eredeti beállításra és a pont eltűnik a kijelzőről (2.9.5).

- 2.10 Booster funkció** : Ez a funkció lehetővé teszi a maximális hőmérséklet gyors elérését, amely melegítéshez és folyadékok gyors felforralásához nagyon hasznos. A  gombbal bekapcsolt főzőzónánál nyomja meg a  gombot. A kijelzőn a **bo** jelzés jelenik meg (2.10.1). Amikor a folyadék forrni kezd, a  gombbal állítsa be a kívánt teljesítményt (2.10.2).

Fontos megjegyzés: Ha a  **Booster** funkció be van kapcsolva, a maximálisan alkalmazható teljesítmény egy szomszédos főzőzónán 6.

- 2.11 Késleltetett programozás** : Ez a funkció lehetővé teszi a főzés befejezési időpontjának és időtartamának beállítását. Egyyszerre csak egy főzőzónára végezhető el a beállítás.

A  gombbal bekapcsolt főzőzónánál nyomja meg a  gombot (2.11.1). A pontos idő jelenik meg a kijelzőn. Ha az óra nem pontos, állítsa be a  és — teljesítménybeállító gombokkal az óra két számjegyét (2.11.2), a  jelzés  és — gombjaival pedig a perc két számjegyét (2.11.3). A  gombbal érvényesítse a beállítást (2.11.4). Ezt követően ugyanezzel az eljárással állítsa be a főzés befejezési időpontját (2.11.5, 2.11.6), majd érvényesítse a  gombbal (2.11.7). Ezt követően állítsa be a főzés időtartamát a  jelzés  és — gombjaival (2.11.8) és a  gombbal érvényesítse a beállítást (2.11.9). A  és — gombbal állítsa be a teljesítményt (2.11.10), majd érvényesítse a beállítást a  gombbal (2.11.11). A kijelzőn megjelenik az   jelzés, a készülék kikapcsol és csak egy piros pont látható a kijelzőn (2.11.12).

Fontos megjegyzés: A késleltetett programozás funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható. A befejezési időpont, az időtartam és a teljesítmény értékeket akkor kell beállítani, amikor a számjegyek villognak.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

- 2.12 Gyors melegítés funkció (P pont) P:**
Ez a funkció lehetővé teszi egy magasabb teljesítmény beállítását egy bizonyos időre. Tartsa nyomva a **+** gombot a **P**



eléréséig (2.12.1). Engedje fel a gombot. A **P** villogni kezd (2.12.2). Nyomja meg ismét a **+** gombot a **P** maximális teljesítmény eléréséhez (2.12.3). A **—** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt (2.12.4). A **P** jelenik meg a kijelzőn (2.12.5). A beállított időtartam elteltével a készülék visszaáll a beállított teljesítményre.

Javallatok: A **P** teljesítmény beállítás kiválasztása után a főzőzóna kikapcsol, ha nincs kiválasztva végső teljesítmény beállítás.

Ha megnyomja valamelyik teljesítmény beállító gombot, amikor a kijelzőn a **P** látható, a funkció kikapcsol.

2.13 Gyermekek funkció: Ahhoz, hogy gyermekek ne tudják módosítani a beállításokat, tartsa nyomva 3 másodpercig a **↔** gombot. A gyermekzár feloldásához ismételje meg az eljárást.

2.14 Hangjelzés: A hangjelzés kikapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot. Nyomja meg a **+** teljesítmény beállító gombot és a jobb alsó főzőzóna idő gombját egyszerre, amíg a **BE EP** felirat megjelenik a kijelzőn. Tartsa nyomva a gombokat, amíg a kijelzés eltűnik (2.14.1). A visszakapcsoláshoz ismételje meg az eljárást.

Javallatok: Lehetőleg két ellentétes oldalon lévő főzőzónát használjon.

Ügyeljen, hogy az edények ne ütdőjenek az üveghez.

Indukciós főzőlapokhoz használható edényeket alkalmazzon.

Vastag, lapos aljú edényeket használjon.

Figyelmeztetések: Ha valamilyen tárgyat hagy az érzékelőkön, a készülék hangjelzést ad és a főzőzóna kikapcsol.

Egy biztonsági idő eltelté után a főzőlap automatikusan kikapcsol. A biztonsági idő (1–10 óra) a beállított teljesítménytől függ.

Folyadékok nagy teljesítményen történő forralásakor zúgó hangot hallhat. Ennek oka a főzőlap frekvenciacsatlóása, nem pedig működési rendellenesség.

A sugárzó főzőzónákat is tartalmazó típusoknál ne érintse meg ezeket a zónákat, mert égési sérülést szenvedhet.

3

Karbantartás és tisztítás



Mivel az indukciós főzőlapok üvege nem melegszik fel jelentősen, egyszerűen tisztítható.

A ráfolyt vagy ráfröccsent szennyeződést a lehető leggyorsabban törölje le nedves konyharuhával vagy több rétegű papírtörülővel. Makacsabb szennyeződések esetén használjon üvegkerámia főzőlapokhoz való speciális tisztítószeret. Sugárzó főzőzónákat is tartalmazó főzőlapok esetén az üveg nagyon magas hőmérsékletűvé válhat. A lehető leghamarabb tisztítsa meg, mielőtt a szennyeződés rászáradna. A forró szennyeződések tisztításához használjon szappanos vízzel megnedvesített szivacsot és speciális üvegtisztítót.

Ne használjon gőztisztítót.

A dörzshatású tisztítószeresek vagy kemény fém súrolószivacs használata összekarcolhatja vagy akár el is törheti a főzőlap üvegfelületét.

Az esetleges cukorszennyeződések azonnal távolítsa el, mert károsíthatják a főzőlap felületét.

4

Hibaelhárítás



A főzőlap nem kapcsol be. Ellenőrizze, hogy a tápcsatlakozó csatlakoztatva van-e és ellenőrizze a differenciálkapcsolókat is.

A differenciálkapcsoló kioldott. Ellenőrizze a csatlakozást.

Egy jelzőlámpa világít, amikor a főzőlap csatlakoztatva van. Ez normális jelenség. Az üzenet 30 másodperc elteltével eltűnik.

A főzőlap első néhány használatakor kellemetlen szagot érezhet. Melegítsen vizet mindegyik főzőzónán ½ óráig.

A főzőlap nem kapcsol be és egy üzenet jelenik meg. Hívja a szakszervizt.

A főzőlap nem kapcsol be és a kijelzőn a **↔ jelzés jelenik meg.** Kapcsolja ki a gyermekzárát (4.1.1).

A főzőlap nem kapcsol be. A kijelzőn a **— vagy az **EP** jelzés jelenik meg és hangjelzés**



hallható. Tisztítsa meg a főzőlapot vagy távolítsa el az érzékelőkön lévő tárgyakat (4.1.2).

A  vagy az  jelzés jelenik meg. Az elektromos áramkörök túlmelegedtek (4.1.3).

Az ellenőrző jelzőlámpák működés közben villognak. Nem megfelelő edényt használ.

Alacsony teljesítmény beállítása esetén lehűlés közben pattogó zaj hallható. Ez a normál működés velejárója. A főzőlap be- és kikapcsol, valamint beállítja a kiválasztott teljesítményszintet.

A ventilátor tovább működik a főzőlap kikapcsolása után. Ez a normál működés velejárója. A ventilátor segíti az elektromos áramkörök lehűlését.

5

Biztonság



- A főzőlap tápellátását biztosító áramkört legalább egy érintkezős leválasztó kapcsolóval kell ellátni, melynek érintkezői között a minimális távolság 3 mm legyen.
- Az üzembe helyezéskor a méretezést az adattáblán szereplő maximális teljesítménynek megfelelően kell elvégezni az elektromos csatlakozódugónak pedig szabványos földelés csatlakozóval kell rendelkeznie.
- Ha a kábel megsérül, a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a vevőszolgáltatón vagy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelővel.
- Az indukciós zónák edényérzékelő rendszerrel rendelkeznek. Kizárólag akkor melegednek fel, ha edény van rajtuk.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát a vezérlőpanelen, ne bízsa a kikapcsolást az edényérzékelőre.
- Ha az üveg felülete megreped vagy eltörik, az áramütés megelőzése érdekében húzza ki a készüléket a konnektorból. Ne használja a főzőlapot az üveg kicserélése nélkül.
- Ne engedjen kisgyermeket a főzőlap közelébe és használja a gyermekzárát, nehogy a gyermekek a kezelőszervekkel játszanak.
- A készüléket nem használhatják csökkent képességekkel rendelkező személyek.
- A főzőlapot csak a gyártó jóváhagyásával rendelkező szerelő szerelheti be a gyártó utasításainak és ábráinak megfelelően.

- Intenzív használat után a főzőzóna forró maradhat, és a  jelzés látható. Ilyen esetben ne érintse meg ezeket a zónákat (5.1.1).

- **Fröccsenés elleni védelem:** Ha valamilyen folyadék kifut a forraláskor, vagy valamilyen tárgyat helyez az érzékelőkre, illetve letakarja azokat, a kijelzőn a  jelzés jelenik meg és egy hangjelzés hallható, majd a főzőlap kikapcsol. Tisztítsa meg az üveget vagy távolítsa el a tárgyat, és kapcsolja be ismét a főzőlapot (5.1.2, 5.1.3).

- **Automatikus kikapcsolás:** Ha elfelejti kikapcsolni a főzőlapot, 1–10 óra elteltével a készülék automatikusan kikapcsol, a beállított teljesítménytől függően.

Fontos! Pacemakerrel és aktív implantátummal rendelkező felhasználók figyelmébe: A főzőlap funkciói megfelelnek az elektromágneses összeférhetőség szabályainak (2004/108/EK irányelv). A készülék úgy terveztük, hogy ne lépjen kölcsönhatásba egyéb, az irányelvnek szintén megfelelő elektromos eszközökkel. Az indukciós főzőlap mágneses mezőt hoz létre közvetlen környezetében. A főzőlap és a pacemaker kölcsönhatásának elkerülése érdekében a pacemakernek is meg kell felelnie a vonatkozó szabályoknak. A pacemakerrel és megfelelőségével kapcsolatosan vegye fel a kapcsolatot annak gyártójával vagy az orvosával.

6

Környezetvédelem



A főzőlap tervezésekor különös gondot fordítottunk a környezetvédelemre.

Tisztelje Ön is környezetét! Használja az egyes főzéstípusoknak leginkább megfelelő teljesítmény beállítást. Sugárzó főzőzónával rendelkező típus esetén egy másik edényt helyezhet az előző helyére, így a felhalmozott hőmennyiség kihasználásával energiát takarít meg. Amikor csak lehetséges, használjon fedőt a párolgás által okozott hővesztés csökkentése érdekében.

Elektromos és elektronikus berendezések hulladékkezelése.

Ne dobja ki a készüléket a háztartási hulladékkal. Szállítsa a főzőlapot megfelelő gyűjtőhelyre. A háztartási készülékek újrahasznosításával megelőzhetők az egészségre és környezetre gyakorolt negatív hatások és hozzájárulhat az energia és egyéb természeti erőforrások megtakarításához.

További információért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy az üzlettel, ahol a főzőlapot vásárolta.



Návod na použitie

Dôležite: Pozorne si prečítajte tento navod na použitie predtým, než varnej dosky prvýkrát použijete.

Tento navod na použitie je vytvorený tak, že texty súvisia s príslušnými obrázkami.

0

Identifikácia



Zistite model svojej varnej dosky ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") tak, že porovnáte počet a usporiadanie varných zón na svojej varnej doske s obrázkami.

1

Inštalácia



1.1 Vybavenie varnej dosky. Zložte všetky ochranné prvky.

1.2 Inštalácia do kuchynskej linky. Vždy majte na pamäti technické parametre uvedené na typovom štítku dosky (1.2.1), miesto na ventiláciu (1.2.2) a rozmery kuchynskej linky, do ktorej budete dosku inštalovať (1.2.3). Prilepte tesniacu pásku okolo celého obvodu varnej dosky, aby ste ju dobre utesnili (1.2.4). Obráťte varnú dosku a umiestnite ju do správnej polohy (1.2.5). Upenite ju do kuchynskej linky pomocou štyroch priložených úchytiakov (1.2.6). Skontrolujte, či vzduch cirkuluje od zadnej strany varnej dosky a vychádza vpredu (1.2.7).

1.3 Sieťové pripojenie. Varná doska je dodávaná so sieťovým káblom. Skontrolujte akým typom kábla je vybavená varná doska podľa čísla a farby vodičov: **kábel s tromi vodičmi** (1.3.1) a) žltá a zelená, b) modrá, c) hnedá, d) čierna, e) šedá. **Kábel s ôsmimi vodičmi** (1.3.3) a) žltá a zelená b) modrá, c) hnedá, d) čierna, e) šedá.

Pozor! Pripojenie uvedené na obr. 1.3.2 nie je možné použiť v SR.

Upozornenie: Varná doska musí byť nainštalovaná zodpovednou osobou s potrebnou kvalifikáciou podľa pokynov a schémy výrobcu. Ak je inštalovaná nad rúrou inej značky, musí byť od dosky izolovaná. Indukčné varné dosky nesmú byť inštalované nad umývačkou, práčkou, chladničkou ani mrazničkou. Nepoužívajte materiály, ktoré sa nedajú odstrániť, napr. silikón. Vzdialenosť medzi hranou varnej dosky a stenou po strane a vzadu musí byť najmenej 40 mm.

2

Používanie
varnej dosky

Predtým, ako svoju varnú dosku použijete prvýkrát, pripomeňte si, že magnetická indukcia je spôsob priameho prenosu tepla do hrnca. Všetky hrnce, ktoré používate, preto musia mať preto feromagnetické dno.

2.1 Výber hrnca. Je veľmi dôležité vybrať typ hrnca tak, aby sa dosiahla najlepšia funkcia varnej dosky a výsledky pri varení. Pre indukčné varenie je v podstate vhodný každý hrniec, k dnu ktorého je možné pripevniť magnet. (2.1.1). Vložte potraviny, ktoré chcete variť do hrnca. Nikdy na varnej doske neohrievajte prázdny hrniec (2.1.2). Pre sálavé varné zóny (nie indukčné) zo sklokeramiky sa dajú použiť aj keramické, medené a smaltové hrnce. Hliníkové hrnce sa neodporúčajú, pretože by mohli urobiť škvrny na skle varnej dosky.

2.2 Výber platne. Hrnec môžete umiestniť na niekoľko zón - . Vyberte najvhodnejšiu z nich podľa veľkosti hrnca. Ak je dno hrnca príliš malé, bude blikať kontrolka a zóna sa nezapne, aj keď je hrniec vhodný na indukčný ohrev. Overte, či nepoužívate hrniec s menším priemerom dna ako je na obrázku.

Ø varná zóna	min. Ø dno hrnca
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Časť varnej zóny	12 cm
Celá varná zóna	18 cm

Odporúčanie: Neposúvajte hrnce po skle varnej dosky, mohli by ste urobiť škrabance. Nedávajte na varnú dosku žiadne kovové predmety, napríklad nože, vidličky alebo pokrievky, mohli by sa zahriať.

2.3 Zapínanie platne. Stlačte  .  začne blikať.

2.4 Voľba výkonu pre ohrev. Nastavte výkon stlačením  alebo .



2.5 Voľba doby varenia  Môžete zvoliť, ako dlho chcete, aby zóna hriala. Zvoľte dobu stlačením  alebo  na ikone hodín . Akonáhle zvolený čas uplynie, platňa sa automaticky vypne a ozve sa pípnutie.

ŠPECIÁLNE VARNÉ ZÓNY

2.6 Dvojitá varná zóna: Zapnite hlavnú zónu na maximum (2.6.1). Ak znova stlačíte , aktivujete tým dvojitú zónu (2.6.2), ozve sa pípnutie a na displeji sa objaví bodka, potvrdí váš pokyn. Teraz môžete nastaviť výkon podľa potreby ,  Aby ste dvojitú zónu vyplnili, stlačte stop a potom štart , a nastavte výkon , .

2.7 Oválna varná zóna: Dá sa používať nezávisle ako dve jednotlivé zóny  , alebo môžu byť použité spoločne akko jedna  zóna. Stlačte tlačítko  zóny, ktorú chcete používať a potom urobte kroky podľa bodu (2.4) pre nastavenie výkonu, a bodu (2.5) pre nastavenie času.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

2.8 Priamy prístup . Táto funkcia umožňuje priamy prístup k zvolenému výkonu.

Keď je platňa zapnutá , stlačte  aby ste sa dostali k nastaveniu výkonu  čo je nastavenie z výroby (2.8.1). Aby ste ho zmenili, pri vypnutej platni (bez stlačenia ) , stlačte  a pár sekúnd ho držte stlačený, pokiaľ sa neozve pípnutie a  nezačne blikať. Zvoľte nový stupeň výkonu stlačením ,  . Potvrďte ho novým stlačením . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Funkcia Total . Umožní Vám zmenu výkonu počas zvolenej doby. Pri zapnutej platni  a nastavenom výkonu ,  , stlačte . (2.9.1) Zvoľte nový výkon pomocou tlačítok ,  (2.9.2) a zvoľte čas pomocou ,  na symbole  (2.9.3). Potvrďte to novým stlačením tlačítka , na displeji sa objaví nový výkon a za ním bodka (2.9.4). Po uplynutí zvolenej doby, sa nastavený výkon vráti na svoju pôvodnú hodnotu a bodka zmizne (2.9.5).

2.10 Funkcia Booster  : Táto funkcia umožňuje rýchle dosiahnutie maximálnej teploty, čo je užitočné pre rýchle ohriatie tekutín alebo ich uvedenie do varu. Pri

zapnutej platni , stlačte . Na displeji sa objaví  (2.10.1). Akonáhle sa tekutina začne variť, zvoľte žiadaný výkon stlačením  (2.10.2).

Dôležitá poznámka: Keď je aktivované tlačítko , potom maximálny výkon, ktorý môžete použiť na susednej platni, je stupeň 6.

2.11 Programovanie oneskorenej doby varenia  : Táto funkcia umožňuje nastaviť koniec doby varenia a jej trvanie. Vždy sa dá použiť iba na jednu varnú zónu.

Pri zapnutej zóne , stlačte  (2.11.1). Na displeji sa objaví momentálny čas. Ak nie je správny, nastavte hodiny pomocou tlačítok na nastavenie výkonu ,  (2.11.2) a minúty tlačítkami ,  na symbole  (2.11.3). Potvrďte čas stlačením tlačítka  (2.11.4). Potom použite rovnaký postup na nastavenie času konca varenia (2.11.5, 2.11.6) a potvrdte ho stlačením  (2.11.7). Nastavte dobu varenia pomocou tlačítok ,  na symbole  (2.11.8) a potvrdte ho stlačením  (2.11.9). Zvoľte nastavenie výkonu stlačením ,  (2.11.10) a potvrdte stlačením  (2.11.11). Na displeji sa objaví    , potom táto značka zmizne a zostane iba červená bodka (2.11.12).

Dôležitá poznámka: Funkcia "programovanie oneskorenej doby" sa nedá naraz použiť na viac ako jednej zóne. Koniec, doba a nastavenie výkonu musia byť nastavované, keď číslice blikajú.

ĎALŠIE FUNKCIE

2.12 Rýchly ohrev (P s bodkou) P. Táto funkcia umožňuje vyššie nastavenie výkonu na určitý čas. Stlačte , pokiaľ na neobjaví  (2.12.1). Uvoľnite tlačítko,  začne blikať (2.12.2). Stlačte znova , zmení sa nastavenie maximálneho výkonu . (2.12.3). Stlačte a zvoľte žiadaný výkon (2.12.4). Na displeji sa objaví . (2.12.5). Akonáhle ubehne výrobcom nastavený čas, vráti sa zóna na predtým nastavený výkon.

Odporúčanie: Ak po voľbe nastavenia výkonu , nie je vybraný konečný pracovný výkon, platňa sa vypne.



Ak **P** je na displeji, môžete túto funkciu zrušiť stlačením ktoréhokoľvek tlačítka na nastavenie výkonu.

2.13 Detský zámok: Aby ste zabránili deťom zmeniť nastavenia, stlačte tlačítka  a podržte ho 3 sekundy. Prípadne odblokovanie zámku proces zopakujte.

2.14 Bzučiak: Aby ste mohli bzučiak deaktivovať, musí byť vypnutá varná doska. Stlačte súčasne tlačítka  na nastavenie výkonu a nastavenie času pravej dolnej platne, pokiaľ sa na displeji neobjaví **bE** **EP**. Podržte tlačítka stlačené, pokiaľ znaky nezmiznú (2.14.1). Na jeho aktivovanie proces zopakujte.

Odporúčania: Je lepšie používať varné zóny na opačných koncoch.

Vyvarujte sa úderom hrnca o sklo.

Na indukčné varenie používajte vhodné hrnce.

Používajte hrnce s hrubým a rovným dnom.

Upozornenie: Ak na senzorech necháte akýkoľvek predmet, ozve sa bzučiak a varná doska sa vypne.

Varná doska sa vypína automaticky po uplynutí výrobcom nastavenej bezpečnej doby.

Táto doba závisí na zvolenom nastavení výkonu (1-10 hodín). Ak varíte tekutiny pri vyššom výkone, budete počuť bzučivý zvuk. Ten vzniká kvôli frekvenčnej väzbe platne a je normálny.

Pri zmiešaných modeloch so sálavými platňami sa týchto zón nedotýkajte, pretože by ste sa mohli popáliť aj po ich vypnutí.

3

Údržba a čistenie



Pretože sklo na indukčnej varnej doske sa príliš nezahrieva, ľahko sa čistí. Ale mali by ste všetky vytečené potraviny čo najskôr očistiť pomocou vlhkej utierky alebo papierových utierok.

Na odolnejšie škrvny použite výrobky určené na čistenie sklokeramiky.

Pri zmiešaných modeloch so sálavými zónami dosiahne sklo vysokú teplotu. Mali by ste ho vyčistiť čo najskôr a nenechať na ňom zaschnúť škrvny.

Na vyčistenie vypálených škvŕn použite hubku a saponátovú vodu a špeciálnu stierku na sklo. Nepoužívajte parný čistič.

Použitie drsných čistidiel alebo tvrdých kovových brúsnych podložiek na čistenie varnej dosky môže urobiť škrabace a môže spôsobiť prasknutie skla. Ihneď odstráňte všetky škrvny od cukru a zvyškov cukru, pretože by mohli poškodiť povrch varnej dosky.

4

Riešenie problémov



Varná doska sa nezapne. Skontrolujte, či je pripojená k sieti a skontrolujte vypínač a poistky.

Vypínajú sa poistky. Skontrolujte pripojenie.

Keď je varná doska pripojená k el. sieti, rozsvieti sa kontrolka. To je normálne. Kontrolka zhasne po 30 sekundách.

Keď sa varná doska použije na varenie prvýkrát, je cítiť zápach. Zahrievajte hrniec s vodou na každej platni 1/2 hodinu.

Varná doska sa nezapne a objaví sa správa. Volajte servis.

Varná doska sa nezapne a na displeji sa objaví . Vypnite detskú poistku (4.1.1).

Varná doska sa nezapne. Na displeji sa objaví  alebo  a ozve sa pípnutie. Vyčistite varnú dosku alebo odstráňte zo senzorov všetky predmety (4.1.2).



Objaví sa – alebo . Elektronické obvody sú prehriate (4.1.3).

Počas prevádzky bliká kontrolka. Je použitý nevhodný hrniec.

Pri nízkom nastavení výkonu sa pri ochladzovaní ozýva cvkanie. To je normálne. Varná doska sa zapína a vypína, sama sa nastavuje podľa zvoleného nastavenia výkonu.

Keď je varná doska vypnutá, ventilátor stále beží. To je normálne. Pomáha chlaď elektrické obvody.

5

Bezpečnosť



- Do elektrickej inštalácie musí byť zaradený vypínač, ktorý odpojí všetky póly so vzdialenosťou medzi kontaktami aspoň 3 mm v rozpojenom stave.
- Inštalácia musí byť dimenzovaná na maximálny príkon uvedený na štítku a zástrčka musí mať riadne uzemnenie.
- Ak je kábel poškodený, musí byť vymenený zodpovednou osobou s potrebnou kvalifikáciou, aby sa nestal úraz.
- Indukčné platne majú systém pre detekovanie hrncov. Hrejú iba vtedy, ak je na nich hrniec postavený.
- Po každom použití vypnite platňu na ovládacom paneli. Nenechávajte to na detektor rozpoznania hrnca.
- Ak by povrch skla praskol, alebo sa zlomil, ihneď odpojte zariadenie od el. siete aby ste neriskovali úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte varnú dosku, pokiaľ sklo nebude vymenené.
- Nepúšťajte malé deti k varnej doske a použite detskú poistku, aby ste im zabránili hrať sa s ovládačmi.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobám so zníženými ment.schopnosťami.
- Varnú dosku musí nainštalovať zodpovedná osoba s potrebnou kvalifikáciou podľa pokynov a schémy výrobu.

- Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna horúca a objaví sa písmeno . Nedotýkajte sa týchto zón (5.1.1).

- **Ochrana pred pretečením:** Ak by sa nejaká tekutina vyliala, alebo by na senzorech bol umiestnený nejaký predmet, ktorý by ich zakryl, objaví sa na displeji  ozve sa pípnutie a varná doska sa vypne. Vyčistite sklo alebo odstráňte predmet a znova zapnite varnú dosku (5.1.2, 5.1.3).

- **Automatické vypnutie:** Ak ste zabudli platňu vypnúť, automaticky sa vypne sama po uplynutí 1-10 hodín, podľa nastaveného výkonu.

Dôležité: Dôležitá poznámka pre používateľov kardiostimulátorov a aktívnych implantátov: Funkcia varnej dosky zodpovedá súčasným predpisom pre elektromagnetické rušenie (smernica 2004/108/ES). Je skonštruovaná tak, aby nenarušala funkcie iných elektrických prístrojov, ak vyhovujú tejto norme. Indukčné varné dosky vytvárajú v okolitom prostredí magnetické pole. Aby ste zabránili interferencii medzi varnou doskou a kardiostimulátorom, musí byť kardiostimulátor skonštruovaný podľa rovnakej smernice. Ohľadne kardiostimulátora a jeho prispôsobeniu sa poraďte s jeho výrobcom alebo s Vaším lekárom.

6

Životné prostredie



Varná doska je skonštruovaná so zreteľom na ochranu životného prostredia.

Vážte si životné prostredie. Na každý druh varenia používajte najvhodnejší výkon. Ak chcete, môžete pri modeloch so sálavými zónami postaviť ďalší hrniec na rovnaké miesto, aby ste využili akumulované teplo a tým ušetríte energiu. Kedykoľvek môžete, používajte pokrievky, aby ste zmenšili stratu tepla odparovaním.

Zaobchádzanie s elektrickým a elektronickým odpadom.

Nelikvidujte toto zariadenie spoločne s bežným domácim odpadom. Odveďte varnú dosku do špeciálneho zberného strediska. Recyklácia domácich zariadení obmedzuje negatívne dôsledky na zdravie a životné prostredie a umožňuje úspory energie a zdrojov. Pre ďalšie informácie kontaktujte Váš miestny úrad alebo obchod, v ktorom ste varnú dosku zakúpili. Bližšie informácie na www.envidom.sk



يدوي الإرشادات

هذا اليدوي هو مصمم بشكل أن النصوص لها علاقة بالرسومات الموافقة.



التعريف

تعرف على نوع الصفيفة (a, "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") بمراقبة الرقم ووضع البور لجهازك مع التركيبات الأخرى



التركيب

- 1.1 نزع التغليف.
- أنزع جميع مركبات الحماية.
- 1.2 التركيب في الأثاث
- تعرف دائما على تواريخ الصفيفة ذات النوعية (1.2.1), أماكن التهوية (1.2.2) وأبعاد الأثاث
- أين تتركب الصفيفة (1.2.3) الصق الحافة الأسفنجية على طول الحافة الخارجية للصفيفة للحصول على موقع أحسن (1.2.4) ادر الصفيفة وضعها في الفراغ (1.2.5) ركبها في الأثاث بواسطة المساسيك الأربع الموجودة مع الجهاز (1.2.6) تأكد من انه يستطيع مرور الهواء من المنطقة الخلفية للصفيفة وان تدفعه المقدمة (1.2.7)
- 1.3. الوصل بواسطة التيار.
- الصفيفة تحتوي على خيط للاتصال. راقب نوعية الخيط الذي يوجد بالصفيفة. صنف بواسطة رقم الخيط واللون : الخيط 3 خيوط (a) اخضر اصفر, (b) ازرق (c) بني. خيط 5 خيوط (a) اخضر اصفر, (b) ازرق (c) بني (d) اسود (e) رمادي خيط 8 خيوط (a) اخضر اصفر, (b) ازرق (c) بني (d) اسود (e) رمادي .

توصيات :

تركيب الصفيفة يجب أن يقوم بها شخص مختص ومرخص والذي يتتبع الوصف والرسوم التي يبينها المنتج

إذا ركبتم فرن من نوعية أخرى يجب أن يكون الفرن بعيد عن الصفيفة . ولا يجب تركيب الصفيفة فوق غسالة الأواني أو الملابس ثلاجة أو مبرد

لا تستعمل مواد غير عازلة مثل السيل يكونا المسافة بين الصفيفة والحافة الجانبية أو الخلفية للحائط يجب أن تكون على الأقل 40 سم .



الاستعمال

قبل استعمال الصفيفة لأول مرة تأكد من أن التعليمات هي عبارة عن تكنولوجيا والتي تنقل مباشرتا الحرارة إلى الوعاء. ولهذا يجب أن تكون المواد التي تستعمل على الصفيفة ذات قاعدة قابلة للحرارة

- 1.2. اختيار الوعاء .
- مهم جدا اختيار الوعاء والنوعية وهذا من أجل الحصول على نتيجة أحسن لعمل الصفيفة وكذلك للحصول على تحضير جيد وأحسن للمواد في الحقيقة أي وعاء له قاعدة منطبقة للحرارة جيد للاستعمال (2.1.1) ضع المواد داخل الوعاء لا تترك يسخن فارغا الوعاء (2.1.2) في البور الحرارية من غير الأواني المعدنية كذلك يمكن استعمال الطينية , النحاسية , والغير مؤكسدة والتي هي من الألمنيوم غير منصوح بها لأنها ممكن أن تكون طبقات على الصفيفة .

2.2 اختيار البور

لديك عدة بور لوضع الأواني الطبخة عليها

اختر التي تناسبك للطبخ حسب حجم الوعاء .

إذا كانت قاعدة الإناء صغيرة الدليل المبين للقوة يرشد ولا يعمل حتى وان العملية تبين لا تستعمل اواني حجمها غير مناسب مع حجم البورة الحرارية والمبين في الجدول بطريقة سهلة

البورة	الأصغر . قاعدة الإناء
16 سم	10 سم
18 سم	12 سم
21 سم	18 سم
28 سم	15 سم
فرع المنطقة	12 سم
المنطقة الكلية	18 سم

توصيات : لا تجر الأواني , ممكن أن تخدش زجاج الصفيفة

لا تضع في مساحات العمل أواني معدنية مثل المعلقة السكين أو أغطية , لأنها ممكن أن تسخن .

9.2 العمل الكلي .

يسمح بالدخول في تغير القوة في وقت مختار بواسطة البؤرة مشتعلة  وقوة ما + , - , اضغط . (2.9.1) واختار القوة الجديدة بالزر + , - . (2.9.2) والوقت بواسطة + , - فوق الإشارة  (2.9.3) وأكد بالضغط من جديد الزر . وراقب القوة الجديدة بواسطة النقطة (2.9.4) بعد مرور وقت اختيار القوة ارجع إلى الوضعية والنقطة تختفي (2.9.5) .

10.2 عمل أليستن Booster

يسمح بالوصول إلى الحرارة القصوى بسرعة ومنفعة لتسخين سوائل بسرعة .

بواسطة البؤرة مشتعلة  , اضغط  Booster وراقب (2.10.1)  عندما يكون السائل يغلي أختار القوة المختارة بالضغط على  (2.10.2)

نقطة مهمة :

في حالة العمل

بواسطة  Booster القوة القصوى للبؤرة 6 .

11.2 تنظيمات مختلفة

تسمح بتعديل وقت النهاية وتوقيت الطهي لا يمكن استعمال أكثر من بؤرة واحدة في نفس الوقت

بواسطة البؤرة مشتعلة  اضغط 

(2.11.1) وراقب الساعة الحالية . إن لم تكن

معدلة . عدلها بواسطة الزرين + , -

فوق الرمز  لزرين الدقائق (2.11.3) وأكد الساعة

اضغط الزر  (2.11.4) ثم

ثم عدل الساعة بنفس الطريقة لنهاية الطبخ

(2.11.5, 2.11.6) وأكد بضغط الزر

 (2.11.7) عدل وقت الطهي بواسطة الزرين

+ , - فوق الرمز  (2.11.8) وأكد بالضغط 

(2.11.9) أختار القوة بضغط الزرين + , -

(2.11.10) وأكد بضغط الزر 

(2.11.11) راقب ثم بطريق تلقائية ينطفئ

  وتبقى نقطة حمراء (2.11.12) .

نقطة مهمة :

التعليمات المختلفة لا يمكن استعمالها في نفس الوقت في أكثر من بؤرة . النتائج والشكل الجيد للتوقيت والقوة المرجوة يجب تعديلهم عندما يكون الزر مرشد

3.2 شغل البؤرة .

أضغط  ويبدأ في الإرشاد 

4.2 اختيار القوة .

تدقيق الضاغط + أو -

5.2 اختيار وقت الطبخ

يمكن اختيار الوقت المناسب للطبخ لعمل البؤرة

اختار الوقت بضغط + أو - فوق موضع الوقت

 بعد نهاية الوقت المختار للبؤرة

يتوقف عن العمل بصفة اتوماتكية منتجا صوت .

البؤر الخاصة

6.2 بؤر ازدواجية الفيترو سيراميك

ضع المنطقة الأساسية في القوة القصوى

(2.6.1) , ضغط إضافي على +

شغل المنطقة المزدوجة (2.6.2) ودليل سمعي ونقطة

على الشاشة

أكد الطلب : ممكن أن تعدل القوة حسب الحاجة + , -

لتوقيف المنطقة المزدوجة , اضغط توقيف ثم تشغيل

 , وعدل القوة + , - .

7.2 بؤرة منطقة .

هذه البؤرة ممكن استعمالها بصفة مستقلة , مثل بورتين

وحدثين  أو بطريقة مزدوجة كبؤرة واحدة

 اضغط الزر  للبؤرة التي تريد الاستعمال

وتتبع خطوات النقطة (2.4) لاختيار القوة و(2.5)

لاختيار التوقيت .

استعمالات خاصة

8.2 عمل الدخول المباشر .

يسمح الدخول مباشرة في قوة مختارة

بواسطة البؤرة مشتعلة  اضغط  وادخل في القوة

8 وهي الأساسية بالنسبة للمنتج (2.8.1)

للتغيير اترك البؤرة منطفئة , (بدون تشغيل )

واضغط الزر  لمدة بعض الثواني حتى تسمع صوت

وترى المرشد 8 أختار القوة الجديدة بواسطة الزر

+ , - . وأكد بالضغط من جديد الزر .

(2.8.2, 2.8.3, 2.8.4) .

تسمح بالدخول المباشر نحوى قوة مختارة .

بواسطة البؤرة مشتعلة  اضغط  وادخل في القوة

8 وهي الأساسية للمنتج (2.8.1) للتغيير اترك البؤرة

منطفئة (بدون تشغيل ) واضغط الزر 

لمدة بعض الثواني حتى تسمع صوت وترى المرشد

8 اختار القوة الجديدة بواسطة الزر + , - . وأكد بالضغط



استعمالات أخرى 12.2 عمل التسخين السريع بواسطة (P.)

يسمح بالحصول على حماية أكبر خلال وقت معين
اضغط + حتى الوضع P. (2.12.1)
اترك التحكيم P. يرشد (2.12.2) اضغط من جديد +
ويبقى في الوضع P.
القوة القصوى (2.12.3) اضغط - واختار القوة P.
المختارة (2.12.4) تشاهد الرمز (2.12.5)

توصيات :
بعد اختيار القوة P.
إن لم تختار قوة العمل النهائية
البؤرة تنطفئ .
عندما ترى الإشارة P. أي عملية على التحكيم
للحظة تلغي العملية

13.2 عملية السد
لتفادي لعب الأطفال بالجهاز . اضغط لمدة
3 ثواني الزر 
وشغل السداد . للفتك قم بنفس العملية

14.2 المرشد السمعي .
لفك المؤشر السمعي . الصفحة يجب ان تكون
منطفئة . اعمل على البؤرة السفلى اليمنى للصفحة
بالضغط الإشارة + للفتة والتوقيت حتى ترى
bE EP
أبقى ضاغط حتى تختفي المؤشرات (2.14.1)
و. للتشغيل اعد العملية من جديد

توصيات :
أستعمل مناطق مختلفة للطهي بمناطق مختلفة
تجنب القوة على الزجاج عند وضع الأواني
أستعمل مواد صالحة للحرارة
أستعمل الأواني ذات القاعدة المستوية والسميكة .
تحذيرات:
إذا تركت مواد على الصفحة هذه الأخيرة تصدر
صوت . وتنطفئ
الصفحة تنطفئ بطريقة اتوماتيكية بعد مرور الوقت
المعين . ويتغير حسب القوة المختارة (من 1 حتى 10
ساعات) .
عند غليان الماء بقوة قصوى يسمع صوت لتلاقي
الذبذبات لكل البؤر وهذا عادي .
لا تلمس هذه المساحات ممكن أن تكون حارة
وتسبب في أضرار



3 الصيانة والتنظيف

النظافة في هذه الصفحة سهل جدا , لا تهمل الصفحة
نصفها مباشرة بعد الاستعمال . بتمرير منديل عليها
أو بواسطة منديل من الورق عندما تكون الصفحة
ساخنة قليلا , وللأوساخ القديمة أستعمل مواد خاصة
بالصفحة , الزجاج يسخن بسرعة عندما تشغل
الصفحة نصفه مباشرة بعد العمل
لتنظيف الأوساخ الساخنة أستعمل منشفة مبللة
ومررها على الصفحة , وأستعمل الكرات الخاص
بالنسبة للزجاج لنزع الأوساخ .
لا تستعمل منشف مرشو , المواد الكاشطة تسبب في
تضرر الزجاج وممكن أن ينكسر مع الوقت
نصف الأوساخ ويقايا السكر مباشرة قبل أن تلصق
ممكن أن تأثر على الصفحة .



4 الحلول للمشاكل

لا يعمل .
راقب إذا كانت موصولة وراقب
الأقفال المختلفة
قفز الفوارق .
راقب الاتصال .
عند الوصل يظهر مرشد ضوئي
عادي , الدليل يختفي بعد مرور
30 ثانية
عند أول الاستعمال ينتج رائحة
سخن وعاء من الماء في كل
بؤرة لمدة 1/2 ساعة
الصفحة لا تعمل ويظهر

أصل بالمصلحة التقنية .
لا يعمل ويظهر 
(11.4) سد الأمان ضد الأطفال .
لا يعمل ويظهر الرمز مع صوت  و 

نصف أو انزع المواد الموجودة فوق العناصر (4.1.2).

6 ف يظهر
الوصلات الكهربائية لقد
سخنه (4.1.3).

خلا التشغيل الشواهد
ترشد بتقاطع.

الإناء المستعمل غير لائق.

خلا الطبخ بقوة أقل

ممكن أن تسمع دققة.

عادي , يشتعل وينطفئ

نضام خاص للقوة المختارة.

بعد توقيف الصفيحة , التهوية

تتواصل.

عادي , يسمح بتبريد كل

الوصلات الكهربائية.

• حماية في حالة السيلان .

في حالة سيول بعض العناصر أو سقوط عناصر
وضعة على الإناء يظهر الرمز - وتسمع صوت
والصفيحة تتوقف عن العمل. نصف أو انزع العنصر
واعد التشغيل من جديد (5.1.2, 5.1.3)

• الفصل الاتوماتيكي :

في حالة نسيان غلق الصفيحة , هذه تتوقف اتوماتكيا
خلا زمن من 1 حتى 10 ساعات حسب
القوة المختارة .

مهم :

بالنسبة للأشخاص ذوي النقص النبضي
الساكن : الصفيحة مطابقة لهذه الحالات وسائدة العمل
(قرار CE/108/2004). صمم لكي لا يؤثر في
الغير بغير النضر عن المواد الأخرى
تنتج حولها محيط منذب لتفادي التأثير حسب
القانون الوارد والذي ينطبق على تأثيرات
الجذب المغناطيس على ذوي النقص النبضي
وللاستفسار على هذا ممكن
أن تسال المنتج أو الطبيب المختص .



الآمان

5

• الوصل ألياري الذي يغذي الصفيحة , يجب

أن يحمل قفل قاطع على الأقل 3 مم

تباعد مع الوصل .

• التركيب يجب أن يكون مطابق للقوة القصوى المبين

على الصفيحة التقنية ودبوس التيار يحمل وصل

ارضي قانوني .

• في حالة تعطب الخيط , يجب تغييره من طرف

مصلحة مبعد البيع أو من طرف الأشخاص

المختصة لتجنب الأضرار .

• البور تحتوي على نضام التعرف على الأواني

يسخن فقط حين وجودها عليه .

• بعد كل استعمال , افصل البورة خلال المراقبة

لا تؤمن في نضام التعرف على الأواني .

• في حالة كسر أو تشقق المساحة الزجاجية

افصل الجهاز عن التيار وتجنب الصعق الكهربائي

لا تستعمل الصفيحة حتى تغير الزجاج .

• ابعد الأطفال على الجهاز وأستعمل نضام الآمان

لكي تتجنب أن يلعبون بهي

• هذا الجهاز غير موجه

لكي يستعمل الأشخاص ذوي الإعاقة

والتحكم الناقص .

• تركيب الصفيحة يجب أن يقوم بهي شخص مختص

لكي يوفر التركيب الجيد .

• بعد العمل الزائد المنطقة ممكن أن تبقى ساخنة

وهنا يظهر الرمز

تجنب احتكاك هذه المنطقة (5.1.1) .



المحيط - البيئة

6

الصفيحة مصممة بالتفكير

في المحيط البيئي .

أحترم المحيط البيئي .

أستعمل القوة المناسبة عند كل طهي

إذا أردت ممكن استعمال النظام المتوفر في نفس

البورة للاستفادة من الحرارة

بهذه الطريقة توفر طاقة .

أستعمل غطاء على الأواني لكي تحافظ

على الحرارة الناجمة .

تسير النفايات للأجهزة الكهربائية

والإلكتروني كية .

لا تتخلص من النفايات مع النفايات الأخرى

المنزلية .

قدم الصفيحة إلى المصلحة المختصة

في تسير النفايات .

تسير النفايات بشكل جيد تجنب الأضرار على المحيط

والبيئة ويسمح بتوفير الطاقة .

لمزيد من المعلومات , اتصل بالمصلحة المحلية

المختصة أو المكان الذي اشتريت منه الجهاز .



Manual d'instruccions

Molt important: *llegeix íntegrament aquest manual abans d'utilitzar la placa*

Aquest manual està dissenyat de manera que els textos estiguin relacionats amb els dibuixos corresponents.

0

Identificació



Identifica el model de la teva placa ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") comparant el nombre i la disposició dels focus del teu aparell amb el de les il·lustracions.

1

Instal·lació



1.1 Desembalatge. Retira tots els elements protectors.

1.2 Encastament en el moble. Tingues sempre en compte les dades de la placa de característiques (1.2.1), les zones de ventilació (1.2.2) i les mides del moble on s'encastarà la placa (1.2.3). Enganxa la junta d'escuma al llarg del contorn exterior de la placa per aconseguir una bona estanquitat (1.2.4). Tomba la placa i introdueix-la en el forat (1.2.5). Subjecta-la al moble amb els quatre fixadors que es subministren (1.2.6). Assegura't que l'aire pot circular per darrere de la placa i que és expulsat per davant (1.2.7).

1.3 Connexió a la xarxa elèctrica. La placa es subministra amb cable d'alimentació. Verifica quin tipus de cable té la placa. Classifica'l per nombre de fils i identifica'n els colors: **cable de 3 fils** (1.3.1) a) verd groc, b) blau, c) marró. **Cable de 5 fils** (1.3.2) a) verd groc, b) blau, c) marró, d) negre, e) gris. **Cable de 8 fils** (1.3.3) a) verd groc, b) blau, c) marró, d) negre, e) gris.

Recomanació: La instal·lació de la placa l'ha de dur a terme un instal·lador autoritzat, el qual cal que segueixi les instruccions i els esquemes del fabricant. Si es munta un forn d'una altra marca, el forn ha d'estar aïllat de la placa. La placa d'inducció no es pot instal·lar a sobre d'un rentavaixelles, d'una rentadora, nevera o congelador. No utilitzar materials com la silicona, difícils de treure. La distància entre l'extrem de la placa i la paret lateral o posterior ha de ser com a mínim de 40 mm.

2

Ús



Abans d'utilitzar la teva nova placa per primer cop, tingues en compte que la inducció és una tecnologia que transmet la calor directament al recipient. Per això, tots els recipients que utilitzis han de tenir una base ferromagnètica.

2.1 Elecció del recipient. És molt important triar el tipus de recipient que s'utilitzarà per tal d'aconseguir el millor rendiment de la placa, així com els millors resultats en l'elaboració dels aliments. En principi, qualsevol recipient al fons del qual s'hi quedi adherit l'iman, és vàlid per a la inducció (2.1.1). Introdueix l'aliment que vulguis cuinar en el recipient. Mai no escalfis el recipient buit (2.1.2). En els focus radiants vitroceràmics, a més dels recipients per a inducció, també són vàlids els de fang, coure o inoxidable. Els d'alumini no són aconsellables perquè poden produir taques sobre el vidre de la placa.

2.2 Selecció del focus. Disposes de diversos focus per col·locar els recipients          . Selecciona el que t'interessi més en funció de la mida del recipient. Si la base del recipient és molt petita, l'indicador de potència parpelleja i el focus no funciona, encara que el material sigui vàlid per a inducció. Assegura't de no utilitzar recipients amb un diàmetre de fons inferior del que es detalla a la taula.

Ø del focus	Ø mín. fons recipient
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Secció Zone	12 cm
Zone complet	18 cm

Recomanació: no arrossegar els recipients, ja que el vidre de la placa es podria ratllar.

No col·locar objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles o tapes, en la superfície de treball, ja que es podrien escalfar.



2.3 Encendre el focus. Prem  i parpellejarà .

2.4 Selecció de la potència. Ajusta-la prement  o .

2.5 Selecció del temps de cocció .
Pots seleccionar el temps de durada de funcionament del focus. Selecciona el temps prement  o  sobre l'icona de temps . Un cop finalitzat el temps, el focus es desconnecta automàticament, i emet un xiulet.

FFOCUS ESPECIALS

2.6 Focus doble vitroceràmica: Posa la zona principal a la potència màxima (2.6.1). Un impuls addicional a  accionarà la zona doble (2.6.2) i la instrucció es confirmarà amb un senyal sonor i un punt a la pantalla; ja pots regular la potència com et calgui , . Per apagar la zona doble, prem parar i després engegar , i regula la potència , .

2.7 Focus Zone: Aquest focus es pot utilitzar de manera independent, com a dos focus unitaris,   o bé de manera conjunta, com un sol focus . Prem la tecla  del focus que vulguis utilitzar i segueix els passos del punt (2.4) per seleccionar-ne la potència i del (2.5) per seleccionar-ne la durada.

FUNCIONS ESPECIALS

2.8 Funció Accés directe . Permet accedir directament a una potència seleccionada.

Amb el focus encès  prem  i accediràs a la potència  que és la predeterminada pel fabricant (2.8.1). Per modificar-la, amb el focus apagat (sense activar ) prem continuadament  durant uns segons fins que soni un bip i parpellegi . Selecciona la nova potència prement , . Valida-ho tornant a prémer la tecla . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Funció Total . Permet accedir a un canvi de potència en un temps seleccionat. Amb el focus encès  i a una potència determinada , , prem . (2.9.1). Selecciona la nova potència amb les tecles ,  (2.9.2) i el temps amb ,  sobre el símbol del  (2.9.3). Valida-ho tornant a prémer la tecla  i visualitzaràs

la nova potència amb un punt (2.9.4). Quan ha passat el temps seleccionat la potència torna a la seva posició inicial i el punt desapareix (2.9.5).

2.10 Funció Booster : Permet arribar ràpidament a la temperatura màxima, la qual cosa és útil per escalfar o fer bullir líquids ràpidament. Amb el focus encès , prem  i visualitzaràs  (2.10.1). Un cop que el líquid bull, selecciona la potència que vulguis prement  (2.10.2).

Nota important: amb  activat, la potència màxima que es pot utilitzar en un focus adjacent és de 6.

2.11 Programació diferida : Permet ajustar l'hora de finalització i la durada de la cocció. No es pot utilitzar més d'un focus alhora.

Amb el focus encès , prem  (2.11.1), visualitzaràs l'hora actual. Si l'hora no és correcta, ajusta-la amb les tecles ,  de potència per als dos dígits de l'hora (2.11.2) i amb les tecles ,  sobre el símbol del  per als dos dígits dels minuts (2.11.3). Valida l'hora prement la tecla  (2.11.4). A continuació ajusta de la mateixa manera l'hora de finalització de la cocció (2.11.5, 2.11.6) i valida-ho prement  (2.11.7). Ajusta la durada de cocció amb les tecles ,  sobre el símbol del  (2.11.8) i valida-ho prement  (2.11.9). Selecciona la potència prement ,  (2.11.10) i valida-ho prement  (2.11.11). Visualitzaràs   i seguidament s'apagarà i només quedarà un punt vermell (2.11.12).

Nota important: La programació diferida no es pot utilitzar al mateix temps en més d'un focus. Els valors de finalització, durada i potència desitjats s'han d'anar ajustant mentre els dígits estiguin intermitents.

ALTRES FUNCIONS

2.12 Funció d'escalfament ràpid (P punt) .
: Permet obtenir més potència durant un temps determinat. Prem  fins a la posició  (2.12.1). Deixa anar el comandament i la  parpellejarà (2.12.2). Prem un altre cop  i es posarà en posició  màxima potència (2.12.3). Prem  i selecciona la potència que vulguis (2.12.4). Es visualitzarà  (2.12.5). Quan hagi finalitzat el temps pertinent, torna a la potència seleccionada.



Recomanacions: Després de seleccionar la potència **P.** si no tries una potència de treball final, el focus s'apagarà.

Mentre es visualitza **P.** qualsevol acció en els comandaments de potència anul·la la funció.

2.13 Funció de bloqueig: Per evitar manipulacions per part dels nens. Prem continuadament durant 3 segons la tecla  i activaràs el bloqueig. Per desbloquejar, repeteix l'operació.

2.14 Senyal sonor: Per desactivar el senyal sonor, la placa ha d'estar apagada. Al focus inferior dret de la placa, prem simultàniament les tecles **+** de potència i de temps fins que visualitzis **bE EP**, mantingues les tecles premudes fins que desapareguin els dígit (2.14.1). Per activar-lo, repeteix l'operació.

Recomanacions: utilitza preferentment zones de coccio situades en costats diferents.

Evita els cops dels recipients contra el vidre.

Utilitza recipients vàlids per a inducció.

Utilitza recipients amb un fons gruixut i pla.

Advertències: si deixes algun objecte a sobre dels sensors, la placa emetrà sons i s'apagarà.

La placa s'apaga automàticament després d'un temps estimat de seguretat, que varia segons la potència seleccionada (d'1 a 10 hores).

En bullir líquids a potències altes, se sentirà un brunzit produït per l'acoblament de les freqüències dels focus. És normal.

En els models mixtos amb focus radiants, no toquis aquestes zones perquè et podries cremar.

3

Manteniment i neteja



El fet que en les plaques d'inducció el vidre no s'escalfi gaire, fa que sigui fàcil de netejar. No obstant això, cal que netegis els vessaments i les esquitxades l'abans possible amb un drap humit o amb un drap de paper laminat. Per netejar la brutícia més resistent, utilitza productes específics per a vitroceràmiques.

En els models mixtos amb focus radiants, el vidre assoleix una temperatura elevada. Procura netejar els vessaments l'abans possible, abans no s'assequin. Per netejar les taques rescalfades, utilitza un esponja amb aigua sabonosa i un rascador especial per a vidres.

No utilitzis mai un netejador de vapor.

L'ús de productes de neteja abrasius o de fregalls metàl·lics durs per netejar la placa, pot ratllar la superfície i provocar el trencament del vidre.

Eliminar immediatament les taques i restes de sucre, ja que poden danyar la superfície de la placa.

4

Solució de problemes



No funciona. Verifica que estigui connectat i comprova els interruptors diferencials.

Els diferencials salten. Verifica la connexió.

En connectar-ho apareix un senyal lluminós. És normal, el missatge desapareix en 30 segons.

En les primeres coccions se senten olors. Escalfa una cassola plena d'aigua a cada focus durant 1/2 hora.

La placa no funciona i apareix un missatge. Truca al servei tècnic.

No funciona i apareix . Desbloqueja la seguretat per a nens (4.1.1).

No funciona i apareix  o  i un senyal sonor. Neteja o retira els objectes que es troben a sobre dels sensors (4.1.2).



Apareix . Els circuits electrònics s'han rescalfat (4.1.3).

Durant el funcionament els pilots parpellegen. El recipient utilitzat no és apte.

Durant la cocció en potències baixes se sent un clic-clac. És normal, s'encén i s'apaga per autoregular la potència seleccionada.

Després d'apagar la placa, la ventilació continua. És normal, això permet el refredament dels circuits electrònics.

visualitzarà una . Evita tocar aquestes zones (5.1.1).

• **Protecció en cas de desbordament:** En casos de desbordament o objectes que cobreixin o es col·loquin a sobre dels sensors, el visualitza  sona un xiulet i la placa s'apaga. Neteja-ho o retira l'objecte i torna a posar la placa en marxa (5.1.2, 5.1.3).

• **Desconnexió automàtica:** Si t'oblides d'apagar el focus, s'apagarà sol automàticament en un període d'entre 1 i 10 hores en funció de la potència seleccionada..

Important. A l'atenció d'usuaris amb estimuladors cardíacs i implants actius: el funcionament de la placa compleix les normes de perturbacions electromagnètiques en vigor (directriu 2004/108/CE). Ha estat dissenyada per no interferir en el funcionament dels altres aparells electrònics, sempre que aquests respectin la normativa esmentada. La placa d'inducció genera camps magnètics en l'entorn més proper. Per tal que no hi hagi interferències entre la placa i un estimulador cardíac, cal que aquesta hagi estat dissenyat de conformitat amb la normativa que el contempla. Pel que fa a l'estimulador o conformitats eventuais, pots consultar el fabricant o el teu metge.

5

Seguretat



- El circuit de la xarxa que alimenta la placa ha de tenir un interruptor de tall omipolar de com a mínim 3 mm de separació entre contactes.
- La instal·lació ha d'estar dimensionada a la potència màxima que s'indica a la placa de característiques i la presa de corrent amb presa a terra reglamentària.
- Si el cable està danyat cal que el servei de postvenda o personal qualificat similar el substitueixi, per tal d'evitar perills.
- Els focus d'inducció disposen d'un sistema de detecció de recipients. Només escalfen si hi ha un recipient.
- Després de cada utilització, desconnecta el focus per mitjà del seu control. No confiis en el detector de recipients.
- Si la superfície del vidre s'esquerda o es trenca, desconnecta immediatament l'aparell de la xarxa per evitar un possible xoc elèctric. No utilitzis la placa fins que no hagi canviat el vidre.
- Mantingues allunyats els nens petits de la placa i utilitza el sistema de bloqueig per evitar que puguin jugar amb els comandaments.
- Aquest aparell no està pensat perquè l'utilitzin persones amb capacitats reduïdes.
- La instal·lació de la placa l'ha de dur a terme un instal·lador autoritzat, el qual cal que segueixi les instruccions i els esquemes del fabricant.
- Després d'una utilització intensiva, la zona de cocció pot continuar calenta i per això es

6

Medi ambient



La placa ha estat dissenyat pensant en la conservació del medi ambient.

Respecta el medi ambient. Utilitza les potències adequades per a cada cocció. En acabar, si vols, en els models amb focus radiants, posa el recipient en el mateix lloc per utilitzar la calor que s'hi ha acumulat. Així estalviaràs energia. Utilitza una tapa sempre que puguis per reduir la pèrdua de calor per evaporació.

Gestió de residus d'aparells elèctrics i electrònics.

No eliminis els aparells barrejant-los amb residus domèstics generals.

Porta la teva placa a un centre especial de recollida.

El reciclatge d'electrodomèstics evita conseqüències negatives per a la salut i el medi ambient i permet estalviar energia i recursos.

Si vols més informació, posa't en contacte amb les autoritats locals o amb l'establiment on vas comprar la placa.



Manual de instrucións

Moi importante: Le integramente este manual antes de utilizares túa placa.

Este manual está deseñado de forma que os textos estean relacionados cos debuxos correspondentes.

0

Identificación



Identifica o modelo da túa placa ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") comparando o número e disposición dos focos do teu aparello co das ilustracións.

1

Instalación



1.1 Desembalaxe. Retira todos os elementos de protección.

1.2 Encaixe no moble. Tten sempre en conta os datos da placa de características (1.2.1), as zonas de ventilación (1.2.2) e as medidas do moble no que se vai encaixar a placa (1.2.3). Pega a xunta de espuma ao longo da contorna exterior da placa para lograr unha boa estanquidade (1.2.4). Dá a volta á placa e introducéa no oco (1.2.5). Suxéitaa ao moble cos catro enganches subministrados (1.2.6). Asegúrate de que pode circular aire desde a parte traseira da placa e que é expulsado pola dianteira (1.2.7).

1.3 Conexión á rede eléctrica. A placa subministrase con cable de alimentación. Verifica que tipo de cable ten a placa. Clasifica por número de fíos e identifica as cores: **Cable de 3 fíos** (1.3.1) a) verde amarelo, b) azul, c) marrón. **Cable de 5 fíos** (1.3.2) a) verde amarelo, b) azul, c) marrón, d) negro, e) gris. **Cable de 8 fíos** (1.3.3) a) verde amarelo, b) azul, c) marrón, d) negro, e) gris.

Recomendación: Cómpre que a instalación da placa a efectúe un instalador autorizado, que seguirá as instrucións e esquemas do fabricante. Se se monta un forno doutra marca, cómpre que o forno estea illado da placa. A placa de indución non se debe instalar enriba dun lavalouzas, lavadora, neveira ou conxelador. Non utilizar materiais non removibles como a silicona. A distancia entre o borde da placa e a parede lateral ou traseira debe ser, como mínimo, de 40 mm.

2

Uso



Antes de utilizares a túa nova placa por primeira vez ten en conta que a indución é unha tecnoloxía que transmite directamente o calor ao recipiente, polo que todos os recipientes que utilices deben ter unha base ferromagnética.

2.1 Escollo do recipiente. É moi importante escoller o tipo de recipiente que se debe usar co obxecto de conseguir o mellor rendemento da placa, así como os mellores resultados na elaboración dos alimentos. En principio, calquera recipiente ao que o imán quede adherido no seu fondo é válido para a indución (2.1.1). Introduce o alimento que se vai cociñar no recipiente. Nunca poñas a quentar en baleiro o recipiente (2.1.2). Nos focos radiantes vitrocerámicos, ademais dos recipientes para indución, tamén son válidos os de barro, cobre ou inoxidable. Os de aluminio non son aconsellables porque poden formar manchas sobre o vidro da placa.

2.2 Selección do foco. Dispós de varios focos para colocar os recipientes . Selecciona o que che interesa en función do tamaño do recipiente. Se a base do recipiente é moi pequena, o indicador de potencia escintila e non funciona o foco aínda que sexa material válido para indución. Asegúrese de non utilizar recipientes cun diámetro inferior no fondo ao detallado na táboa.

Ø do foco	Ø mín. fondo recipiente
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Sección Zone	12 cm
Zone completo	18 cm

Recomendación: Non arrastrar os recipientes; podería rascarse o cristal da placa.

Non colocar na superficie de traballo obxectos metálicos como coitelos, garfos ou tapas, xa que se poderían quentar.



2.3 Acendido do foco. Pulsa  e comezará a escintilar .

2.4 Selección da potencia. Axústa pulsando  ou .

2.5 Selección do tempo de cocción .
Podes seleccionar o tempo de duración de funcionamento do foco, selecciona o tempo pulsando  ou  sobre a icona de tempo . Unha vez finalizado o tempo, o foco desconéctase de forma automática, emitindo un asubío.

FOCOS ESPECIAIS

2.6 Foco dobre vitrocerámica: Pon a zona principal á máxima potencia (2.6.1). Un impulso adicional en  accionará a zona dobre (2.6.2) e un sinal sonoro e un punto na pantalla confirmarán a súa instrución; xa pode regular a potencia como necesite , . Para apagar a zona dobre, pulse en parada e despois en marcha , e regule a súa potencia , .

2.7 Foco Zone: Este foco podes utilizalo de forma independente, como dous focos unitarios   ou de forma conxunta, como un único foco . Pulsa a tecla  do foco que desexes utilizar e sigue os pasos do punto (2.4) para seleccionar potencia e (2.5) para seleccionar a duración.

FUNCIÓNS ESPECIAIS

2.8 Función Acceso directo . Permite acceder directamente a unha potencia seleccionada.

Co foco aceso  pulsa  e accederás á potencia  que é a predeterminada polo fabricante (2.8.1). Para modificala ten o foco apagado (sen activar ) e mantén pulsado  durante uns segundos ata que soe un bip e escintile . Selecciona a nova potencia desexada pulsando , . Valida pulsando de novo a tecla . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Función Total . Permite acceder a un cambio de potencia nun tempo seleccionado. Co foco aceso  e a unha potencia determinada , , pulsa  (2.9.1). Selecciona a nova potencia coas teclas ,  (2.9.2) e o tempo con ,  sobre o símbolo do  (2.9.3). Valida pulsando de novo a tecla  e

verás a nova potencia cun punto (2.9.4). Transcorrido o tempo seleccionado a potencia volve á posición inicial e o punto desaparece (2.9.5).

2.10 Función Booster : Permite atinxir rapidamente a temperatura máxima, o que é útil para quentar ou facer ferver líquidos rapidamente. Co foco aceso , pulsa , e verás  (2.10.1). Unha vez o líquido entra en ebulición, selecciona a potencia desexada pulsando  (2.10.2).

Nota importante: con  activado, a máxima potencia que se pode utilizar nun foco adxacente é 6.

2.11 Programación diferida : Permite axustar a hora de finalización e duración do cociñado. Non se pode utilizar máis dun foco á vez.

Co foco aceso , pulsa  (2.11.1), e verás a hora actual. Se a hora non é correcta, axústa coas teclas ,  de potencia para os dous díxitos da hora (2.11.2) e coas teclas ,  sobre o símbolo do  para os dous díxitos dos minutos (2.11.3). Valida a hora pulsando a tecla  (2.11.4). A continuación axusta de igual xeito a hora de finalización de cociñado (2.11.5, 2.11.6) e valida pulsando  (2.11.7). Axusta a duración de cociñado coas teclas ,  sobre o símbolo do  (2.11.8) e valida pulsando  (2.11.9). Selecciona a potencia pulsando ,  (2.11.10) e valida pulsando  (2.11.11). Verás    e seguidamente apagarase e quedará só un punto vermello (2.11.12).

Nota importante: A programación diferida non se poderá utilizar ao mesmo tempo en máis dun foco. Os valores de finalización, duración e potencia desexados débense ir axustando mentres os díxitos están intermitentes.

OUTRAS FUNCIÓNS

2.12 Función calentamento rápido (P punto)

P: Permite obter unha maior potencia durante un tempo determinado. Pulsa  ata a posición **P** (2.12.1). Solta o mando e a **P** escintilará (2.12.2). Pulsa de novo  e porase en posición **P**, máxima potencia (2.12.3). Pulsa  e selecciona a potencia desexada (2.12.4). Verase **P**. (2.12.5). Cando remate o tempo pertinente, volve á potencia seleccionada.



Recomendacións: Despois de seleccionar a potencia **P**, se non escolles unha potencia de traballo final, o foco apagarase.

Mentres se ve **P**, calquera acción nos mandos de potencia anula a función.

2.13 Función bloqueo: Para evitar manipulacións por parte dos nenos, ten pulsado durante 3 segundos a tecla  e activarás o bloqueo. Para desbloquealo, repite a operación.

2.14 Sinal sonoro: Para desactivar o sinal, a placa ten que estar apagada. Actúa sobre o foco inferior dereito da placa, pulsando simultaneamente as teclas **+** de potencia e de tempo ata que vexas **EE EP**, mantén pulsadas as teclas ata que desaparezan os díxitos (2.14.1). Para activar repite a operación.

Recomendacións: Utiliza preferentemente zonas de cocción situadas en lados diferentes.

Evita golpes dos recipientes sobre o cristal.

Utiliza recipientes válidos para indución.

Utiliza recipientes con fondo groso e plano.

Advertencias: Se deixas algún obxecto enriba dos sensores, a placa emitirá sons e apagarase.

A placa apágase automaticamente despois dun tempo estimado de seguridade, que varía segundo a potencia seleccionada (de 1 a 10 horas).

Ao ferver líquidos en potencias altas, escoitarase un zunido debido ao encaixe das frecuencias dos focos. É normal.

Nos modelos mixtos con focos radiantes, non toques esas zonas porque che poderías queimar.

3

Mantemento e limpeza



Ao non se quentar moito o vidro nas placas de indución, a limpeza é sinxela. Non obstante, limpa canto antes os derrames e salpicaduras cun pano húmido ou cun trapo de papel laminado. Para sucidade máis resistente, utiliza produtos específicos para vitrocerámicas.

Nos modelos mixtos con focos radiantes, o vidro atinxe unha temperatura elevada; procura limpar o antes posible e evita que os derrames sequen. Para limpar as manchas requentadas utiliza unha esponxa con auga xabonosa e un rascador especial para vidros.

Non utilices un limpador de vapor.

O uso de produtos de limpeza abrasivos ou estropallos metálicos duros para limpar a placa pode riscar a superficie e provocar a rotura do vidro.

Eliminar inmediatamente as manchas e restos de azucre xa que poden danar a superficie da placa.

4

Solución de problemas



Non funciona. Verifica se está conectado e comproba os interruptores diferenciais.

Saltan os diferenciais. Verifica a conexión.

Ao conectar aparece un sinal luminoso. É normal, a mensaxe desaparece após 30 segundos.

Nas primeiras coccións emana olor. Quenta unha cazola chea de auga en cada foco durante 1/2 hora.

A placa non funciona e aparece unha mensaxe. Chama o servizo técnico.

Non funciona e aparece . Desbloquea a seguridade para nenos (4.1.1).

Non funciona e aparece  ou  e un sinal sonoro. Limpa ou retira os obxectos que se encontren sobre os sensores (4.1.2).



Aparece  ou . Os circuitos electrónicos requentáronse (4.1.3).

Durante o funcionamento os pilotos escintilan. O recipiente utilizado non é apto.

Durante a cocción en potencias baixas podes escoitar un clic-clac. É normal, acéndese e apaga autorregulando a potencia seleccionada.

Despois de apagar a placa, a ventilación continúa. É normal, permite o arrefriamento dos circuitos electrónicos.

• Despois dunha utilización intensiva, a zona de cocción pode continuar quente e verase un . Evita tocar esas zonas (5.1.1).

• **Protección en caso de desbordamento:** En casos de desbordamento ou obxectos que cubran ou se coloquen sobre os sensores, vese , soa un asubío e a placa párase. Limpa ou retira o obxecto e volve pór a placa en marcha (5.1.2, 5.1.3).

• **Desconexión automática:** Se te esqueces de apagar o foco, este apágase automaticamente nun período comprendido entre 1 e 10 horas segundo a potencia seleccionada.

5 **Seguridade**

- Cómpre que o circuito da rede que alimenta a placa teña un interruptor de corte omnipolar de, polo menos, 3 mm de separación entre contactos.
- A instalación debe estar dimensionada á potencia máxima indicada na placa de características e a toma de corrente con toma de terra regulamentaria.
- Se o cable está danado, debe ser substituído polo seu servizo posvenda ou persoal cualificado semellante, co fin de evitar un perigo.
- Os focos de indución dispoñen dun sistema de detección de recipientes. Só quentar se hai un recipiente.
- Despois de cada utilización, desconecta o foco mediante o seu control, Non confíes no detector de recipientes.
- Se a superficie do vidro se agreta ou rompe, desconecta de inmediato o aparello da rede para evitar un posible choque eléctrico. Non utilices a placa ata cambiar o vidro.
- Mantén afastados os nenos pequenos e utiliza o sistema de bloqueo para evitar que poidan xogar cos mandos.
- Este aparello non está destinado a ser utilizado por persoas con capacidades reducidas.
- Cómpre que a instalación da placa a efectúe un instalador autorizado, que seguirá as instrucións e esquemas do fabricante.

Importante. Á atención de usuarios con estimuladores cardíacos e implantes activos: O funcionamento da placa é conforme ás normas de perturbacións electromagnéticas en vigor (directiva 2004/108/CE). Foi deseñada para non interferir no funcionamento dos demais aparellos eléctricos na medida en que estes respecten esa normativa. A placa de indución xera campos magnéticos na súa contorna máis próxima. Para que non haxa interferencias entre a placa e un estimulador cardíaco, este debe ter sido deseñado de conformidade coa normativa que o contempla. Polo que se refire ao estimulador ou posibles conformidades, podes consultar o fabricante ou o teu médico.

6 **Medio ambiente**

A placa foi deseñada pensando na conservación do medio ambiente.

Respecta o medio ambiente. Utiliza as potencias axeitadas para cada cocción. Ao rematar, se o desexas nos modelos con focos radiantes pon o recipiente no mesmo lugar para utilizar o calor acumulado; deste xeito aforrarás enerxía.

Utiliza unha tapa sempre que poidas para reducir a perda de calor por evaporación.

Xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.

Non elimines os aparellos mesturándoos con residuos domésticos xerais.

Entrega a túa placa nun centro especial de recolla.

A reciclaxe de electrodomésticos evita consecuencias negativas para a saúde, o medio ambiente e permite aforrar enerxía e recursos.

Para máis información, contacta coas autoridades locais ou establecemento onde adquiriches a placa.



Erabilera-eskuliburua

Oso garrantzitsua: plaka erabili aurretik irakurri osorik eskuliburu hau.

Eskuliburu honetako testuak eta marrazkiak erlazionatuta daude.

0

Identifikazioa



Identifikatu zure plakaren modelo ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l"), foku kopurua eta antolamendua irudietan agertzen denarekin alderatuta.

1

Instalazioa



1.1 Enbalajea kentzea. Kendu babes-elementu guztiak.

1.2 Altzarian ahokatzea. Kontuan hartu beti ezaugarri-plakan datozen datuak (1.2.1), aireztatze aldeak (1.2.2) eta plaka ahokatuko deneko altzariaren neurriak (1.2.3). Itsatsi aparrezko juntura plakaren inguruan, erabateko estankotasuna lortzeko (1.2.4). Plakari buelta eman, eta sartu altzariaren hutsunean (1.2.5). Altzarira lotu horretarako dituzun lau loturekin (1.2.6). Egiaztatu aireak plakaren atzeko aldetik aurreko aldera pasatzerik baduela (1.2.7).

1.3 Sare elektrikorako konexioa. Plakarekin batera beti argindar-kablea egongo da. Egiaztatu zein kable mota duen zure plakak. Horretarako, begiratu zenbat hari dauzkan eta zein koloretakoak diren. **3 hari dituen kablea** (1.3.1): a) berde horia, b) urdina, c) marroia; **5 hari dituen** (1.3.2): a) berde horia, b) urdina, c) marroia, d) beltza, e) grisa; **eta 8 hari dituen** (1.3.3): a) berde horia, b) urdina, c) marroia, d) beltza, e) grisa.

Gomendioa: Plaka, baimena duen instalatzaile batek instalatu beharko du, eta instalatzeko fabrikatzailearen instrukzioak eta eskemak jarraitu beharko ditu. Beste marka bateko labea instalatzen bada, labeak plakatik isolatuta egon beharko du. Indukzio-plaka ez da ontzi-garbigailu, garbigailu, hozkailu edo izozkailuaren gainean instalatu behar. Ez erabili erauzgarriak ez diren gaiak; esaterako, silikonak. Plakaren ertzetik alboko edo atzeko hormara arte gutxienez 40 mm egon behar dira.

2

Erabilera



Zure plaka berria lehen aldiz erabiltzen hasi aurretik, kontuan izan indukzioaren bitartez beroa ontzira zuzenean transmititzen dela. Hortaz, erabili beti azpi ferromagnetikoa duten ontziak.

2.1 Ontziak aukeratzea. Ondo aukeratu erabiliko duzun ontzia, oso garrantzitsua baita plakari ahalik eta probetxu handiena ateratzeko eta janak ahalik eta onen prestatzeko. Printzipioz, imana erakartzen duen azpia duen edozein ontzik balio du indukzioarekin erabiltzeko (2.1.1). Sartu prestatu nahi duzun jakia ontzian. Ez jarri inoiz ontzia berotzen hutsik dagoela (2.1.2). Bitrozeramikazko foku bero-emaileetan, indukzioarako diren ontziez aparte, buztinezkoak, kobrezkoak edo altzairu herdoilgaitzezkoak erabili daitezke. Aluminiozkoak, berriz, ez dira gomendatzen, plakaren beiraren gainean orbanak sor ditzaketelako.

2.2 Fokua aukeratzea. Foku bat baino gehiago duzu ontziak gainean jartzeko    . Aukeratu komeni zaizuna, erabiliko duzun ontziaren neurriak kontuan izanda. Ontziaren azpia oso txikia bada, potentzia adierazten duen argia keinuka hasiko da, eta fokua ez da piztuko, nahiz eta ontziaren materiala indukzioarako egokia izan. Egiaztatu erabiltzen duzun ontziaren azpia ez dela taulan adierazitako diametroa baino txikiagoa.

Fokuaren Ø	Ontziaren azpiaren gutxienezko Ø
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Zone sekzioa	12 cm
Zone osoa	18 cm

Gomendioa: ez arrastatu ontziak, plakaren beira marratu daiteke-eta.

Lanerako gainazalean ez jarri objektu metalikorik, labana, sardexka edo taparik, berotu daitezke-eta.



2.3 Fokua piztea. Sakatu  tekla, eta  keinuka hasiko da.

2.4 Potentzia aukeratzea. Nahi duzun potentzia zehatza aukeratu,  edo  teklak erabiliz.

2.5 Kozinatze denbora aukeratzea  Fokua zenbat denboran egongo den funtzionamenduan aukera dezakezu,  denbora ikonoaren gainean dauden  edo  teklak erabiliz. Markatutako denbora igaro ondoren, fokua automatikoki itzali egingo da, eta txistu bat entzungo da.

FOKU BEREZIAK

2.6 Bitrozeramikazko foku bikoitza: Alde nagusia gehienezko potentzian jarri (2.6.1).  teklari beste behin gehiago sakatuz gero, alde bikoitza (2.6.2) piztuko da. Piztuta dagoela jakingo dugu, egingo duen soinuagatik eta pantailan agertuko den puntuarengatik; potentzia erregula dezakezu jada  ,  teklak erabiliz. Alde bikoitza itzaltzeko, geldialdiaren tekla sakatu, ondoren martxan jartzeko  tekla, eta potentzia erregulatu  ,  teklen bitartez.

2.7 Zone fokua: Foku hauek  ,  bakarka erabili ditzakezu, bakoitza bere aldetik; edo, bestela, elkarrekin foku bakarra eratuz  . Sakatu erabili nahi duzun fokuari  tekla, eta (2.4) puntuak dioena egin potentzia aukeratzeko, eta (2.5) puntuak dioena iraupena aukeratzeko.

FUNTZIO BEREZIAK

2.8 Sarbide zuzeneko funtzioa  . Aukeratutako potentziara zuzenean sartzeko balio du.

Fokua piztuta dagoela  sakatu  tekla, eta fabrikatzaileak aurretik finkatutako potentzia,  potentzia, lortuko duzu (2.8.1) . Potentzia hori aldatzeko, itzali fokua () tekla sakatu gabe), eta  tekla sakatuta eduki segundo batzuetan bip bat entzun arte eta  . Ikurra keinuka hasi arte. Aukeratu potentzia berria  ,  teklak erabilita. Nahi duzun potentzia aukeratu eta gero, sakatu berriro  tekla potentzia hori nahi duzula egiaztatzeko. (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Total funtzioa  . Aukeratutako denboran potentzia aldatzeko aukera ematen ditu. Fokua piztuta dagoela  eta potentzia jakin bat zehaztuta duzula  ,  , sakatu  (2.9.1). Aukeratu potentzia berria  ,  teklen

bitartez (2.9.2) eta denbora  ikurraren gainean dauden  ,  teklak erabilita (2.9.3). Potentzia berria eta iraupena ondo daudela egiaztatzeko, sakatu berriro  tekla. Orduan, potentzia berriaren ondoan puntu bat dagoela ikusi ahal izango duzu pantailan (2.9.4). Aukeratutako denbora igaro ondoren potentzia hasierako posiziora bueltatuko da eta puntua desagertu egingo da.

2.10 Booster funtzioa  : Tenperaturarik altuena berehala izan dezakezu fokuan; eta horri esker, likidoak beroaraz edo irakinaraz ditzakezu oso azkar. Fokua piztuta duzula  , sakatu  tekla, eta  ikusiko duzu (2.10.1). Behin likidoa irakiten hasi ondoren, aukeratu nahi duzun potentzia  teklaren bitartez. (2.10.2).

Ohar garrantzitsua:  aktibatuta duzula, ondoko fokuan izan dezakezun potentziarik handiena 6 da.

2.11 Programazio geroratua  : Kozinatzen bukatzeko ordua eta kozinatze denbora egokitze balio du. Ezin da batera foku bat baino gehiago erabili.

Fokua piztuta duzula  , sakatu  tekla (2.11.1), eta une horretako ordua ikusiko duzu. Ordua gaizki badago, egokitu: potentzia aukeratzeko  ,  teklak erabili orduaren digituak aldatzeko, eta  ikurraren gaineko  ,  teklak minutuak aldatzeko (2.11.3). Ordua ondo dagoela egiaztatzeko, sakatu  tekla (2.11.4). Jarraian, aukeratu kozinatzen bukatzeko ordua (2.11.5, 2.11.6) aurreko eragiketako urratsak jarraituz, eta  tekla sakatu aukera egiaztatzeko (2.11.7). Kozinatze denbora aukeratzeko,  ikurraren gaineko  ,  teklak erabili (2.11.8), eta aukera  (tekla sakatuz egiaztatu (2.11.9)). Potentzia aukeratzeko  ,  teklak erabili (2.11.10), eta egin duzun aukera egiaztatzeko,  tekla sakatu (2.11.11).  ,  ikusiko duzu, eta ondoren, itzali egingo da, eta puntu gorri bat baino ez da geldituko (2.11.2).

Ohar garrantzitsua: Programazio geroratua ezin izango da foku batean baino gehiagotan batera erabili. Kozinatzen bukatzeko ordua, iraupena eta potentzia aukeratzeko, digituek keinuka egon beharko dute.

BESTE FUNTZIO BATZUK

2.12 Berotze azkarreko funtzioa (P puntua)  : Potentzia altuagoa izan dezakegu denbora



jakin batean. Sakatu **+** tekla **P** posizioa arte (2.12.1). Askatu tekla, eta **P** ikurra keinuka hasiko da (2.12.2). Sakatu berriro **+** tekla, eta gehieneko potentziaren posizioan jarriko da, **P** posizioan, alegia (2.12.3). Sakatu **—** tekla, eta aukeratu nahi duzun potentzia (2.12.4). **P** ikusiko duzu (2.12.5). Ezarritako denbora igaro ondoren, gehieneko potentziatik aukeratutako potentziara igaroko da.

Gomendioak: **P** potentzia aukeratu ondoren, ez baduzu lan bukaerako potentzia bat aukeratzeko, fokua itzali egingo da.

P ikusten ari zaren bitartean, potentzia aukeratzeko aginduetan funtzioa indargabetu egingo da.

2.13 Blokeo funtzioa:

Haurrek ez erabiltzeko. Sakatu  tekla 3 segundoz, eta blokeoa aktibatuta geldituko da. Desblokeatzeko, errepikatu eragiketa.

2.14 Soinu-seinalea:

Soinu-seinalea desaktibatzeko, plakak itzalita egon beharko du. Plakaren eskuinean, behealdean, dagoen fokuari dagokion tekla sakatuko dugu, eta ondoren potentziaren eta denboraren **+** teklak batera sakatuko ditugu pantailan **bE EP** ikusi arte. Teklak sakatuta eduki, digituak desagertu arte (2.14.1). Seinalea aktibatzeko errepikatu eragiketa.

Gomendioak: Ahal bada, alde ezberdinetako fokuak erabili koinatzeko.

Ez kolpatu kristala ontziekin.

Erabili indukzioarako proposak diren ontziak.

Erabili hondo sendoa eta laua duten ontziak.

Oharrak: Sentsoreen gainean objekturen bat uzten baduzu, plakak soinu bat egingo du eta itzali egingo da.

Plaka automatikoki itzaltzen da, segurtasun denbora bat igaro ondoren. Segurtasun denbora hori aukeratutako potentziaren arabera izango da (1 eta 10 ordu bitartekoa).

Potentzia altuekin likidoak irakiten hasten badira, burrunba bat entzungo da fokuen frekuentzien akoplamentuarengatik. Normala da. Foku bero-emaileak dituzten modelo mistoetan, ez ukitu alde horiek, erre egin zaitezke-eta.

3

Mantentzea eta garbitzea



Indukzio-plaketan beira asko berotzen ez denez, erraz garbi daiteke. Halere, beira gainera erortzen dena eta zipriztinak lehenbailehen garbitu zapi umel batekin edo paper laminatuzko zapi batekin. Zikina ez bada erraz kentzen, erabili bitrozeramikarako produktu bereziak. Foku bero-emaileak dituzten modelo mistoetan, beira asko berotzen da; beraz, lehenbailehen garbitu eta ez utzi gainera erortzeko lehortzen. Orban zaharrak garbitzeko erabili xaboi uraz bustitako esponja bat eta beirak garbitzeko errasketa berezi bat.

Ez erabili lurrunez garbitzeko inolako makinarik.

Garbiketa produktu urratzaileak edo metalezko espartzu gogorrek erabiltzen badituzu plakak garbitzeko, gainazala urratuta geldi daiteke eta beira hautsi.

Garbitu lehenbailehen azukre orbanak eta hondarrak, plakaren gainaldea honda dezakete-eta.

4

Arazoak konpontzea



Ez du funtzionatzen. Egiaztatu konektatuta dagoela eta begiratu etengailu diferentzialak.

Diferentzialek salto egiten dute. Egiaztatu konexioa.

Konektatzerakoan argi bat agertzen da. Normala da, mezua 30 segundo igaro ondoren desagertzen da.

Kozinatzen duzun lehenengo aldietan, plakari usaina dario. Berotu uraz betetako lapiko bat foku bakoitzean ordu erdi batez.

Plakak ez du funtzionatzen, eta mezu bat agertzen da. Deitu zerbitzu teknikora.

Ez du funtzionatzen, eta  agertzen da. Haurrentzako segurtasuna desblokeatu (4.1.1.)

Ez du funtzionatzen, eta  edo  agertzen da eta soinu bat entzuten da. Sentsoreen gainean dauden objektuak garbitu edo kendu. (4.1.2).



edo  agertzen da. Zirkuitu elektronikoak berotu egin dira (4.1.3)

Plaka martxan dagoela argiak keinuka ari dira. Erabiltzen ari zaren ontzia ez da egokia.

Potentzia baxuetan kozinatzen ari bazara, agian klik-klak entzungo duzu. Normala da, piztu eta itzali egiten da etengabe aukeraturako potentzia erregulatzeko.

Plaka itzali ostean, aireztapena ez da eteten. Normala da, zirkuitu elektronikoak hozteko da.

5

Segurtasuna



- Plakaren sareko zirkuituak ebaketa-etengailu omnipolar bat izan behar du, eta etengailu horren kontaktuen artean gutxienez 3mm-ko distantzia izan behar da.
- Instalazio elektrikoa ezaugarri-plakan adierazitako gehienezko potentziara egokitu behar da, eta korrante elektrikoaren hargunera arauzko lur-hargunera.
- Kablea hondatuta badago, saldu osteko zerbitzuak edo antzeko langile gaituren batek ordeztu behar du, arriskua saihesteko.
- Indukzio-fokuek ontziak detektatzeko sistema bat dute. Bakarrik ontzia gainean badute berotuko dute.
- Fokua erabili ondoren dagokion aginteaz itzali. Ez zaitez fidatu ontziak detektatzeko gailuaz
- Beirazko gainazala pitzatu edo hausten bada, deskonektatu plaka saretik berehala, gerta daitezkeen txoke elektrikoak ekiditeko. Ez erabili plaka, beira aldatu arte.
- Haur txikiak plakatik urrun mantendu eta erabili blokeo sistema aginteekin jolas ez daitezen.
- Aparatu hau ez da gaitasunak murriztuta dituzten pertsonen erabiltzeko.
- Plaka baimendutako instalatzaile batek instalatu behar du, eta horretarako fabrikatzailearen instrukzioak eta eskemak jarraitu behar ditu.
- Plaka denbora luzez erabili ondoren, kozinatze aldea agian bero egongo da eta  ikusiko da. Ez ukitu alde horiek (5.1.1).

• Babesa, janariak gainezka egiten duenerako:

Janariak gainezka egiten duelako eta objektuak gainean jarri direlako sentsoreak estalita badaude, pantailan  ikusiko dugu, txistu bat entzungo dugu eta plaka gelditu egingo da. Garbitu plaka edo kendu objektua, eta plaka berriro abian jarri (5.1.2, 5.1.3).

- **Deskonexio automatikoa:** Fokua itzaltzea ahazten bazaizu, automatikoki itzaliko da, denbora bat pasa ondoren (1-10 ordu, aukeratutako potentziaren arabera).

Garrantzitsua. Bihotz-estimulagailuak eta inplante aktiboak dituzten erabiltzaileentzat: plakak asalduraz elektromagnetikoei buruz indarrean dauden arauak betetzen ditu (2004/108/CE zuzentaraua). Martxan dagoenean ez die gainontzeko aparatu elektrikoei eragiten, azken hauek aipatutako araua betetzen badute. Indukziozko plakak eremu magnetikoak sortzen ditu bere inguru hurbilenean. Plaka baten eta bihotz-estimulagailu baten artean interferentziarik egon ez dadin, estimulagailuak dagokion araudiaren arabera diseinatu egon beharko du. Estimulagailuaren gainean edo bestelako bateragarritasunaren gainean zerbait jakin nahi izanez gero, fabrikatzaileari edo zure medikuari galde diezaiokezu.

6

Ingurumena



Plaka ingurumena babesteko diseinatu da.

Ingurumena zaintzen du. Erabili beti janari bakoitzari dagokion potentzia. Bukatzerakoan, foku bero-emaeak dituzten modeloetan jana prestatu duzun fokuan bertan utz dezakezu ontzia, horrela bertan metatutako beroa erabil dezakezu eta energia aurreztu. Ahal duzun guztietan, erabili tapa tenperatura mantentzeko, lurrunaren bidez beroa galtzen baita.

Tresna elektriko eta elektronikoaren hondakinen kudeaketa.

Ez nahastu aparatuak etxeko hondakin orokorrekin. Utzi zure plaka hondakin bilketarako zentro berezi batean. Etxetresna elektrikoak birziklatzeak osasunerako eta ingurumenerako ondorio kaltegarriak saihesten ditu, eta energia eta baliabideak aurrezteko ahalbidetzen du. Informazio gehiago nahi izanez gero, jar zaitez harremanetan herriko agintariekin edo plaka erosi zenuen saltokiarekin.



Manuale di istruzioni

Nota bene: prima di usare il piano cottura, leggere attentamente questo manuale.

Questo manuale è stato elaborato in modo tale che i testi siano collegati al relativo disegno.

0

Identificazione



Identificare il modello del piano cottura ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h", "i", "j", "k", "l") confrontando il numero e la disposizione delle zone di cottura del proprio apparecchio con le illustrazioni.

1

Installazione



1.1 Disimballaggio. Rimuovere tutti gli elementi protettivi.

1.2 Incasso nel mobile. Tenere sempre presenti i dati della targhetta delle caratteristiche (1.2.1), le zone di ventilazione (1.2.2) e le misure del mobile in cui deve essere incassato il piano cottura (1.2.3). Incollare la guarnizione lungo il perimetro esterno del piano cottura per assicurarne la tenuta (1.2.4). Capovolgere il piano cottura e inserirlo nel vano (1.2.5). Fissarlo al mobile con i quattro ganci in dotazione (1.2.6). Assicurarsi che l'aria possa circolare dalla parte posteriore del piano cottura e che possa essere espulsa dalla parte anteriore (1.2.7).

1.3 Collegamento elettrico. Il piano cottura è fornito con il cavo di alimentazione. Verificare il tipo di cavo del piano cottura. Classificarlo per numero di fili e identificare i colori: **Cavo a 3 fili** (1.3.1) verde e giallo, b) azzurro, c) marrone. (1.3.1). **Cavo a 5 fili** (1.3.2) a) verde e giallo, b) azzurro, c) marrone, d) nero, e) grigio. **Cavo a 8 fili** (1.3.3) a) verde e giallo, b) azzurro, c) marrone, d) nero, e) grigio.

Nota bene: l'installazione del piano cottura deve essere eseguita da un installatore autorizzato che deve seguire le istruzioni e gli schemi del produttore. Se si monta un forno di un'altra marca, quest'ultimo deve essere isolato dal piano cottura. Il piano cottura a induzione non deve essere installato su lavastoviglie, lavatrice, frigorifero o freezer. Per il montaggio non usare materiali non asportabili come il silicone. La distanza tra il bordo del piano cottura e la parete laterale o posteriore deve essere di 40 mm come minimo.

2

Uso



Prima di usare il piano cottura per la prima volta, occorre ricordare che l'induzione è una tecnologia che trasmette il calore direttamente al recipiente. Perciò tutti i recipienti da usare devono avere una base ferromagnetica.

2.1 Scelta del recipiente. È molto importante scegliere il tipo di recipiente più adatto per sfruttare al massimo il piano cottura e ottenere i risultati migliori nella cottura dei cibi. In linea di massima, qualsiasi recipiente sul cui fondo si attacca il magnete è adatto al piano di cottura a induzione (2.1.1). Non fare mai scaldare un recipiente vuoto (2.1.2). Sul piano cottura in vetroceramica, oltre ai recipienti per induzione, si possono usare i recipienti di coccio, rame o acciaio inox. Non sono consigliabili quelli di alluminio, in quanto potrebbero macchiare il vetro del piano cottura.

2.2 Scelta della zona di cottura. Scegliere la zona di cottura più adatta, tra quelle disponibili, in funzione delle dimensioni del recipiente   . Se la base del recipiente è molto piccola, l'indicatore di potenza lampeggia e la zona di cottura non funziona, anche il materiale del recipiente è adatto all'induzione. Non usare recipienti la cui base abbia un diametro inferiore a quelli riportati nella tabella.

Ø della zona di cottura	Ø min. base recipiente
16 cm	10 cm
18 cm	12 cm
21 cm	18 cm
28 cm	15 cm
Zone di cottura abbinabili	12 cm
Zone di cottura abbinate	18 cm

Nota bene: Lo spostamento del recipiente può provocare graffi al vetro del piano cottura.

Non appoggiare sulla superficie di lavoro oggetti metallici quali coltelli, forchette o coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.



2.3 Accensione della zona di cottura. Premere  comincia a lampeggiare .

2.4 Impostazione della potenza. Impostare premendo  o .

2.5 Impostazione del tempo di cottura.  È possibile impostare il tempo di durata di funzionamento della zona di cottura premendo  o  sull'icona . Una volta trascorso il tempo, la zona di cottura si disinserisce automaticamente e suona un segnale acustico.

ZONE DI COTTURA SPECIALI

2.6 Zona di cottura vetroceramica doppia: Accendere la zona principale alla massima potenza (2.6.1). Premendo una volta  si accende l'altro circuito (2.6.2): la conferma del comando è data da un segnale acustico e dalla comparsa di un punto sul display. Si può quindi regolare la potenza come richiesto con  o . Per spegnere uno dei due circuiti della zona di cottura doppia, premere  una volta per spegnere e poi di nuovo per riaccendere la zona richiesta e regolare la potenza con .

2.7 Zone di cottura abbinate: Queste zone di cottura possono essere usate singolarmente  o congiuntamente . Premere il tasto  della zona di cottura richiesta e procedere come indicato al punto 2.4 per impostare la potenza e 2.5 per il timer.

FUNZIONI SPECIALI

2.8 Funzione accesso diretto . Consente di accedere direttamente a una potenza impostata.

Con la zona di cottura accesa , premere  per accedere alla potenza  che è quella preimpostata dal produttore (2.8.1). Per modificarla, con la zona di cottura spenta (senza attivare ), mantenere premuto  per qualche secondo fino all'emissione del segnale acustico e al lampeggiamento di . Impostare la nuova potenza richiesta premendo  o . Confermare premendo di nuovo il tasto . (2.8.2, 2.8.3, 2.8.4).

2.9 Funzione Totale . Permette di modificare la potenza e il tempo impostati. Con la zona di cottura accesa  e una potenza determinata  o , premere  (2.9.1). Impostare la nuova potenza

con i tasti  o  (2.9.2) e il tempo con  o  sull'icona  (2.9.3). Confermare premendo di nuovo  si visualizza così la nuova potenza con un punto (2.9.4). Una volta trascorso il tempo impostato, la potenza torna alla posizione iniziale e il punto scompare (2.9.5).

2.10 Funzione Booster : Consente di raggiungere velocemente la temperatura massima, il che è utile per scaldare o raggiungere il punto di ebollizione in poco tempo. Accendere la zona di cottura  premere  si visualizza  (2.10.1). Quando il liquido comincia a bollire, impostare la potenza richiesta premendo  (2.10.2).

Nota bene: con  attivato, la massima potenza disponibile in una zona di cottura adiacente è 6.

2.11 Programmazione ritardata : Permette di impostare l'ora in cui deve finire la cottura e la relativa la durata. È applicabile solo a una zona di cottura per volta.

Con la zona di cottura accesa , premere  (2.11.1) si visualizza l'ora corrente. Se l'ora non è corretta, impostarla con i tasti  o  della potenza per i due numeri dell'ora (2.11.2) e con i tasti  o  sull'icona  per i due numeri dei minuti (2.11.3). Confermare l'ora premendo il tasto  (2.11.4). Impostare allo stesso modo l'ora della conclusione della cottura (2.11.5, 2.11.6) e confermare premendo  (2.11.7). Impostare la durata della cottura con i tasti  o  sull'icona  (2.11.8) e confermare premendo  (2.11.9). Impostare la potenza premendo  o  (2.11.10) e confermare premendo  (2.11.11): si visualizza  y quindi si spegne e resta acceso solo il punto rosso (2.11.12).

Nota bene: la programmazione ritardata è applicabile solo a una zona di cottura per volta. I valori richiesti di fine della cottura, durata e potenza si possono impostare mentre lampeggiano i relativi numeri.

ALTRE FUNZIONI

2.12 Funzione riscaldamento rapido (P punto) P: Consente di ottenere una maggiore potenza per un periodo di tempo determinato. Premere  fino alla posizione  (2.12.1). Rilasciare il tasto : lampeggia (2.12.2). Premere di nuovo  per attivare



P. (2.12.3). Premere  e impostare la potenza richiesta (2.12.4): si visualizza così **P.** (2.12.5). Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura torna alla potenza impostata.

Avvertenze: dopo aver impostato la potenza **P.** se non si imposta la potenza finale, la zona di cottura si spegne.

Mentre si visualizza **P.** qualsiasi intervento sui comandi della potenza annulla la funzione.

2.13 Funzione sicurezza bambini: Per evitare l'azionamento accidentale del piano cottura da parte dei bambini, mantenere premuto per 3 secondi il tasto  per attivare il blocco. Per sbloccare, ripetere questa operazione.

2.14 Segnale acustico: Per disattivare il segnale acustico, il piano cottura deve essere spento. Premere contemporaneamente i tasti  della potenza e del tempo della zona di cottura in basso a destra fino a visualizzare **be EP** e mantenere premuti i tasti fino alla scomparsa dei numeri (2.14.1). Ripetere le stesse operazioni per riattivare.

Avvertenze: se si accendono più zone di cottura contemporaneamente, usare preferibilmente quelle situate sui lati opposti.

Evitare di urtare il vetro con i recipienti.

Usare recipienti adatti all'induzione.

Usare recipienti con il fondo spesso e la base piatta.

Se si appoggia qualche oggetto sui sensori, il piano cottura emette un segnale acustico e si spegne.

Il piano cottura si spegne automaticamente dopo un periodo di tempo di sicurezza, variabile a seconda della potenza impostata (da 1 a 10 ore).

Quando si fa bollire del liquido a potenze elevate, è normale sentire un ticchettio/ ronzio causato dall'accoppiamento delle frequenze delle zone di cottura.

Nei modelli misti con zone di cotture radianti, non toccarle quando sono accese perché ci si potrebbe ustionare.

3

Manutenzione e pulizia



Dato che il vetro del piano di cottura a induzione non si scalda molto, è molto facile da pulire. Conviene comunque pulire al più presto le macchie con un panno umido o con la carta da cucina. Per lo sporco più ostinato, pulire con prodotti specifici per piani cottura in vetroceramica.

Nei modelli misti con zone di cottura radianti, il vetro raggiunge temperature elevate, quindi si consiglia di pulire al più presto le eventuali macchie e di evitare che si attacchino. Per pulire le macchie persistenti, usare una spugna con acqua e sapone e un raschiatore a lama speciale per vetroceramica.

Non usare idropulitrici a vapore per la pulizia del piano cottura.

Non usare prodotti pulenti abrasivi, né pagliette di metallo, dato che potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

Pulire immediatamente qualsiasi traccia di alimenti contenenti zucchero, dato che potrebbero danneggiare la superficie del piano cottura.

4

Soluzione di problemi



Alcuni inconvenienti possono essere risolti facilmente dall'utente.

L'apparecchio non funziona. Accertarsi che sia collegato all'alimentazione elettrica e verificare gli interruttori differenziali.

Saltano gli interruttori differenziali. Verificare la connessione dell'apparecchio.

Quando si accende l'apparecchio compare un segnale luminoso. È normale, scompare dopo 30 secondi.

Le prime volte si sente un odore strano. Fare scaldare una pentola piena d'acqua su ogni zona di cottura per mezz'ora.

Il piano cottura non funziona e compare il messaggio. Rivolgersi al Servizio Tecnico.

Il piano cottura non funziona e compare . Sbloccare la sicurezza per bambini (4.1.1).

Il piano cottura non funziona e compare .



e si sente un segnale acustico. Togliere gli oggetti appoggiati inavvertitamente sui sensori (4.1.2).

Compare  o . I circuiti elettronici si sono surriscaldati (4.1.3).

Durante il funzionamento lampeggiano le spie. Il recipiente utilizzato non è adatto.

Durante la cottura a potenze basse si sente un clic-clac. È normale, la zona di cottura si accende e si spegne autoregolando la potenza impostata.

La ventilazione prosegue dopo lo spegnimento del piano cottura. È normale, consente il raffreddamento dei circuiti elettronici.

5

Sicurezza



- Il circuito di alimentazione del piano cottura deve essere munito di interruttore onnipolare almeno con 3 mm di separazione tra i contatti.
- L'impianto deve essere dimensionato per l'erogazione della potenza massima indicata sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio e la presa di corrente deve essere regolarmente munita di terra.
- Per evitare qualsiasi pericolo, in caso di danneggiamento, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal servizio post-vendita o comunque da personale qualificato.
- Ogni zona di cottura è munita di un sistema di rilevamento del recipiente e si scalda solo se il recipiente è appoggiato sulla stessa.
- Dopo ogni uso, disinserire sempre la zona di cottura agendo sul relativo comando, non fare affidamento solo sul rilevatore del recipiente.
- In caso di crepe o rottura della superficie del vetro, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete per evitare un'eventuale scossa elettrica. Non usare il piano cottura fino alla sostituzione del vetro.
- Mantenere lontani i bambini e usare il sistema di blocco di sicurezza per evitare che i bambini azionino inavvertitamente i comandi.
- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte.
- l'installazione del piano cottura deve essere eseguita da un installatore autorizzato che deve seguire le istruzioni e gli schemi del produttore.

• Dopo un uso intenso la zona di cottura conserva il calore e si visualizza  evitare di toccarla (5.1.1).

• **Protezione in caso di versamento:** In caso di versamento di liquidi o di presenza di oggetti appoggiati inavvertitamente sui sensori, si visualizza , viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne. Pulire la superficie o rimuovere l'oggetto e rimettere in funzione il piano cottura (5.1.2, 5.1.3).

• **Disinserimento automatico:** Se ci si dimentica di spegnere la zona di cottura con pentola la stessa si disinserisce automaticamente in un periodo di tempo compreso tra 1 e 10 ore a seconda della potenza impostata.

Nota bene per gli utenti portatori di stimolatori cardiaci e impiantichirurgici.

Il funzionamento del piano cottura è conforme alle norme sulla compatibilità elettromagnetica in vigore (Direttiva 2004/108/CEE). È stato progettato per evitarne l'interferenza con il funzionamento di altri apparecchi elettrici nella misura in cui gli stessi siano conformi a tale normativa. Il piano cottura genera campi magnetici nelle sue immediate vicinanze. Per evitare interferenze tra il piano cottura e uno stimolatore cardiaco, quest'ultimo deve essere conforme alla relativa norma: al riguardo, si consiglia di consultare il produttore dello stimolatore o il proprio medico.

6

Rispetto per l'ambiente



Il piano cottura è stato progettato pensando alla conservazione dell'ambiente.

Rispettare l'ambiente. Usare la potenza adatta per ogni cottura e alla fine della stessa, nei modelli con zona di cottura radiante, non spostare il recipiente per sfruttare il calore residuo accumulato: si può così risparmiare energia.

Quando è possibile, coprire il recipiente con un coperchio per ridurre la perdita di calore dovuta all'evaporazione.

Smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Il simbolo  indica che l'apparecchio non deve essere smaltito nei cassonetti tradizionali per i rifiuti domestici.

Consegnare il piano cottura a un centro di raccolta specializzato.

Il riciclaggio degli elettrodomestici evita conseguenze negative per la salute, l'ambiente e consente di risparmiare energia e risorse.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi alle autorità locali o al proprio rivenditore di fiducia.