

- ES** Instrucciones de uso y mantenimiento para encimeras
- DE** Bedienungs- und Wartungsanleitungen für Kochherde
- FR** Instructions pour l'usage et la maintenance des plaques
- EN** Operating and maintenance instructions for hobs
- IT** Istruzioni d'uso e manutenzione per piani
- NL** Gebruiksaanwijzing en instructies voor kookplaten
- PT** Instruções de uso e manutenção para placas
- DA** Brugs- og vedligeholdelsesvejledning til keramiske kogeplader
- FI** Liesitasojen käyttö- ja huolto-ohjeet
- EL** Οδηγίες χρήσης και συντήρηση του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος
- RU** Инструкция по эксплуатации и техобслуживанию плит
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji płyt grzejnych
- HU** Főzőlap használati utasítás és karbantartási útmutatások

## ISB 3002 BK, ISB 3102 BK

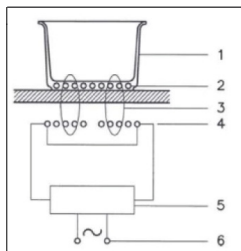


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Егк. 1.

## INTERFAZ DE USUARIO

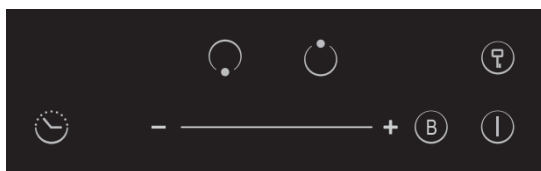


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Егк. 2.

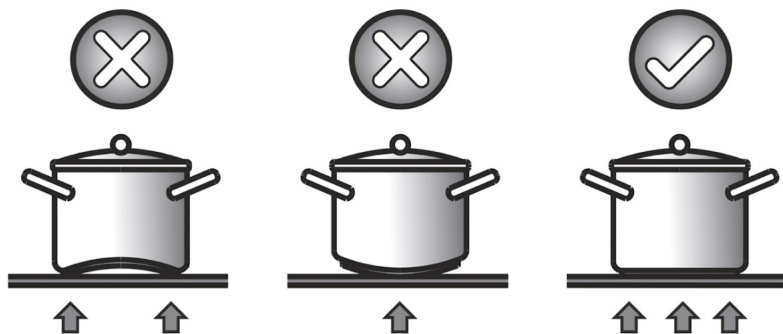


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3  
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

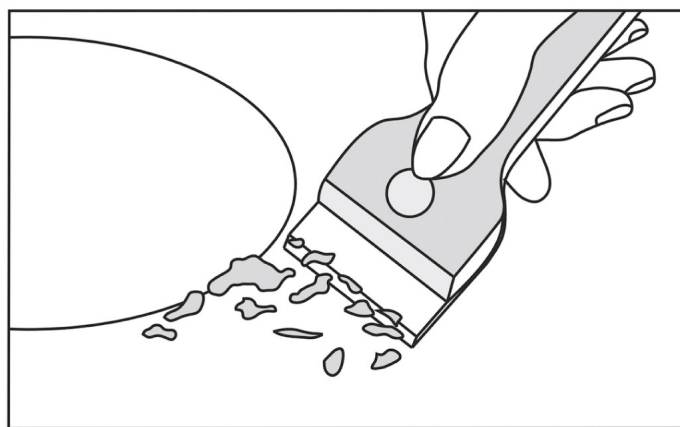
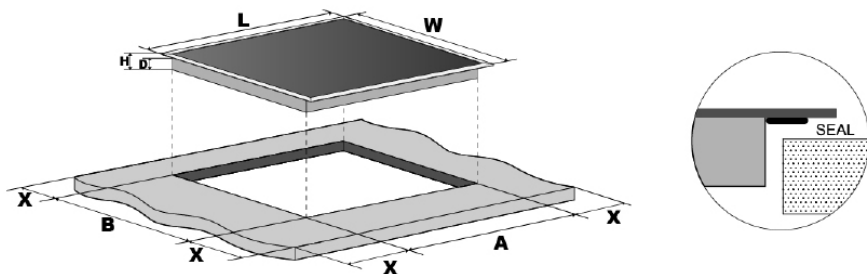


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	70	65	265	495	50 mini

Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5.- 图 5 - 5. ábra - Ерк. 5.

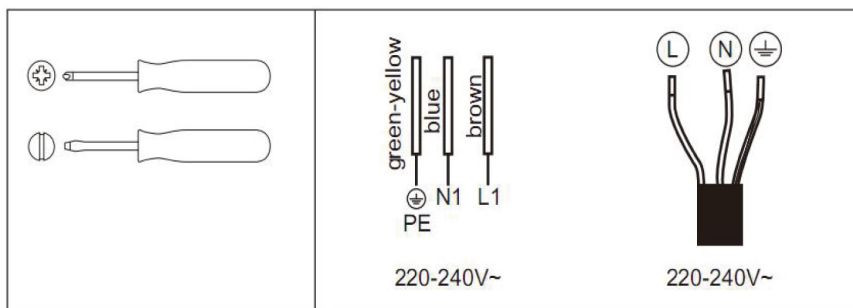


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6.- 图 6 - 6. ábra - Ерк. 6.

**ES**

**ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.**

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en la directiva 2014/35/EU y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2014/30/EU.

## **PRECAUCIONES**

- Durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de

- precalentamiento a uno o dos minutos
- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.
- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta "0") y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden

resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una sábana.

- El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.
- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.
- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado.

El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

El constructor declina cualquier responsa-

bilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

***Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.***

**PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)**

Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.







La cocción por inducción dispone de las siguientes características.

- Mínima dispersión (alto rendimiento)
- El retiro de la olla (o su elevación) provoca automáticamente el paro de la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite flexibilidad y la fineza de regulación.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corriente inducida
- 3 Campo magnético
- 4 Inductor
- 5 Circuito electrónico
- 6 Suministro eléctrico

**Instrucciones para el usuario (Fig. 2)**

Referencia	Descripción
A 	Tecla de selección de zona
B 	Tecla de bloqueo de seguridad para niños
C 	Tecla ON/OFF
D	Tecla deslizante de ajuste de potencia/temporizador 
E 	Tecla Boost
F 	Tecla del temporizador

**Instalación**

Todos los trabajos de instalación (conexión eléctrica) debe llevarlos a cabo personal técnico cualificado de conformidad con la legislación vigente.

Consulte la documentación para el instalador para obtener instrucciones específicas.

## Cómo utilizar la placa de inducción

### Empezar a cocinar

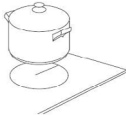
1. Pulse la tecla ON/OFF.

Una vez se haya encendido, el zumbador emitirá un pitido, todas las pantallas mostrarán “—”, lo que indica que la placa de inducción ha pasado al modo de espera.



2. Coloque un recipiente adecuado sobre el área de cocción que desee utilizar.

• Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. En función de la zona de cocción en la que se encuentre el recipiente, seleccione la correspondiente zona pulsando la tecla “0” (A). El símbolo seleccionado 0. permanecerá completamente encendido.

4. Regule la temperatura con la tecla deslizante de ajuste del calor (D).



- Si al cabo de 1 minuto no ha ajustado la temperatura, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver al paso 1.
- Durante la cocción, podrá modificar la temperatura en cualquier momento.

### Si la pantalla parpadea $\geq <$ alternativamente con el ajuste de temperatura

Significa que:

- no ha colocado ningún recipiente en la zona de cocción adecuada, o
- el recipiente que está utilizando no es apto para inducción, o
- el recipiente es demasiado pequeño o no está correctamente centrado en la zona de cocción.

No se produce ningún calentamiento a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se ha colocado ningún recipiente adecuado sobre la placa.

### Al terminar la cocción

1. Toque la tecla de selección de zona (A) que desee apagar.
2. Pulse la tecla deslizante de ajuste (D) hasta el nivel “0”.
3. Tenga cuidado con las superficies calientes.

El símbolo “H” indica las zonas de cocción que están calientes y que no debe tocar. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y alcanzado una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar recipientes, puede colocarlos en la placa que todavía está caliente.

### Utilizar la función Boost

#### Activar la función Boost

1. Seleccione la zona radiante con la tecla de selección de zona (A).
2. Al pulsar la tecla Boost (E) , el indicador de zona muestra “P.” y se alcanzará la máxima potencia.

#### Cancelar la función Boost

1. Toque la tecla de selección de la zona (A) que desee cancelar.
  2. Toque la tecla deslizante de ajuste (D) para cancelar la función Boost y la zona de cocción pasará al nivel 9.
- Esta función puede ser utilizada en todas las zonas de cocción.
  - La zona de cocción vuelve al nivel 9 al cabo de 5 minutos.

### Utilizar la función de bloqueo de seguridad para niños

- Puede bloquear los botones para evitar el uso accidental (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Al bloquearlos, quedarán desactivados todos los botones excepto el de OFF.

### Bloquear los botones

Toque la tecla de bloqueo y manténgala pulsada durante 3 segundos. El indicador del temporizador mostrará “Lo”.

### Desbloquear los botones

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toque el botón de bloqueo y manténgalo pulsado durante un momento.
3. Ya puede empezar a usar la placa de inducción.

Cuando la placa está en modo de bloqueo, quedan desactivados todos los botones excepto el de OFF. En caso de emergencia, siempre puede apagar la placa con el botón OFF, pero deberá desbloquearla antes del siguiente uso.

### Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura controla la temperatura del interior de la placa de inducción. En caso de registrar un exceso de temperatura, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

### Detección de pequeños objetos

Si se dejan recipientes no magnéticos (p. ej., de aluminio) o de tamaño inapropiado u otros objetos pequeños (cuchillos, tenedores, llaves, etc.) sobre la placa de inducción, esta se pondrá en modo de espera de forma automática en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

### Protección de apagado automático

El apagado automático es una protección de seguridad de la placa de inducción. Se apaga de forma automática en caso de que olvide apagarla después de cocinar. La tabla siguiente muestra los tiempos de funcionamiento preestablecidos para los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1~3	4~6	7~8	9
Tiempo de funcionamiento preestablecido (min.)	240	180	120	90

Al retirar el recipiente, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga al cabo de 2 minutos.

Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar este aparato.

### Utilizar el temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como avisador. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando termine el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para apagar una zona de cocción una vez finalizado el tiempo establecido.
- Puede ajustar el temporizador durante un tiempo máximo de 99 minutos.

### Utilizar el temporizador como avisador

#### Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa está encendida.
- Nota:** puede utilizar el avisador incluso si no selecciona ninguna

zona de cocción.

2. Pulse la tecla del temporizador (F). El indicador del avisador empezará a parpadear "10" y, a continuación, podrá ajustar el temporizador.



3. Pulse los botones "-" o "+" para ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos.

Consejo: Pulse los botones "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo de 1 minuto.

Mantenga pulsados los botones "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 10 minutos.


Si pulsa "-" y "+" al mismo tiempo, se cancelará el temporizador y el indicador se apagará.

4. Inmediatamente después de que haya establecido el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.

5. Cuando finalice el tiempo, el zumbador pitará durante 30 segundos y el indicador del temporizador se apagará una vez finalizado el tiempo establecido.

**Nota:** el avisador solo funciona en el modelo normal.

#### Ajustar el temporizador para que apague una o más zonas de cocción Si el temporizador está ajustado para una zona:

1. Seleccione la zona de cocción que está en funcionamiento con la tecla de selección de zona (A) .
2. Pulse la tecla del temporizador (F), el avisador empezará a parpadear "10" y, a continuación, podrá ajustar el temporizador.



3. Pulse los botones "-" o "+" para ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos.

Consejo: Pulse los botones "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo de 1 minuto.

Mantenga pulsados los botones "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 10 minutos.

Si pulsa "-" y "+" al mismo tiempo, se cancelará el temporizador y el indicador se apagará.

4. Inmediatamente después de que haya establecido el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

**NOTA:** El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que se ha seleccionado la zona.



5. Cuando se acabe el tiempo del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Si previamente se han encendido otras zonas de cocción, estas seguirán funcionando.

6. Al utilizar al mismo tiempo "el temporizador como alarma" y "el temporizador para apagar las zonas", la pantalla mostrará

el tiempo restante de alarma como prioridad. Pulse la zona de cocción para mostrar el tiempo que queda para que se apague el temporizador.

#### Ollas (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.
- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en plano de la vitrocerámica.
- no son adecuados los siguientes recipientes: vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes de aluminio, cobre o inox no magnético (austenico).

#### Mantenimiento (Fig. 4)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente sacaríficos deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas.

#### Instrucciones para el instalador

##### Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

##### Colocación (Fig. 5)

El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura.

Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación. No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:

- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento.
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.
- preveer pasajes de aire como se indica en la figura.

##### Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o enchufe utilizar material apto para la corriente indicada en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C sobre la temperatura ambiente.



**DE**

**DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.**

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

### **VORSICHTSMASSNAHMEN**

- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.

- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder psychischen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie

NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Betttuch ab.

- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.

Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die

üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

**Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen**

**ARBEITSWEISE (Abb. 1)**

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße.

Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.







Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben:

- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad).
- das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung.

(Abb. 1)

- 1 Gefäße
- 2 Induktionsstrom
- 3 Magnetfeld
- 4 Induktor
- 5 Stromkreis
- 6 Stromzufuhr

**Bedienungsanleitung (Abb. 2)**

Symbol	Beschreibung
A 	Zonenwahltafel
B 	Kindersicherungstaste
C 	ON/OFF-Taste
D Schieberegler für Leistung/Timer 	
E 	Boost-Steuertaste
F 	Timer-Taste

**Installation**

Alle Installationsarbeiten (elektrischer Anschluss) sollten von Fachpersonal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Die spezifischen Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt für den Installateur.

## Verwendung Ihres Induktionskochfelds

### Einen Kochvorgang beginnen

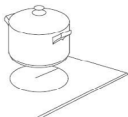
1. Betätigen Sie die ON/OFF-Taste.

Nach dem Einschalten ertönt ein einmaliger Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

• Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Wählen Sie entsprechend der Kochzone, auf die der Topf gestellt wurde, eine entsprechende Zone durch Drücken der Taste „0“ aus. Das ausgewählte Symbol 0 leuchtet dauerhaft.

4. Stellen Sie die Wärmeeinstellung ein, indem Sie den Schieberegler (D) betätigen.



• Wenn Sie nicht innerhalb von einer Minute eine Wärmeeinstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Beginnen Sie in diesem Fall mit Schritt 1.

• Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

### Wenn auf der Anzeige das Zeichen $\geq \leq$ abwechselnd mit der Wärmestufe erscheint

Dies bedeutet:

- Sie haben keinen Topf auf die entsprechende Kochzone gestellt,
- der von Ihnen verwendete Topf ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf ist zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone platziert. Eine Erwärmung findet nur statt, wenn sich ein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet. Wenn kein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Anzeige nach einer Minute automatisch ab.

### Zum Beenden des Kochvorgangs

1. Berühren Sie die Zonenauswahltaaste (A) für die Zone, die Sie ausschalten möchten.

2. Stellen Sie den Schieberegler (D) auf „0“.

3. Achten Sie auf möglicherweise heiße Oberflächen.

Die Leuchte „H“ zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Sie erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch zum Energiesparen genutzt werden, wenn Sie weitere Töpfe auf dem noch heißen Kochfeld erhitzen möchten.

## Verwendung der Boost-Funktion

### Aktivieren der Boost-Funktion

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Betätigen der Zonenwahltaaste (A) aus.

2. Wenn Sie die Boost-Steuertaste (E) betätigen, erscheint „P.“ auf der Zonenanzeige und die Leistung wird auf „Max“ eingestellt.

### Ausschalten der Boost-Funktion

1. Berühren Sie die Zonenauswahltaaste (A) für die Zone, die Sie ausschalten möchten.

2. Betätigen Sie den Schieberegler (D), um die Boost-Funktion auszuschalten und die Kochzone wird auf die Stufe 9 zurückgestellt.

- Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar.
- Nach 5 Minuten wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 zurückgestellt.

## Verwendung der Kindersicherung

- Sie können die Bedientasten sperren, um eine unbeabsichtigte Betätigung zu vermeiden (z. B. ein versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem OFF-Bedienelement deaktiviert.

## Sperrung der Bedienelemente

Halten Sie die Sperrtaaste 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

## Entsperrung der Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Sperrtaaste eine Weile lang gedrückt.
3. Sie können das Induktionskochfeld jetzt verwenden.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer OFF deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem OFF-Bedienelement ausschalten, müssen es aber beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

## Überhitzungsschutz

Der eingebaute Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes überwachen. Wird eine zu hohe Temperatur gemessen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab.

## Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn ein Topf mit ungeeigneter Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z. B. Aluminium) bzw. ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld abgestellt wird, wechselt das Kochfeld nach einer Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld noch eine Minute lang weiter ab.

## Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Schutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Sie es nach dem Kochvorgang nicht selbst tun. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1~3	4~6	7~8	9
Standardbetriebszeit (Min.)	240	180	120	90

Wird ein Topf entfernt, kann das Induktionskochfeld sofort die Erwärmung beenden, und das Kochfeld schaltet sich nach 3 Minuten automatisch ab.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts einen Arzt zu Rate ziehen.

## Verwendung des Timers

Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten und Weisen genutzt werden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Modus werden nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzonen

- abgeschaltet.
- Sie können den Timer so einstellen, dass nach Ablauf der eingestellten Zeit eine Kochzone abgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

### Verwendung des Timers als Minutenzähler Falls Sie keine Kochzone ausgewählt haben

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.  
**Hinweis:** Sie können den Minutenzähler auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
- Betätigen Sie die Timer-Taste (F). Auf der Minutenzähler-Anzeige blinkt „10“ und Sie können den Timer einstellen.



- Mit der „+“- oder „-“-Taste können Sie eine Zeit von 1 bis 99 Minuten festlegen.  
**Hinweis:** Betätigen Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers einmal, um ihn jeweils um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen.  
Halten Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers gedrückt, um ihn jeweils um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.  
Durch gleichzeitiges Betätigen von „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige schaltet sich ab.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Die verbleibende Zeit erscheint auf der Anzeige.
- Bei 30 verbleibenden Sekunden ertönt der Summer und die Timer-Anzeige schaltet sich aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.  
**Hinweis:** Der Minutenzähler ist nur bei dem normalen Modell verfügbar.

### Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

#### Zur Einstellung für eine Kochzone:

- Wählen Sie die gewünschte, im Betrieb befindliche Kochzone durch Berühren der Zonenwahltaste (A) aus.
- Betätigen Sie die Timer-Taste (F). Auf der Minutenzähler-Anzeige blinkt „10“ und Sie können den Timer einstellen.



- Mit der „+“- oder „-“-Taste können Sie eine Zeit von 1 bis 99 Minuten festlegen.  
**Hinweis:** Betätigen Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers einmal, um ihn jeweils um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen.  
Halten Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers gedrückt, um ihn jeweils um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.  
Durch gleichzeitiges Betätigen von „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige schaltet sich ab.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-

Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.  
**HINWEIS:** Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.

8.

- Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.  
Alle anderen Kochzonen, die zuvor eingeschaltet wurden, bleiben in Betrieb.
- Wird der Timer sowohl als Minutenzähler als auch zum Abschalten von Zonen verwendet, wird auf dem Display vorrangig die verbleibende Zeit des Minutenzählers angezeigt. Wählen Sie eine Kochzone aus, um die verbleibende Zeit bis zum Abschalten des Timers anzuzeigen.

### Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind, und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.
- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

### Instandhaltung (Abb. 4)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckenentfernern.

### Anweisungen für den Installateur

#### Installation

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

#### Aufstellung (Abb. 5)

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,  
- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;  
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;  
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

#### Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen,

daß:

- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen.

FR

**CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.**

Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2014/35/EU sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2014/30/EU sur compatibilité électromagnétique.

## **PRÉCAUTIONS**

- Pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, caleuses, etc.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- N'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- Si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes

- Lors de la cuisson d'aliments qui pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.
- En fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrément jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir donné les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations

de nettoyage et de maintenance qui incombent à l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.

- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec le couvercle d'une casserole ou un drap, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé continuellement.
- Cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

Installer dans le câblage fixe un dispositif de déconnexion du réseau électrique avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément à la norme de câblage.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance indépendant.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autres normes contre les accidents ne seraient pas observées.

**Sile cable d'alimentation s'abîme, demandez à votre servi ce d'assistance technique agréé, au fabricant ou bien à un technicien compétent de vous le changer, afin d'éviter un risque quelconque.**

**PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)**

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.

C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.







La cuisson a lieu comme décrit cidessous :

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

(Fig. 1)

- 1 Casserole
- 2 Induced current
- 3 Champ magnétique
- 4 Inducteur
- 5 Circuit électronique
- 6 Alimentation électrique

**Instructions pour l'usager (Fig. 2)**

Référence	Description
A 	Touche sélection de zone
B 	Touche sécurité enfants
C 	Touche Marche/Arrêt
D	Touche curseur réglage puissance/Timer 
E 	Touche contrôle Boost
F 	Touche Timer

## Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux règles en vigueur.

En ce qui concerne les instructions spécifiques, voir la partie relative à l'installateur.

## Utilisation de votre table à induction

### Pour démarrer la cuisson

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

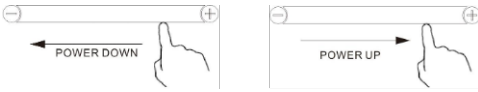
Après la mise sous tension, un signal sonore sera émis une fois, les voyants afficheront « - », indiquant que la table à induction est en mode veille.

2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.

• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

3. En fonction de la zone de chauffe où la casserole est placée, sélectionnez la zone voulue en appuyant sur la touche « 0 » (A). Le symbole 0 sélectionné sera alors entièrement allumé.

4. Réglez la chaleur en appuyant sur la touche à curseur de réglage (D).



- Si aucun réglage de puissance n'est effectué dans un délai d'une minute, la table s'éteindra automatiquement. Vous devrez reprendre à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

### Si le voyant clignote alternativement avec le réglage de chaleur

Cela signifie que :

- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Il n'y aura pas de chauffe à moins qu'il n'y ait une casserole adaptée sur la zone de cuisson. Le voyant s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole adaptée n'y est placée.

### Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone (A) que vous voulez éteindre.


2. Appuyez sur la touche à curseur (D) jusqu'au niveau « 0 ».

3. Faites attention à la chaleur résiduelle, le voyant « H » vous indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura atteint une température sûre. Cela peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.

## Utilisation de la fonction « Booster »

### Activez la fonction « Booster »

1. Sélectionnez la zone de chauffe en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).

2. En appuyant sur la touche « Booster » (E) , le voyant de zone affiche « P » et la puissance maximale est atteinte.

### Annulez la fonction « Booster »

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone (A) que vous voulez annuler.

2. En appuyant sur la touche à curseur (D) pour annuler la fonction « Booster », la zone de cuisson reviendra au niveau 9.

- Cette fonction peut être activée sur chaque zone.
- La zone de cuisson reviendra au niveau 9 après 5 minutes.

### Utilisation de la fonction sécurité enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter une utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsqu'elles sont verrouillées, toutes les commandes, sauf la commande OFF (Arrêt), sont désactivées.

### Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes. Le voyant minuteur affichera « Lo ».

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table à induction est allumée.

2. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant un instant.

3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table à induction.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf OFF (Arrêt), vous pouvez toujours l'éteindre avec la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devrez la déverrouiller ensuite lors de l'opération suivante.

### Protection contre la surchauffe

Un capteur intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table à induction s'arrête automatiquement.

### Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole non adaptée ou non magnétique (p. ex. en aluminium) ou tout autre petit objet (p. ex., couteau, fourchette, clé) ont été laissés sur la table de cuisson, celle-ci se mettra automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidira la table à induction pendant encore 1 minute.

### Arrêt de sécurité

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité pour votre table à induction. Elle s'arrête automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1~3	4~6	7~8	9
Durée de fonctionnement par défaut (min)	240	180	120	90

Lorsque la casserole est retirée, la table à induction s'arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes porteuses d'un pacemaker devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.



## Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme simple minuteur. Dans ce cas, le minuteur ne désactivera aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le configurer pour éteindre une zone de cuisson après le temps défini.
- Vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes.

## Utilisation du minuteur comme simple rappel

### Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

**Remarque :** vous pouvez utiliser la minuterie de rappel même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du minuteur (F). Le voyant commencera à clignoter « 10 », et vous pouvez, à ce stade, régler la minuterie.



3. En appuyant sur les touches « + » ou « - », vous pouvez régler le temps de 1 à 99 minutes.

Conseil : appuyez une fois sur les touches « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.

Appuyez et maintenez enfoncées les touches « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

En appuyant simultanément sur les touches « - » et « + », la minuterie sera désactivée et le voyant s'éteindra.


4. Après la programmation du temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera.

5. Le signal sonore se déclenchera pendant 30 secondes et le voyant s'éteindra une fois le temps défini écoulé.

**Remarque :** la minuterie ne fonctionne que sur un modèle standard.

## Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

### Si le minuteur est réglé sur une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de zone (A) .

2. Appuyez sur la touche minuterie (F), le voyant commencera à clignoter « 10 », et vous pouvez, à ce stade, régler la minuterie.



3. En appuyant sur les touches de contrôle « + » ou « - », vous pouvez régler le temps de 1 à 99 minutes.

Conseil : appuyez une fois sur les touches « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.

Appuyez et maintenez enfoncées les touches « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

En appuyant simultanément sur les touches « - » et « + », la minuterie sera désactivée et le voyant s'éteindra.

4. Après la programmation du temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera et le voyant du minuteur clignotera pendant 5 secondes.

**REMARQUE :** le point rouge à côté du voyant de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que cette zone est sélectionnée.



5. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la zone correspondante s'éteindra automatiquement.

Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient précédemment allumées.

6. Lorsque vous utilisez simultanément « le minuteur comme rappel » et « le minuteur pour éteindre les zones », le temps restant pour le rappel sera affiché en priorité. Appuyez sur la zone de cuisson pour afficher le temps restant pour l'arrêt de la minuterie.

## Casserolles (Fig. 3)

- une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole adaptée à la cuisson à induction

- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction

- casseroles au fond plat et épais

- un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale.

- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.

- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction

- récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique

- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

## Entretien (Fig. 4)

Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyez avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

## Instructions pour l'installateur

### Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

### Positionnement (Fig. 5)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante.

Mettez le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan.

Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:

- le four est muni d'un efficace système de refroidissement

- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson

- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la

figure.

### **Branchement électrique (Fig. 6)**

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

- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil ;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante.

EN

**THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

## **PRECAUTIONS**

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.

- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

**To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.**

#### OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.







The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)

- 1 Vessel
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply

Reference	Description
A 	Zone select key
B 	Child lock key
C 	ON/OFF key
D Power/Timer slider regulating key 	
E 	Boost control key
F 	Timer key

#### Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

#### Using your Induction Hob To

##### start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing “0” key (A). The symbol 0, selected will stay fully lit.

4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key(D) control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

### If the display flashes alternately with heat setting


This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or.
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or.
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

### When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to switch off.
2. Press the slider regulating key(D) control to "0" level,
3. Beware of hot surfaces  
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

### Using the Boost function Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key(E) zone , the indicator show "P." and the power reach Max.

### Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
  2. Touching the slider regulating key(D) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
- The function can work in any cooking zone.
  - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

### Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.

2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

### Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

### Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

### Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	240	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

### Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.


2. Touch the Timer key(F). The minder indicator will start flashing "10", and you can set the timer at this point.



3. Using the "+" or "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.  
 Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.  
 Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.  
 Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.  
 Note: minute minder only work at normal model.

### Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A) .
2. Press the Timer key(F), the minder indicator will start flashing "10", and you can set the timer at this point.



3. Using the "+" or "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.  
 Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.  
 Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.  
 Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.  
 NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. when using "the timer as an alarm" and "the timer to swith off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

### Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels

### Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

### Installer's Instructions

#### Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system

#### Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob
- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

#### Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that: the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area; that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

**QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.**

Il fabbricante assicura che il prodotto adempie tutti i requisiti essenziali richiesti al materiale elettrico a bassa tensione, contemplati dalla direttiva 2014/35/EU, oltre ai requisiti in materia di compatibilità elettromagnetica, contemplati dalla direttiva 2014/30/EU.

## **PRECAUZIONI**

- Durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.
- Non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino.
- Nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.
- La cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente.

- Dopo l'uso spegnere con l'apposito dispositivo (decremento sino a "0") e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi.
- Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Se non costantemente controllati, i bambini con meno di 8 anni di età devono rimanere a distanza.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza o informazioni, se vengono offerte loro supervisione e istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da realizzare da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Cucinare con grassi o olio e allontanarsi dall'apparecchio può essere pericoloso a causa del rischio di incendio. NON cercare mai di estinguere il fuoco con acqua ma scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio, con un coperchio o con un lenzuolo.
- La cottura deve essere controllata. Una cottura breve deve essere controllata in continuazione.
- Una cottura disattesa con grasso o

olio può essere pericolosa e potrebbe causare un incendio.

- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Per il piano cottura, utilizzare solo coperchi progettati dal costruttore dell'apparecchio o da questi indicati come adeguati nelle istruzioni per l'uso oppure i coperchi già integrati nell'apparecchio. L'uso di coperchi inadeguati per il piano cottura può provocare incidenti.

Inserire nel cablaggio fisso un mezzo per la disconnessione dalla rete elettrica con una separazione in tutti i poli che preveda la disconnessione completa in caso di categoria di sovratensione III, come da normativa sul cablaggio. La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

La presente apparecchiatura non è predisposta per essere usata con un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo a distanza.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.**

### PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO (Fig. 2)

È basato sulle proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti per la cottura.

Il circuito elettronico governa il funzionamento della bobina (induttore) creante un campo magnetico.

Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.







La cottura avviene come sotto descritto:

- minima dispersione (alto rendimento)
- il ritiro della pentola (basta il solo sollevamento) provoca automaticamente l'arresto del sistema
- il sistema elettronico permette la massima flessibilità e finezza di regolazione.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corrente indotta
- 3 Campo magnetico
- 4 Induttore
- 5 Circuito elettronico
- 6 Alimentazione elettrica

### Istruzioni per l'utente (Fig. 2)

Riferimento	Descrizione
A 	Comando di selezione zona
B 	Comando di blocco di sicurezza
C 	Comando di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO
D 	Comando a scorrimento di regolazione potenza/timer
E 	Comando di potenziamento
F 	Comando del timer

### Installazione

Tutte le operazioni di installazione (collegamenti elettrici) devono essere eseguite da personale qualificato in conformità alle normative vigenti.

Le istruzioni specifiche sono contenute nella parte relativa all'installatore.

### Modalità di utilizzo

#### Inizio cottura

1. Toccare il tasto di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO.

Dopo l'accensione, la spia emetterà un singolo segnale acustico, tutti i display mostreranno il simbolo "-", il quale indica che il piano cottura a induzione è entrato in modalità stand-by.



2. Posizionare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

- Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. In base alla zona di riscaldamento su cui si posiziona la pentola, selezionare il relativo comando premendo "A". Verrà mostrato il simbolo 0.





4. Regolare l'impostazione di riscaldamento, toccando il comando a scorrimento (D).



- Nel caso in cui non si selezionino alcuna impostazione di riscaldamento entro 1 minuto, il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Bisognerà ricominciare dal passo 1.
- È possibile modificare l'impostazione di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.

**Se il display lampeggia  $\geq \leq$  durante l'impostazione di riscaldamento**

Ciò significa che:

- la pentola non è stata collocata sulla corretta zona di cottura, oppure
  - la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, oppure
  - la pentola è troppo piccola o non correttamente centrata sulla zona di cottura.
- Non si verifica alcun riscaldamento in assenza di una pentola adatta sulla zona di cottura. Se non viene collocata una pentola adatta, il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.


**Fine cottura**

1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura (A) che si desidera spegnere.
2. Portare il comando a scorrimento di regolazione (D) al livello "0".
3. Fare attenzione alle superfici roventi.

Una "H" indicherà quale zona di cottura è rovente al tatto. Il simbolo scomparirà quando la superficie avrà raggiunto una temperatura di sicurezza. Se si desiderano riscaldare altre pentole, l'utilizzo di una zona di cottura che sia ancora calda può anche essere una strategia di risparmio energetico.

**Uso della funzione di potenziamento**

**Attivare la funzione di potenziamento**

1. Selezionare la zona di riscaldamento tramite l'apposito comando (A).
2. Toccare il comando di potenziamento (E) : l'indicatore di zona mostrerà il simbolo "P." e la potenza raggiungerà il massimo.

**Annullare la funzione di potenziamento**

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento (A) di cui si desidera annullare la funzione di potenziamento.
  2. Toccare il comando a scorrimento di regolazione (D) per annullare la funzione di potenziamento e la zona di cottura tornerà al livello 9.
- La funzione è disponibile in tutte le zone di cottura.
  - La zona di cottura torna al livello 9 dopo 5 minuti.

**Usare il comando di blocco di sicurezza**

- È possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo indesiderato (ad es. bambini che accidentalmente accendano le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, questi sono tutti disabilitati, eccetto il comando di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO.

**Per bloccare i comandi**

Tenere premuto il comando di blocco per 3 secondi. Sull'indicatore del timer apparirà "Lo".

**Per sbloccare i comandi**

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Tenere premuto il comando di blocco per qualche secondo.
3. Ora è possibile utilizzare il piano cottura a induzione.



Quando il piano è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati eccetto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO, così che quest'ultimo si possa sempre spegnere in caso di emergenza, ma si debba prima sbloccare il piano per effettuare l'operazione successiva.

**Protezione temperatura eccessiva**

Un sensore di temperatura incorporato può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. In caso di temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione smetterà di funzionare automaticamente.

**Rilevamento di piccoli oggetti**

Quando vengono lasciati sul piano pentole di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad es. in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano entra automaticamente in stand-by per 1 minuto. La ventola del piano cottura a induzione continuerà a funzionare per almeno 1 minuto.

**Autospegnimento di protezione**

L'autospegnimento è una protezione di sicurezza del piano cottura a induzione. Si spegne automaticamente anche se ci si dimentica di spegnere il fornello. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono indicati nella seguente tabella:

Livello di potenza	1~3	4~6	7~8	9
Tempo di funzionamento predefinito (min)	240	180	120	90

Quando la pentola viene tolta dal fornello, il piano cottura smette di scaldare immediatamente e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone portatrici di pacemaker cardiaco dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

**Usare il timer**

- È possibile usare il timer in due modi diversi:
- È possibile utilizzarlo come contaminuti. In tal caso, nessuna zona di cottura si spegnerà finché il timer non raggiunge il tempo impostato.
  - È possibile impostarlo per spegnere una zona di cottura quando scade il tempo impostato.
  - Il tempo massimo impostabile sul timer è di 99 minuti.

**Usare il timer come contaminuti**

**Se non è stata selezionata nessuna zona di cottura**

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
 

**Nota:** è possibile usare il contaminuti anche se non viene selezionata alcuna zona di cottura.
2. Toccare il comando del timer (F). Quando sul display del timer appare "10" in modalità lampeggiante, si può impostare il timer.




3. Usando i comandi "+" o "-", è possibile impostare il tempo da 1 a 99 minuti.  
 Suggerimento: Toccando una sola volta i comandi "+" o "-", si aumenta o diminuisce di 1 minuto.  
 Tenendo premuti i comandi "+" o "-", si aumenta o diminuisce di 10 minuti.  
 Toccando contemporaneamente "+" e "-", il timer viene annullato e l'indicatore si spegnerà.
4. Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.

5. La spia emetterà un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer si spegnerà una volta che il tempo impostato è scaduto.  
**Nota:** il contaminuti funziona solo nel modello normale.

### Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura

#### Se il timer è impostato su una zona:

1. Selezionare la zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer tramite l'apposito comando (A) .
2. Toccare il comando del timer (F); quando sul display appare "10" in modalità lampeggiante, si può impostare il timer.



3. Usando i comandi "+" o "-", è possibile impostare il tempo da 1 a 99 minuti.  
 Suggerimento: Toccando una sola volta i comandi "+" o "-", si aumenta o diminuisce di 1 minuto.  
 Tenendo premuti i comandi "+" o "-", si aumenta o diminuisce di 10 minuti.  
 Toccando contemporaneamente "+" e "-", il timer viene annullato e l'indicatore si spegnerà.
4. Impostato il tempo, il timer inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e la spia del timer lampeggerà per 5 secondi.  
**NOTA:** Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà, per indicare che la zona è stata selezionata.



5. Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.  
 Le altre zone di cottura continueranno a funzionare, se sono state accese in precedenza.
6. Quando si usa "il timer come allarme" e "il timer per spegnere le zone" insieme, il display mostrerà prima il tempo rimanente relativo all'allarme. Toccare la zona di cottura per visualizzare il tempo rimanente per lo spegnimento del timer.

### Pentolame (Fig. 3)

- se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione.
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione.
- pentolame a fondo piatto e spesso.
- una pentola dello stesso diametro della zona consente di sfruttare la massima potenza.
- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d'energia. È comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm.

- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se indicato sul fondo: per induction
- recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).

### Manutenzione (Fig. 4)

Tracce di fogli di alluminio, residui di cibo, spruzzi di grasso, zucchero o cibi contenenti un'elevata quantità di zucchero devono essere immediatamente rimossi dal piano di cottura con un raschietto per evitare possibili danni alla superficie del piano. Pulire con un prodotto idoneo e carta da cucina; risciacquare con acqua e asciugare usando un panno pulito. Non adoperare assolutamente spugne o pagliette abrasive; evitare altresì l'uso di prodotti chimici aggressivi, tipo sgrassanti per forno.

### Istruzioni per l'installatore

#### Installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte all'installatore qualificato quale guida all'installazione, regolazione e manutenzione secondo le leggi e le normative in vigore. Gli interventi devono sempre essere effettuati ad apparecchiatura disinserita elettricamente.

### Posizionamento (Fig. 5)

L'apparecchio è previsto per essere incassato in un piano come illustrato nell'apposita figura.

Predisporre su tutto il perimetro del piano il sigillante a corredo. È sconsigliabile l'installazione sopra un forno contrariamente accertarsi che:

- il forno sia munito di un efficace sistema di raffreddamento.
- che non avvenga in nessun caso passaggio di aria calda dal forno verso il piano.
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.

### Collegamento elettrico (Fig. 6)

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fondo del piano;
- che l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

**DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUELIJK APPARAAT GEDACHT. VOOR BESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AANVERKEERDEINSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.**

De fabrikant verklaart dat dit product voldoet aan de basisvoorschriften voor elektrische laagspanningstoestellen die worden opgelegd door richtlijn 2014/35/EU en voor elektromagnetische compatibiliteit die worden opgelegd door richtlijn 2014/30/EU.

**VOORZORGSMAATREGELEN**

- Tijdens de werking zijn magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, zakrekenmachines, e.z.v. op een afstand te houden.
- Nooit aluminiumfolie gebruiken of in bladaluminium verpakte produkten direkt op de vlakke leggen.
- Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden.
- Bij het koken met pannen met een antihechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingtijd tot één of twee minuten te beperken.

- Het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- Schakel het kookvlak na gebruik uit met de bedieningsknop (afname tot "0") en vertrouw niet op de panherkenning.
- Indien het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt, moet u de stroomtoevoer van het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen daarvan kunnen tijdens de werking heet worden.
- Ga voorzichtig te werk om te voorkomen dat verwarmende elementen worden aangeraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij er voortdurend op hen gelet wordt.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij dat onder toezicht doen of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Het kan gevaarlijk zijn om met vet of

olie te koken zonder zelf aanwezig te blijven. Dit kan brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** om het vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een laken.

- Houd toezicht op het kookproces. Blijf bij korte kookprocessen voortdurend toezicht houden.
- Koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Brandgevaar: berg op de kookoppervlakken geen voorwerpen op.
- Gebruikuitsluitendwerkbladbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant als geschikt zijn aangeduid in de gebruiksaanwijzing of gebruik werkbladbeschermers die bij het apparaat worden geleverd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Installeer in de vaste bekabeling een ont-koppelingsmechanisme voor het elektriciteitsnet met op alle polen een contactscheiding zodat tijdens categorie III overspanningen de voeding volledig losgekoppeld kan worden, in overeenstemming met de bekabelingsnormen.

De stekker of schakelaar moet gemakkelijk bereikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

Dit apparaat kan niet met een aparte externe timer of afstandsbediening worden bediend.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande

en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerespecteerd.

***Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de technische dienst worden vervangen of in elk geval door een persoon met een soortgelijke kwalificatie, zodat elk gevaar wordt vermeden.***

#### WERKING (Afb. 1)

Het berust op de elektromagnetische eigenschappen van een groot deel van de pannen.

Het stroomcircuit regelt de werking van de smoorspoel (inductor) die een magnetisch veld opbouwt.


De warmte wordt door de pan zelf aan de spijs overgedragen. Het koken voltrekt zich zoals beneden beschreven.

- minimaal warmteverlies (hoger rendement);
- het afnemen van de pan (het optillen is genoeg) leidt tot de automatische onderbreking van het systeem;
- het elektronische systeem biedt uiterste flexibiliteit en nauwkeurigheid van instelling.

(Afb. 1)

- 1 Pan
- 2 Inductiestroom
- 3 Magnetisch veld
- 4 Inductor
- 5 Stroomcircuit
- 6 Stroomtoevoer

#### Gebruiksaanwijzing (Afb. 2)

Referentie	Beschrijving
A	 Kookzone-selectieknop
B	 Kinderslotknop
C	 AAN/UIT-knop
D	Vermogen/tijd-schuifregelaar 
E	 Boost-knop
F	 Timer-knop

#### Installatie

Alle handelingen met betrekking tot de installatie (elektrische aansluiting) moeten door deskundig personeel en volgens de geldende regels uitgevoerd worden.

Voor de specifieke instructies: zie het deel 'installateur'.

#### De inductiekookplaat gebruiken

##### Beginnen met koken

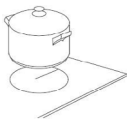
1. Druk op de AAN/UIT-knop.

Na inschakeling, piept de zoemer één keer en verschijnt "—" op alle displays om aan te geven dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus staat.



2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

- Controleer of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Druk op de "0" -knop (A) om de kookzone waarop de pan staat te selecteren. Het symbool "0." zal continu branden.

4. Selecteer een warmte-instelling door de schuifregelaar (D) te verplaatsen.



- Als u binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen.
- Tijdens de bereiding kunt u de warmte-instelling te allen tijde veranderen.

### Als op het display het symbool en de warmte-instelling afwisselend knipperen

Dit betekent dat:

- u geen pan op de juiste kookzone hebt gezet of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor koken op inductie,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone is gezet.

Als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet, wordt de zone niet warm. Het display wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de kookzone wordt gezet.

### Na het koken

1. Druk op de kookzone-selectieknop (A) om de kookzone te selecteren die u wilt uitschakelen.

2. Verplaats de schuifregelaar (D) naar niveau "0".

3. Pas op voor hete oppervlakken.

"H" geeft aan welke kookzones te warm zijn om aan te raken. De letter verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt pannen verwarmen op de kookzones die nog warm zijn. Zo bespaart u energie.

### De Boost-functie gebruiken

#### De Boost-functie activeren

1. Druk op de kookzone-selectieknop (A) om de kookzone te selecteren.

2. Als u op de Boost-knop (E) drukt, verschijnt de letter "P." op de zone-indicator en wordt het maximale vermogen ingeschakeld.

#### De Boost-functie annuleren

1. Druk op de kookzone-selectieknop (A) om de kookzone te selecteren waarvoor u de Boost-functie wilt opheffen.

2. Raak de schuifregelaar (D) aan om de Boost-functie te annuleren. De kookzone zal terugkeren naar niveau 9.

- Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar niveau 9.

### Het kinderslot gebruiken

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik

te voorkomen (voorbeeld: kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).

- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn ze allemaal uitgeschakeld, behalve de UIT-knop.

### De bedieningstoetsen vergrendelen

Houd de toetsenblokkeringsknop 3 seconden ingedrukt. Op de timerindicator verschijnt "Lo".

### De bedieningstoetsen ontgrendelen

1. Controleer of de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Houd de toetsenblokkeringsknop even ingedrukt.
3. De inductiekookplaat is nu klaar voor gebruik.

Wanneer de bedieningstoetsen van de kookplaat vergrendeld zijn, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de OFF-knop. In geval van nood kunt u de kookplaat te allen tijde uitschakelen met de OFF-knop. Om de kookplaat daarna opnieuw in werking te stellen, moet u eerst de toetsen ontgrendelen.

### Oververhittingsbeveiliging

Met een temperatuursensor kan de temperatuur van de inductiekookplaat worden gemonitord. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit.

### Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer u een pan van ongeschikte grootte of een niet-magnetische pan (bv. van aluminium) gebruikt of wanneer er kleine voorwerpen (zoals messen, vorken of sleutels) op de kookplaat liggen, zal de kookplaat na 1 minuut automatisch naar stand-by schakelen. De ventilator zal de inductiekookplaat gedurende 1 minuut afkoelen.

### Automatische uitschakelbeveiliging

De automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie van uw inductiekookplaat. De kookplaat schakelt automatisch uit als u ze vergeet uit te zetten. De standaard werktijden voor de verschillende vermogensniveaus worden getoond in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1~3	4~6	7~8	9
Standaard werktijd (min)	240	180	120	90

Wanneer u de pan van het vuur haalt, zal de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met opwarmen en na 2 minuten automatisch uitschakelen.

Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit toestel gebruiken.

### De timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dit geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt de timer ook zo instellen dat één kookzone wordt uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

### De timer gebruiken als kookwekker

#### Als u geen enkele kookzone selecteert

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.

**Opmerking:** u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone geselecteerd heeft.

2. Raak de Timer-knop (F) aan. Op de kookwekkerindicator verschijnt een knipperende "10". U kunt nu de timer instellen.



3. Gebruik de knoppen "+" of "-" om de tijd in te stellen van 1 tot 99 minuten.

Tip: Raak de bedieningstoets "-" of "+" van de timer eenmaal aan om de tijdsduur met 1 minuut te verlengen of te verkorten.

Houd de bedieningstoetsen "-" of "+" van de timer ingedrukt om de tijdsduur met 10 minuten te verlengen of te verkorten.

Als u de bedieningstoetsen "-" en "+" tegelijk aanraakt, wordt de timer geannuleerd en wordt de timerindicator uitgeschakeld.


4. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

5. De zoemer piept gedurende 30 seconden en de timerindicator wordt uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

**Opmerking:** de kookwekker werkt alleen in de normaleodus.

### De timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen

Als de timer is ingesteld voor één zone:

1. Druk op de kookzone-selectieknop (A)  om de relevante kookzone te selecteren.
2. Druk vervolgens op de Timer-knop (F). Op de kookwekkerindicator verschijnt een knipperende "10" zodat u de timer kunt instellen.



3. Gebruik de knoppen "+" of "-" om de tijd in te stellen van 1 tot 99 minuten.

Tip: Raak de bedieningstoets "-" of "+" van de timer eenmaal aan om de tijdsduur met 1 minuut te verlengen of te verkorten.

Houd de bedieningstoetsen "-" of "+" van de timer ingedrukt om de tijdsduur met 10 minuten te verlengen of te verkorten.

Als u de bedieningstoetsen "-" en "+" tegelijk aanraakt, wordt de timer geannuleerd en wordt de timerindicator uitgeschakeld.

4. Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en de timerindicator zal gedurende 5 seconden knipperen.

**OPMERKING:** De rode stip naast de vermogensindicator gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.

Als er eerder andere kookzones zijn ingeschakeld, dan blijven deze werken.

6. Als u de timer zowel "als een alarm" gebruikt als "om zones uit te schakelen", zal de resterende tijd op het display verschijnen. Druk op de kookzone om de resterende tijd tot de uitschakeling te tonen.

### Kookpannen (Afb. 3)

- Als er een magneet tot de bodem van een pan naderbij gebracht

wordt, en hij door deze aangetrokken blijft, zo is deze pan geschikt om voor inductiekoken gebruikt te worden.

- De voorkeur geven aan pannen die ook voor inductiekoken bestemd zijn
- en aan pannen met vlakke en dikke bodem.
- Door een kookpan te gebruiken die dezelfde diameter heeft als de kookzone benut u het vermogen maximaal.
- een kleinere pan vermindert de sterkte van het kooktoestel maar veroorzaakt geen energieverlies. Het gebruik van kookpotten waar de middellijn van kleiner is dan 10 cm is in ieder geval af te raden. De voorkeur geven aan
- pannen uit roestvrij staal met meervoudige bodemlaag of uit roestvrij ferriet, als ze op de bodem het opschrift dragen: per induction;
- gietijzeren pannen beter met geëmailleerde bodem, om de oppervlakte uit glaseramiek door krassen niet te beschadigen.
- Er wordt afgeraden van pannen uit glas, ceramiek, terracotta, aluminium, koper of roestvrij niet magnetisch (austenitisch) staal.

### Onderhoud (Afb. 4)

Stukken van bladaluminium, overblijfsels van levensmiddelen, scheuten van vet, suiker, of sterk suikerhoudende spijsen moeten met een schraper van de kookvlakte onmiddellijk verwijderd worden om mogelijke beschadiging van de bladoppervlakte te voorkomen. Reinig de kookplaat na gebruik met een geschikt product en keukenpapier; spoel vervolgens met water en droog de plaat af met een schone doek. Gebruik nooit sponzen of schuursponzen; vermijd gebruik van agressieve chemische detergents of ontvlekker.

### Instructies voor de installateur

#### Installatie

De onderstaande instructies zijn bedoeld voor de gekwalificeerde installateur, die de installatie, regeling en het onderhoud uitvoert volgens de geldende wetten en normen. Reparaties moeten altijd worden uitgevoerd terwijl de stroomvoorziening van het apparaat is onderbroken.

#### Plaatsing (Afb. 5)

Het kooktoestel is gemaakt om in een aanrecht ingebouwd te worden, zoals aangegeven in de afbeelding.

De gehele omtrek van het kooktoestel moet verzegeld worden met bijgaand dichtingsmateriaal dat samen met het toestel wordt geleverd.

Er wordt van de installatie op een oven afgeraden, anders indien nodig zich verzekeren:

- dat de oven van een goed koelingsstelsel is voorzien;
- dat in geen geval hete lucht uit de oven naar de kookvlakte omhoogstijgt;
- dat er van luchtdoorlaten, zoals aangegeven in de afbeelding, wordt voorzien.

#### Elektrische aansluiting (Afb. 6)

Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich ervan dat:

- de karakteristieken van het stroomvoorzienende apparaat voldoen aan hetgeen is vermeld op de registratieplaat onderop de kookplaat;
- dat het stroomvoorzienende apparaat voorzien is van een effectieve aardeverbinding volgens de wettelijk voorgeschreven normen en beschikkingen. Het aarden is verplicht volgens de wet.

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel en/of stekker, dient gebruik gemaakt te worden van materiaal, geschikt voor de stroomvoering en de werkt temperatuur, zoals aangegeven op de registratieplaat. De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur bereiken die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

**ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÔNEO OU ABSURDO.**

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais sobre material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na Directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética estabelecidos na Directiva 2014/30/EU.

## **PRECAUÇÕES**

- Durante o funcionamento afastar material magnetizável como cartões de crédito- disquetascalcoladoras- etc.
- Não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano - os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e têtos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem
- Na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- A cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- Após o uso, utilize o dispositivo apropriado

para desligar (decrecimento até "0"); não confie no detector de panelas.

- Em caso de rotura na superfície da placa, desligue imediatamente o aparelho da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.
- O aparelho e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o seu funcionamento.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou recebam instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção devem ser realizadas pelo utilizador e não por crianças sem supervisão.
- Pode ser perigoso cozinhar com gorduras ou óleo sem supervisão, uma vez que pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; deve desligar o aparelho e, de seguida, cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um lençol.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser

supervisionado continuamente.

- Um cozimento descuidado com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio.
- Perigo de incêndio: não armazenar elementos nas superfícies de cozedura.
- Utilizar apenas protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou que sejam recomendados pelo mesmo nas instruções de utilização, ou protectores de placa já incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.

Introduzir na cablagem fixa uma forma de desligar da fonte de alimentação com uma separação de contacto em todos os pólos que permitem desligar totalmente conforme as condições de categoria III de sobretensão, de acordo com as regras de ligação. A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

Este aparelho não está preparado para poder funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

***Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o***

## ***caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.***

### **PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 1)**

É baseado nas propriedades electromagnéticas da maior parte dos recipientes para a cozedura.

O circuito electrónico administra o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético.

O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.







A cozedura acontece com descrito abaixo:

- mínima dispersão (alto rendimento)
- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema
- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corrente induzida
- 3 Campo magnético
- 4 Indutor
- 5 Circuito electrónico
- 6 Alimentação eléctrica

### **Instruções para o utilizador (Fig. 2)**

Referência	Descrição
A	 Tecla de seleção de zona
B	 Tecla de bloqueio de segurança para crianças
C	 Tecla ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
D	Tecla de regulação do seletor de potência/temporizador 
E	 Tecla de controlo do Boost
F	 Tecla do temporizador

### **Instalação**

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica) devem ser realizadas por um profissional qualificado, em conformidade com as regras em vigor.

Relativamente às instruções específicas, consulte a parte que diz respeito ao instalador.

### **Utilizar a sua placa de indução**

#### **Para começar a cozinhar**

1. Toque no controlo ON/OFF.

Depois de ligado, o aviso sonoro soa uma vez, todos os visores mostram " - ", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

2. Coloque um tacho/panela adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo do tacho/panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

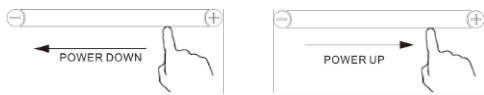
3. De acordo com a zona de aquecimento onde o tacho/panela é colocado, escolha uma tecla de seleção de zona correspondente premindo a tecla





“” (A). O símbolo 0. selecionado permanecerá completamente aceso.

4. Ajuste a definição do aquecimento tocando na tecla de regulação do seletor (D) de controlo.



- Se não escolher um ajuste de aquecimento dentro de 1 minuto, a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Precisar-se-á de começar novamente no passo 1.
- Pode modificar o ajuste de aquecimento em qualquer momento durante a cozedura.

### Se o visor piscar $\geq \leq$ alternadamente com o ajuste do aquecimento

Isto significa que:

- não colocou um tacho/panela na zona de cozedura correta ou,
- o tacho/panela que está a utilizar não é adequado para cozinhar por indução ou,
- o tacho/panela é demasiado pequeno ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

Não haverá aquecimento, a menos que haja um tacho/panela adequado na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.


### Quando tiver terminado de cozinhar

1. Toque na tecla de seleção (A) da zona correspondente que pretende desligar.
2. Toque o controlo da tecla de regulação do seletor (D) para o nível “0”.
3. Cuidado com as superfícies quentes

O símbolo “H” mostrará qual é a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até a uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como função de poupança de energia, se quiser aquecer mais panelas, use a placa de aquecimento que ainda está quente.

### Utilizar a função Boost

#### Ativar a função Boost

1. Selecione a zona de aquecimento tocando na tecla de seleção de zona (A).
2. Ao tocar na tecla de controlo do Boost (E) , o indicador da zona exibe “P.” e a potência atinge o Máx.

#### Cancelar a função Boost

1. Toque na tecla de seleção da zona correspondente (A) que pretende cancelar.
  2. Toque na tecla de regulação do seletor (D) para cancelar a função Boost, então a zona de cozedura voltará ao nível 9.
- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
  - A zona de cozedura regressa ao nível 9 após 5 minutos.

### Utilizar da função de bloqueio de segurança para crianças

- Pode bloquear os controlos para impedir o uso não intencional (por exemplo, a crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos com exceção do controlo OFF são desativados.

### Para bloquear os controlos

Toque o controlo de bloqueio durante 3 segundos. O indicador do temporizador exibirá “Lo”.

### Para desbloquear os controlos

1. Certifique-se que a placa de indução está ligada.
2. Toque sem soltar o controlo de bloqueio durante 3 segundos.
3. Agora, pode começar a utilizar a sua placa de indução.



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desativados com exceção de OFF, mas pode sempre desligar a placa com o controlo OFF em caso de emergência, mas deverá desbloquear primeiro a placa na operação seguinte.

### Proteção contra temperatura excessiva

Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da placa de indução. Quando uma temperatura excessiva é monitorizada, a placa de indução deixa automaticamente de funcionar.

### Deteção de pequenos itens

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado em cima na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera em 1 minuto. A ventoinha continuará a funcionar na placa de indução por mais 1 minuto.

### Proteção por desligamento automático

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Ela desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de a desligar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são indicados na tabela abaixo:

Nível de potência	1~3	4~6	7~8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (min)	240	180	120	90

Quando o tacho/panela é removido, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e desliga-se automaticamente ao fim de 2 minutos.



As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem este eletrodoméstico.

### Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como alarme de um minuto. Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de cozedura quando o tempo definido for atingido.
- Pode ajustá-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos.

### Utilizar o temporizador como alarme de um minuto

#### Se não selecionar qualquer zona de cozedura

1. Certifique-se que a placa está ligada.  
**Nota:** pode utilizar o alarme de um minuto mesmo que não esteja a selecionar qualquer zona de cozedura.
2. Toque na tecla do temporizador (F). O indicador alarme começará a piscar “10”, e poderá definir o temporizador neste ponto.



3. Com os botões “+” ou “-”, pode efetuar a definição do tempo de 1 a 99 minutos.

Dica: Toque uma vez no controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e segure o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.


Ao tocar em “-” e “+” conjuntamente, o temporizador é cancelado, e o indicador do temporizador apaga-se.

4. Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor exibirá o tempo restante.

5. O sinal sonoro apitará durante 30 segundos e o indicador do temporizador apagar-se-á quando o tempo definido tiver terminado.

**Nota:** o alarme de um minuto funciona apenas no modelo normal.

### Definir o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura Se o temporizador estiver ativado para uma zona:

1. Selecione a zona de cozedura correspondente tocando na tecla de seleção da zona (A) .

2. Prima a tecla Temporizador (F), o alarme de um minuto começará a piscar “10”, e pode definir o temporizador neste ponto.



3. Com os botões “+” ou “-”, pode efetuar a definição do tempo de 1 a 99 minutos.

Dica: Toque uma vez no controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e segure o controlo “-” ou “+” do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

Ao tocar em “-” e “+” conjuntamente, o temporizador é cancelado, e o indicador do temporizador apaga-se.

4. Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor exibirá o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.

**NOTA:** O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á mostrando que a zona está selecionada.

$\sigma_e$

5. Quando o tempo de cozedura expira, a zona de cozedura correspondente será desativada automaticamente.

Outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

6. Ao utilizar “o temporizador como alarme” e “o temporizador para desligar as zonas” conjuntamente, o visor exibirá o tempo restante do alarme como primeira prioridade. Prima a zona de cozedura para exibir o tempo que resta para o desligamento do temporizador.

### Panelas (Fig. 3)

- se um imã aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.
- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.
- panelas com o fundo liso e grosso.
- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.

- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia. No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.

- recipientes inox com fundo de diversas camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo; para indução.

- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.

- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).

### Manutenção (Fig. 4)

Marcas de papéis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Realize a limpeza com um produto adequada e papel de cozinha, depois enxágue com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas.

### Instruções para o instalador

#### Instalação

Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

#### Posicionamento (Fig. 5)

O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:

- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.
- prover a passagens de ar como indicado na figura.

#### Conexão eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.

- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

**DA**

**DETTE PRODUKT ER FREMSTILLET MED HENBLIK PÅ AT SKULLE BRUGES I HJEMMET. FABRIKANTEN FRASIGER SIG ETHVERT ANSVAR I TILFÆLDE AF PERSON- ELLER TINGSSKADE, SOM ER EN FØLGE AF EN IKKE KORREKT FORETAGET INSTALLATION ELLER AF EN IKKE TILSIGTET, FEJLAGTIG ELLER ABSURD BRUG AF APPARATET.**

Fabrikanten erklærer, at dette produkt opfylder alle grundlæggende betingelser for hvad angår elektrisk materiale med lavspænding, indeholdt i EU-Direktiv: 2014/35/EU og i EU-Direktiv: 2014/30/EU omhandlende elektromagnetisk kompatibilitet.

### **OBS!–Forholdsregler-Advarsler**

- Under brugen af kogepladen bør magnetisk materiale, så som kreditkort, cd'er, regnemaskiner, etc. ikke være i nærheden af pladen.
- Der må aldrig anbringes sølvpapir eller produkter, der er pakket ind i sølvpapir direkte på pladen.
- Metalgenstande, så som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes ovenpå pladen, for at undgå at disse elementer opvarmes.
- Gryder/pander med teflonlag bør ikke opvarmes i mere end 1-2 minutter,

såfremt der ikke er ingredienser i gryden/panden.

- Når der skal tilberedes retter, der har tendens til at brænde på i bunden, begynder ved lav varme for derefter at forøge varmen og foretage en hyppig omrøring.
- Når tilberedningen er afsluttet, slukkes med den til pladen hørende mekanisme, (formindskelse til "0") og stol ikke på gryde-detektoren.
- Hvis kogepladens overflade går i stykker, skal apparatets stik øjeblikkeligt tages ud af lysnettets stikkontakt for at undgå risikoen for at få et elektrisk stød.
- Til rengøring af kogepladen må ikke anvendes dampapparater.
- Apparatet og tilgængelige dele kan blive varme under funktionen.
- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand eller være under konstant opsyn af en voksen. Dette apparat må kun anvendes af børn på 8 år og opefter, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået den passende vejledning og instruktion med hensyn til sikker brug af apparatet og forstår de indedbårne farer. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse, som foretages af brugeren, bør ikke foretages af børn uden opsyn.
- Det kan være farligt at lave mad med smør eller olie, hvis du ikke er opmærksom, da der kan opstå brand.

Forsøg **ALDRIG** at slukke ild med vand, men afbryd i stedet apparatet, og tildæk pladerne med eksempelvis et låg eller et lagen.

- Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges konstant.
- Madlavning på komfur uden overvågning med olie eller fedt kan være farlig og kan føre til brand.
- Brandfare: opbevar ikke dele på kogeenheden.
- Anvend udelukkende beskyttelsesmateriale, som producenten har anvist, eller som er anbefalet i denne brugsanvisning. Du kan også anvende beskyttelsen, som er indbygget i apparatet. Anvendelse af uegnet beskyttelsesmateriale kan resultere i ulykker.

Der skal indsættes en metode til afbrydelse fra hovedforsyningen i det faste ledningsnet ved hjælp af en separation af berøringsfladerne i alle poler, der giver fuld afbrydelse ved betingelser af kategori III med for høj spænding, i overensstemmelse med reglerne vedrørende el-installationer. Stikket eller den omnipolære afbryder skal være let tilgængeligt, når apparatet er installeret.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt med en ekstern timer eller et fjernbetjeningsystem.

Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, såfremt ovennævnte retningslinier og de almindeligt gældende regler omhandlende sikkerhed ikke er overholdt.

**Hvis elforsyningsledningen er beskadiget, bør denne skiftes ud med en ny fra fabrikanten, hvilken operation skal udføres af en af fabrikanten autoriseret tekniker eller en tekniker, der er i besiddelse af lignende kvalifikationer, med henblik på undgåelse af unødige risici forbundet med installationen.**

**FUNKTIONSPRINCIPPER (Fig. 1)**

Det drejer sig om elektromagnetiske principper for størstedelen af de gryder, der anvendes til kogning.

Det elektroniske kredsløb styrer induktionsfunktionen, (induktor), som skaber et magnetisk felt.

Varmen transmitteres fra selve gryden og over til dennes indhold.




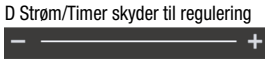


Tilberedningen finder sted, som beskrevet nedenstående:

- Mindste spredning (høj ydelse).
- Hvis gryden fjernes, (eller blot løftes op fra pladen) vil dette automatisk forårsage en blokering af systemet.
- Det elektroniske system giver den største fleksibilitet og indstillingsfølsomhed.

(Fig. 1)

- 1 Gryde
- 2 Induktionsstrøm
- 3 Magnetfelt
- 4 Induktor
- 5 Elektronisk kredsløb
- 6 Strømtilførsel

**Brugervejledning (Fig. 2)**

Reference	Beskrivelse
A 	Knap til valg af kogeplade
B 	Børnelås
C 	Tænd-/sluk-knap
D Strøm/Timer skyder til regulering	
	
E 	Boost-knap
F 	Timer

**Installation**

Alt i forhold til installationen (elektrisk forbindelse) skal udføres af faglært personale i overensstemmelse med gældende regler.

Se afsnittet henvendt til installatøren for de specifikke instruktioner.

## Brug induktionskogepladen

### Sådan startes kogepladen

1. Tryk på tænd-/sluk-knappen.

Efter at have tændt, brummeren én gang, alle skærme viser "–", hvilket angiver at induktionskomfuret er gået i tilstanden standby.



2. Placer en passende pande på den kogeplade, du ønsker at bruge.

• Kontrollér, at bunden af panden og kogepladens overflade er ren og tør.

3. I henhold til pandens placering, vælges den relevante knap ved at trykke på tasten "0" (A). Det valgte 0. symbol forbliver tændt.

4. Juster varmeindstillingen ved at trykke på skyderen (D).



- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen. Du er nødt til at starte igen ved 1. trin.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under tilberedningen.

### Hvis displayet blinker skiftevis i henhold til temperaturindstillingen

Betyder det, at:

- du ikke har placeret en pande på den korrekte kogeplade eller
- den pande, du bruger, er ikke egnet til tilberedning med induktion eller,
- panden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.


Der foretages ingen opvarmning, medmindre der er en egnet pande på kogepladen. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke placeret en egnet pande på det.

### Når du er færdig med tilberedning

1. Tryk på den relevante knap (A), til den kogeplade du vil slukke for.
2. Skub skyderen (D) til niveau "0".
3. Vær forsigtig med varme overflader.  
"H" viser hvilken kogeplade der er varm. Den viser hvornår overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du ønsker at varme yderligere pander, brug den kogeplade, der stadig er varm.

### Sådan bruges boost-funktionen

#### Sådan aktiveres boost-funktionen

1. Vælg kogepladen ved at trykke på knappen for den valgte kogeplade (A).
2. Ved tryk på boost-knappen (E) , viser pladeindikatoren "P." og strømmen kører ved højeste indstilling.

#### Sådan annulleres boost-funktionen

1. Tryk på den relevante knap (A), til den kogeplade du vil annullere.
  2. Tryk på skyderen (D) for at annullere boost-funktionen, derefter vil kogepladen skifte til niveau 9.
- Funktionen fungerer på alle kogeplader.
  - Kogepladen vender tilbage til niveau 9 efter 5 minutter.

### Sådan bruges børnelåsen

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet betjening (for eksempel børn der kommer til at tænde for kogepladerne).
- Når knapperne er låst, er alle knapper undtagen tænd-/sluk-

knappen deaktiveret.

### Sådan låses knapperne

Tryk på låseknapen i 3 sekunder. Timer-indikatoren vil vise "Lo".

### Sådan aktiveres knapperne

1. Kontroller at induktionskogepladen er tændt.
2. Tryk og hold låseknapen i et stykke tid
3. Nu kan du begynde at bruge din induktionskogeplade.



Når kogepladen er i låst tilstand, er alle knapper undtagen tænd-/sluk-knappen deaktiveret, du kan altid slukke for kogepladen i et nødstilfælde, men du skal aktivere kogepladen igen før den næste betjening.

### Beskyttelse mod overophedning

En temperatursensor kan overvåge temperaturen på induktionskogeplade. Når der påvises en for høj temperatur, vil induktionskogepladen stoppe automatisk.

### Påvisning af små genstande

Når en forkeret størrelse eller en ikke-magnetisk pande (f.eks. aluminium), eller en anden lille genstand (f.eks. Kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, går den automatisk i standby efter 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at køle kogepladen ned i yderligere 1 minut.

### Beskyttelse mod automatisk nedlukning

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion til din induktionskogeplade. Den slukker automatisk, hvis du selv glemmer at slukke den. Standard arbejdstider for de forskellige effektive niveauer ses i tabellen nedenfor:

Effektniveau	1~3	4~6	7~8	9
Standard arbejdstimer (min)	240	180	120	90

Når gryden fjernes, kan induktionskogepladen stoppe opvarmning øjeblikkeligt og kogepladen slukkes automatisk efter 2 minutter.



Personer der har pacemaker bør rådføre sig med deres læge, før de bruger denne anordning.

### Sådan bruges timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge det som et minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogeplade, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at tænde for en kogeplade, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timeren til op til 99 minutter.

### Sådan bruges timeren som et minutur

#### Hvis du ikke vælger en kogeplade

1. Kontrollér, at komfuret er tændt.

**Bemærk:** Du kan godt bruge minuturet, selvom du ikke vælger en kogeplade.

2. Tryk på ved timerknappen (F). Minutrets indikator begynder at blinke "10" og du kan nu indstille timeren.




3. Ved hjælp af knapperne "+" eller "-" kan du indstille minuturet 1 til 99 minutter.  
 Tip: Tryk på "-" eller "+" på timeren, for at sænke eller øge tiden med 1 minut.  
 Tryk og hold knappen "-" eller "+" på timeren, for at sænke eller øge tiden med 10 minutter.  
 Når der trykkes på "-" og "+" samtidig annulleres timeren og timerindikatoren slukker.

4. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen omgående. Butikkens displayet viser den resterende tid.

5. Brummen bipper i 30 sekunder og timer-indikatoren slukker, når den indstillede tid er udløbet.

**Bemærk:** minuturet fungerer kun i normal tilstand.

#### Sådan indstilles timeren til at slukke for en eller flere kogeplader Hvis timeren er indstillet for en kogeplade:

1. Vælg den relevante kogeplade, som fungerer ved at trykke på kogepladens knap (A) .
2. Tryk på timer-knappen (F), minuturets indikator begynder at blinke "10" og du kan nu indstille timeren.



3. Ved hjælp af knapperne "+" eller "-" kan du indstille minuturet 1 til 99 minutter.

Tip: Tryk på "-" eller "+" på timeren, for at sænke eller øge tiden med 1 minut.  
 Tryk og hold knappen "-" eller "+" på timeren, for at sænke eller øge tiden med 10 minutter.  
 Når der trykkes på "-" og "+" samtidig annulleres timeren og timerindikatoren slukker.

4. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen omgående. Displayet viser den resterende tid og timer-indikatoren blinker i 5 sekunder.  
**BEMÆRK:** Den røde prik ved siden af strøm-indikatoren tænder, for at angive at kogepladen er valgt.



5. Når tilberedningstiden udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk.

De andre kogeplader vil forblive tændt, hvis de er blevet tændt tidligere.

6. Når "timer som en alarm" og "timer til at slukke for kogeplader" anvendes samtidig, viser displayet den resterende alarmtid som første prioritet. Tryk på kogepladen for at se timerens resterende tid.

#### Gryder (Fig. 3)

- Hvis en magnet tiltrækkes af grydens bund, er denne gryde egnet til brug på plader med induktionsvarme.
- Det anbefales altid at anvende gryder, der er anbefalet til induktionsvarme.
- Gryder med flad og tyk bund.
- En gryde, hvis bund svarer nøjagtigt til kogepladens diameter, giver mulighed for et optimalt udbytte af varmen.
- En gryde, der er mindre, reducerer varmen, men forårsager ikke energispild. Det anbefales aldrig at anvende gryder med en

diameter mindre end 10 cm.

- Inox. gryder med flerlaget bund eller jerninox. Gryder, hvis der i bunden af gryden står: Beregnet til induktionsvarme.
- Hvis der bruges gryder af smedjernet, er det at foretrække, at disse har emaljeret bund med henblik på at undgå ridser på den vitrokeramiske plade.
- Følgende gryder/pander er ikke anvendelige: Glas, keramik, stentøj, aluminiumsgryder, kobber eller ikke magnetisk inox. (austenisk).

#### Vedligeholdelse (Fig. 4)

Rester af sølvpapir, madrester, fedtstænk, sukker eller meget søde retter bør øjeblikkeligt fjernes fra den keramiske plade med en skraber for at undgå skader på den keramiske plades overflade. Derefter rengøres med et anbefalet rengøringsmiddel og køkkenrulle. Herefter tørres efter med vand og der tørres efter igen med en tør klud. Der må ALDRIG anvendes svampe eller stålsvampe, der kan ridse; der må heller IKKE anvendes rengøringsmidler, der indeholder aggressive kemiske komponenter eller pletfjernere.

#### Instruktionsvejledning henvendt til den tekniske installatør Installation

De herværende instruktionsvejledninger er henvendt til den tekniske installatør som retningslinje mht. installation, regulering og vedligeholdelse, i overensstemmelse med de gældende lovgivning og regelsæt desangående. Operationerne bør ALTID foretages, mens apparatet IKKE er tilsluttet lysnettet.

#### Anbringelse (Fig. 5)

Apparatet er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade, således som vist på nedenstående figur.

Nedsænkningssåbningens perimenter skal forsynes med forseglingsmasse.

Det anbefales IKKE at foretage installation ovenover en ovn, og såfremt en sådan installation alligevel ønskes foretaget, bør nedenstående kontrolleres:

- At ovnen er udstyret med et velfungerende nedkølingsystem.
- At der UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER må være tale om udslip af varm luft fra ovnen op under den keramiske kogeplade.
- At der findes udluftningspassager, som vist på figuren.

#### Elektrisk tilslutning (Fig. 6)

FØR der foretages en elektrisk tilslutning, bør nedenstående kontrolleres:

- At installationens karakteristika stemmer overens med de data, der fremgår af apparatets identifikationsplade, som befinder sig på undersiden af den keramiske kogeplade;
- At installationen er udstyret med en effektiv jordforbindelse, i overensstemmelse med de gældende regler og lovbestemmelser desangående. Jordforbindelseskabel er et obligatorisk krav, som er vedtaget ved lov.

Såfremt apparatet ikke er udstyret med et sådant kabel og/eller stik, anvendes materiale, der er beregnet til den strømstyrke og den arbejdstemperatur, som er opgivet på apparatets identifikationsplade. Kablet må ikke på noget punkt være udsat for en temperatur, der overstiger 50°C i rumtemperatur.

**TUOTE ON SUUNNITELTU  
KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.  
VALMISTAJA EI OTA  
VASTUUTA MAHDOLLISISTA  
VÄÄRÄSTÄ ASENNUKSESTA  
TAI ASIATTOMASTA,  
VIRHEELLISESTÄ TAI  
VÄÄRÄSTÄ KÄYTÖSTÄ  
AIHEUTUVISTA MATERIAALI-  
TAI HENKILÖVAHINGOISTA.**

Valmistaja vakuuttaa tuotteen täyttävän kaikki olennaiset vaatimukset, jotka matalajännitedirektiivin 2014/35/EU ja sähkömagneettisen yhteensopivuuden osalta säädetään direktiivissä 2014/30/EU.

**VAROTOIMET**

- Liesitason toiminnan aikana kaikki mahdollisesti magnetisoituvat esineet, kuten luottokortit, levyt, taskulaskimet, jne. tulee pitää siitä kaukana.
- Koskaan ei tule sijoittaa alumiinipaperia tai alumiinipaperiin käärittyjä ruokatarvikkeita suoraan liesitasolle.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia ei saa sijoittaa liesitasolle niiden kuumenemisen välttämiseksi.
- Kun ruokaa valmistetaan astioissa, jossa on tarttumista estävä pohja ja joihin ei ole vielä lisätty ruoka-aineita, tulee esikuumennus rajoittaa yhteen tai kahteen minuuttiin.
- Jos valmistetaan ruokaa aineista,

jotka ottavat herkästi kiinni astian pohjaan, tulee ensin säätää keittoalue vähimmäisteholle ja lisätä sitä sitten vähitellen ja usein sekoittaen.

- Käytön jälkeen sammuta keittoalue vastaavasta painikkeesta (tehoa vähennetään nolnaan asti) äläkä jätä sammuttamista keittoastian havaintomekanismin hoidettavaksi.
- Jos lieden pinta rikkoutuu, kytke laite välittömästi irti verkosta mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.
- Älä käytä lieden puhdistukseen minkäänlaista höyrypesuria.
- Laite ja sen suojaamattomat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Varo koskemasta kuumiin osiin.
- Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä puutteita tai puutteellinen kokemus ja tuntemus, saavat käyttää tätä laitetta vain silloin, kun heitä on valvottu tai ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen voi olla vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. ÄLÄKOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, irrota laite sen sijaan sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai lakanalla

- Keittäminen täytyy tapahtua valvonnan alla. Lyhytaikainen keittäminen täytyy tapahtua jatkuvan valvonnan alla!
- Valvomaton keittäminen hellalla jossa on rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon.
- Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittotasolla.
- Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suosittelemia tai valmistajan käyttöohjeissa määritettyjä asianmukaisia keittotason suoja- tai laitteen mukana toimitettuja keittotason suoja- ja virheellisten suoja- käyttö voi johtaa onnettomuuksiin.

Lisää kiinteisiin johdotuksiin mahdollisuus katkaista verkkovirta ja eristä johdotussäätöjen mukaisesti niiden napojen kontaktit, joiden avulla virran voi katkaista täysin, kun ylijännite on tasolla III. Pistokkeen tai moninapaisen katkaisijan tulee olla sopivalla korkeudella siten, että niihin pääsee helposti käsiksi laitteen ollessa asennettuna.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai etähallintajärjestelmän kanssa.

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta tapauksissa, joissa edellä mainittuja ohjeita ja tavanomaisia vaaratilanteita ehkäiseviä käyttönormistoja ei noudateta.

**Jos virtajohto on vahingoittunut, tulee se vaihtaa. Vaihdon tulee olla valmistajan, valtuutetun teknisen huoltoliikkeen tai pätevän teknisen asentajan**

## suorittama kaiken tyyppisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

### TOIMINTAPERIAATTEET (Kuva. 1)

Liesitason toiminta perustuu lähes kaikkien keittotarkoituksiin soveltuvien astioiden sähkömagneettisiin ominaisuuksiin. Sähköpiiri säätölee magneettikentän muodostavan käämin (induktorin) toimintaa.

Lämpö siirtyy itse keittoastiasta siinä olevaan ruokaan.

Keittäminen tapahtuu alla kuvatulla tavalla.

- vähimmäishajautuminen (paras mahdollinen käyttötulos)

- keittoastian poistaminen (tai vaikka vain sen nostaminen irti keittopinnasta) aiheuttaa järjestelmän automaattisen sulkeutumisen

- elektroninen järjestelmä sallii mahdollisimman joustavan käytön ja tarkat säädöt.

(Kuva. 1)

- 1 Keittoastia
- 2 Indusoitu virta
- 3 Magneettikenttä
- 4 Induktori
- 5 Sähköpiiri
- 6 Virtalähde

Viite	Kuvaus
A	 Vyöhykkeen valintapainike
B	 Lapsilukon avain
C	 ON/OFF-painike
D	Power/Timer (virta/ajastin) -liukusäätimen painike 
E	 Tehostinhajauksen säätöpainike
F	 Ajastinpainike

### Käyttöohjeet (Kuva. 2)

#### Asennus

Ammattitaitoisen henkilöstön on suorittava kaikki asennukseen (sähkökytkentään) liittyvät toimenpiteet voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Katso erityisohjeet asentajaa koskevasta osasta.

#### Induktiolieden käyttö


##### Aloittaaksesi ruoanlaiton

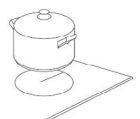
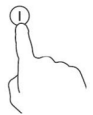
1. Koske ON/OFF-säädintä.

Kun virta on kytketty, äänimerkki kuuluu kerran ja kaikilla näytöllä näkyy merkintä “—”, joka ilmaisee induktio-lieden siirtyneen valaistuna.

2. Aseta sopiva kattila haluamiesi keittoalueiden päälle.

- Varmista, että kattilan pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

3. Valitse haluamasi vyöhykkeen valintapainike sen lämmitysalueen mukaan, johon kattila on sijoitettu  (A). Valittu symboli 0. pysyy täysin valaistuna.





4. Säädä lämpötila-asetusta liukusäätimen säätöpainiketta (D) koskemalla.



- Mikäli et valitse lämpöasetusta minuutin kuluessa, sammuu induktioliesi automaattisesti. Sinun tulee aloittaa uudelleen vaiheesta 1.
- Voit muuttaa lämmitysasetusta keittämisen aikana milloin vain.

#### Mikäli näyttö vilkkuu $\geq 5 \leq$ vuorokauden lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa:


- ette ole asettanut kattilaa oikealle keittoalueelle tai
  - käyttämäsi kattila ei sovellu induktioon tai
  - kattila on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty oikein keittoalueelle.
- Lämmitystä ei tapahdu, ellei keittoalueella ole sopivaa kattilaa. Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, mikäli siihen ei ole asetettu sopivaa pannua.

#### Lopetettuasi keittämisen

1. Kosketa oleellisen alueen valintapainiketta (A), jonka haluat sammuttaa.
  2. Paina liukusäätimen säätöpainike (D) asentoon "0".
  3. Varo kuumia pintoja.
- "H" osoittaa, mikä keittoalue on kuuma kosketettavaksi. Se poistuu pinnan jäähtyttyä turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan myös käyttää energiänsäästötoimintona ja haluessasi lämmittää lisää kattiloita, käytä yhä kuumana olevaa lämpölevyä.

#### Tehostustoiminnon käyttö

##### Tehostustoiminto aktivoitu

1. Valitse lämmitysalue koskemalla vyöhykkeen valintanäppäintä (A).
2. Koskiessasi tehostuksen säätöpainiketta (E) , alueen ilmaisimella näkyy "P." ja teho saavuttaa Max. -tilan.

#### Peruuta tehostustoiminto

1. Valitse oleellisen alueen valintapainike (A), jonka haluat peruuttaa.
  2. Koskemalla liukusäätimen säätöpainiketta (D) peruuttaaksesi tehostustoiminnon, keittoalue palaa tasolle 9.
- Toiminto voi toimia kaikilla keittoalueilla.
  - Keittoalue palaa tasolle 9, 5 minuutin kuluttua.

#### Lapsilukotoiminnon käyttäminen


- Voit estää painikkeiden tahattoman käytön lukitsemalla ne (esimerkiksi lapset saattavat vahingossa käynnistää keittoalueet).
- Säätimien ollessa lukittuja, kaikki muut säätimet OFF-painiketta lukuun ottamatta ovat poistettuina käytöstä.

#### Säätimien lukitsemiseksi

Paina näppäinlukon säädintä 3 sekunnin ajan. Ajastimen merkkivalossa ilmaistaan "Lo".

#### Säätimien avaus lukituksesta

1. Varmista, että induktioliesi on kytketty päälle.
2. Pidä näppäinlukon säädintä painettuna jonkin aikaa.
3. Voit nyt aloittaa induktioletesi käyttöä.

 Lieden ollessa lukitustilassa, kaikki muut säätimet paitsi OFF, ovat pois käytöstä, voit aina kytkeä liedon pois päältä OFF-säätimellä hätätilanteessa, mutta tulee avata liesi ensin seuraavan toiminnon aikana.

#### Ylikuumenemissuojaus

Lämpötilatunnistin voi valvua induktioleden sisäistä lämpötilaa. Liian suuren lämpötilan havaituiksi, induktioletesi lopettaa toiminnan automaattisesti.

#### Pienten esineiden havaitseminen


Mikäli liedelle on jätetty soveltumattoman kokoinen tai muu kuin magneettinen kattila (esim. alumiininen) tai jokin muu pieni esine (esimerkiksi veitsi, haarukka, avain), liesi siirtyy automaattisesti valmistustilaan yhden minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktioleden keittotason viilentämistä vielä yhden minuutin ajan.

#### Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammutus on induktioleden turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, mikäli unohdat sammuttaa keittämistoiminnon. Eri tehotasojen oletusarvoiset työskentelyajat on esitetty seuraavassa taulukossa:

Tehotaso	1~3	4~6	7~8	9
Oletustyöajastin (min)	240	180	120	90

Kun kattila poistetaan, induktioletesi voi pysäyttää kuumennuksen välittömästi ja liesi sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

 Sydämentahdistinta käyttävien henkilöiden tulee keskustella lääkärin kanssa ennen tämän yksikön käyttöä.

#### Ajastimen käyttö

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttimena. Tässä tilanteessa ajastin ei sammuta keittoaluetta asetetun ajan kuluttua loppuun.
- Voit määrittää sen sammuttamaan yhden keittoalueen asetetun ajan kuluttua loppuun.
- Voit asettaa ajastimen ajan enintään 99 minuutiksi.

#### Ajastimen käyttö minuuttimuistuttimen muodossa

##### Mikäli et valitse mitään keittoaluetta

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.
- Huomautus:** Voit käyttää minuuttimuistutinta, vaikka et valitsisi keittoaluetta.
2. Paina ajastinpainiketta (F). Muistutin-merkkivalo alkaa vilkkua "10" ja voit tässä vaiheessa asettaa ajastimen.



3. Käyttämällä "+"- tai "-" -painikkeilla voit määrittää ajastimen 1-99 minuutin välille.
- Vihje: Voit vähentää tai lisätä minuuttimäärää koskemalla ajastimen "-"- tai "+"-säädintä kerran.
- Voit vähentää tai lisätä aikaa 10 minuuttia pitämällä ajastimen "-" tai "+" -painiketta painettuna.
- Koskiessasi painikkeita "-" ja "+" samanaikaisesti, ajastin keskeytetään ja ajastimen merkkivalo sammuu.


4. Ajan tultua asetetuksi, se aloittaa laskennan välittömästi. Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika.

5. Äänimerkki kuuluu 30 sekunnin ajan ja ajastimen merkkivalo sammuu asetetun ajan päätyttyä.

**Huomautus:** minuuttimuistutin toimii vain normaalitilassa.

## Ajastimen asettaminen yhden tai useamman keittoalueen sammuttamiseksi

### Jos ajastin on asetettu yhdelle vyöhykkeelle:

1. Valitse oleellinen keittoalue koskemalla vyöhykkeen valintapainiketta (A) .
2. Paina ajastinpainiketta (F), jolloin muistutin-merkkivalo alkaa vilkkua "10" ja voit asettaa ajastimen tähän kohtaan.



3. Käyttämällä "+"- tai "-" -painikkeilla voit määrittää ajoituksen 1–99 minuutin väliin.

Vihje: Voit vähentää tai lisätä minuuttimäärää koskemalla ajastimen "-"- tai "+" -säädintä kerran.

Voit vähentää tai lisätä aikaa 10 minuuttia pitämällä ajastimen "-" tai "+" -painiketta painettuna.

Koskiessasi painikkeita "-" ja "+" samanaikaisesti, ajastin keskeytetään ja ajastimen merkkivalo sammuu.

4. Ajan tultua asetetuksi, se aloittaa laskennan välittömästi. Näytöllä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekunnin ajan.

**HUOM.:** Virtatason ilmaisinvalon vieressä oleva punainen piste osoittaa, että alue on valittu.



5. Kun keittämisen ajastimen aika päättyy, vastaava keittoalue sammuu automaattisesti.

Muu keittoalue toimii, jos se on kytketty päälle aikaisemmin.

6. Käyttäessäsi "ajastinta hälytyksenä" ja "aikakatkaisua vyöhykkeiden sammuttamiseksi yhdessä, näytöllä näkyy hälytyksen jäljellä oleva aika ensisijaisena. Paina keittoaluetta nähdäkseksi ajastimen jäljellä oleva aika ennen sammutusta.

## Keittoastiat (Kuva. 3)

- Jos keittoastian pohjaan asetettu magneetti tarttuu siihen kiinni, kyseinen keittoastia on sopiva induktioliedellä käytettäväksi.
- Suositellaan induktioliedellä sopiviksi ilmoitettujen keittoastioiden käyttöä.
- Keittoastioissa tulee olla tasainen ja paksu pohja.
- Jos keittoastian läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta, voidaan enimmäisteho käyttää täydellisesti hyväksi.
- Keittoaluetta pienempi kattila vähentää tehon hyödyntämistä, mutta ei aiheuta energiahukkaa. Missään tapauksessa ei suositella alle 10 cm läpimittaisten keittoastioiden käyttöä.
- Suositeltavia ovat ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joissa on monista kerroksista koostuvat pohja, tai rautapohjaisia ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita, mikäli pohjassa on maininta "sopii induktioliedelle".
- Jos käytetään valurautakattiloita, on suositeltavaa että niissä on emaloitu pohja keraamisen liesitason naarmuuntumisen estämiseksi.
- Seuraavat keittoastiamateriaalit eivät sovi keraamiselle liesitasolle: lasi, keramiikka, poltettu savi, alumiini, kupari tai ei-magneettinen ruostumaton teräs (austeeniittinen).

## Huolto (Kuva. 4)

Erilaiset jätteet, kuten alumiinipaperi, ruoka-aineiden jätteet, rasva-, sokeri- tai voimakkaasti sakariinipitoisten ruoka-aineiden roiskeet, tulee puhdistaa keittoalueelta välittömästi raaputtimella liesitason pinnan mahdollisen vahingoittumisen

estämiseksi. Jälkeenpäin tulee liesitaso puhdistaa asianmukaisella puhdistusaineella ja keittiöpaperilla, ja sitten huuhtoa vedellä ja kuivata puhtaalla liinalla. Missään tapauksessa ei saa käyttää hankaavia pesusieniä tai pesutynyjä. Vältä myös aggressiivisten kemiallisten puhdistusaineiden tai tahrannoitusteiden käyttöä.

## Asennusohjeet Asentaminen

Nämä ohjeet on tarkoitettu asentajalle asentamisen, säätämisen ja huollon helpottamiseksi voimassa olevien lakien ja säädösten mukaisesti. Kaikki kyseiset toimenpiteet tulee suorittaa aina siten, että liesitaso on kytketty pois verkkovirrasta.

## Sijoituspaikka (Kuva. 5)

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi vaakasuoralle tasolle kuvan osoittamalla tavalla.

Koko liesitason ympärille tulee levittää laitteen mukana toimitettua tiivistysainetta.

Liesitasoa ei suositella sijoitettavaksi uunin päälle. Päinvastaisessa tapauksessa tulee tarkistaa että:

- uunissa on riittävän tehokas jäähdytysjärjestelmä
- että missään tapauksessa lämmintä ilmaa ei pääse uunista liesitasolle.
- ilmanpäästy tulee estää kuvan osoittamalla tavalla.

## Sähkökytkentä (Kuva. 6)

Ennen sähkökytkennän suorittamista tarkista, että:

- asennusominaisuudet vastaavat liesitason alapinnalle sijoitetun tunnistelelyn ilmoittamia tietoja;
- asennuksessa on tehokas maadoituskytkentä voimassaolevien lakien määräysten mukaisesti. Maadoitus on lain mukaan pakollinen.

Siinä tapauksessa, että laitteessa ei ole johtoa ja/tai pistoketta, käytä asianmukaista tunnistelelyssä ilmoitetulle sähkövirralle ja työskentelylämpötilalle sopivaa materiaalia. Johto ei saa missään tapauksessa joutua alttiiksi huoneenlämpöä 50°C korkeammalle lämpötilalle.

**ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΤΗΚΕ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ. Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΩΝ ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΑ Ή ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΑ ΑΠΟ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ Ή ΧΡΗΣΗ.**

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι αυτό το προϊόν τηρεί όλες τις ουσιαστικές απαιτήσεις σχετικά με το ηλεκτρικό υλικό χαμηλής τάσης όπως προδιαγράφεται στην Οδηγία 2014/35/EU και την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα όπως προδιαγράφεται στην Οδηγία 2014/30/EU.

**ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ**

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας απομακρύνετε το υλικό που μπορεί να μαγνητιστεί όπως πιστωτικές κάρτες, δίσκοι, υπολογιστικές μηχανές, κλπ.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, καθώς επίσης μην ακουμπάτε προϊόντα που είναι συσκευασμένα σε αλουμίνιο απευθείας στο πεδίο μαγειρέματος.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να βρίσκονται εκτεθειμένα στην επιφάνεια του πεδίου μαγειρέματος γιατί μπορούν να θερμανθούν.
- Κατά το μαγείρεμα με σκεύη με αντικολητικό πάτο, χωρίς προσθήκη καρυκευμάτων, περιορίστε τον χρόνο προθέρμανσης σε ένα με δύο λεπτά.
- Για το μαγείρεμα τροφίμων που κολλάνε εύκολα στον πάτο, ξεκινήστε με μικρή βαθμίδα ισχύς για να αυξήσετε αργότερα ανακατεύοντας συχνά.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε με τον αντίστοιχο μηχανισμό (μείωση μέχρι το "0") και μην επικαλείστε την αναγνώριση σκεύους.

- Αν σπάσει η επιφάνεια της εστίας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.
- Για τον καθαρισμό της εστίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται καθαριστές ατμού
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν κατά τη λειτουργία.
- Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών θα πρέπει να διατηρούνται σε απόσταση, εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Τη συγκεκριμένη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν παιδιά από 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές δυνατότητες, ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την χρήση της συσκευής κατά ασφαλή τρόπο και αντιλαμβάνονται τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η αναγκαία συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά δίχως επίβλεψη.
- Πιθανώς να αποδειχθεί επικίνδυνο το μαγείρεμα με λίπη ή έλαια δίχως την παρουσία σας, καθώς μπορεί να προκληθούν πυρκαγιές. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να αποσβήσετε μία φωτιά με νερό, αποσυνδέστε αντίθετα τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τις φλόγες, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με ένα σεντόνι.
- Η επεξεργασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μία επεξεργασία μαγειρέματος σύντομης διάρκειας πρέπει να παρακολουθείται διαρκώς.
- Μία επεξεργασία μαγειρέματος με λάδι χωρίς παρακαλούθηση μαγείρεμα μπορεί αποβεί επικίνδυνη και μπορεί να προκαλεί μία πυρκαγιά.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

- Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά μαγειρικής εστίας που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που προτείνονται από τον κατασκευαστή στις οδηγίες για τη σωστή χρήση, είτε πάλι προστατευτικά που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρησιμοποίηση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Εγκαταστήστε στη σταθερή καλωδίωση ένα μέσο αποσύνδεσης από το ηλεκτρικό δίκτυο με αφαίρεση επαφής σε όλους τους πόλους που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση σε συνθήκες υπέρτασης κατηγορίας III, σύμφωνα με τον κανονισμό περί καλωδίωσης.

Με την εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να εξασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση της πρίζας και του διακόπτη.

Αυτή η συσκευή δεν προβλέπεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος με τηλεχειριστήριο.

Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη στην περίπτωση που τα προαναφερόμενα και οι συνήθειες κανονισμοί δεν τηρηθούν.

## **Το καλώδιο τροφοδοσίας σε περίπτωση ζημιάς, θα πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρία ή της Τεχνικής Υπηρεσίας της ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό, για αποφυγή κάθε κινδύνου.**

### **ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (Εικ. 1)**

Βασίζεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες των περισσοτέρων σκευών μαγειρέματος.

Το πηνίο που παράγει τον ηλεκτρομαγνητικό πεδίο χρησιμοποιείται και ελέγχεται από το ηλεκτρονικό κύκλωμα (επαγωγή).







Η θερμότητα μεταδίδεται από το ίδιο το σκεύος στα τρόφιμα.

Η διαδικασία μαγειρέματος πραγματοποιείται όπως περιγράφεται παρακάτω.

- ελάχιστη διάχυση (υψηλή απόδοση)
- η απομάκρυνση του σκεύους (ή μόνο το σήκωμά του) προκαλεί αυτόματα το κλείδωμα του συστήματος.
- το ηλεκτρονικό κύκλωμα επιτρέπει τη μέγιστη ευελιξία και ρύθμιση ακριβείας.

- (Εικ. 1)  
 1 Σκεύος  
 2 Επαγωγικό ρεύμα  
 3 Μαγνητικό πεδίο  
 4 Επαγωγείας  
 5 Ηλεκτρονικό κύκλωμα  
 6 Ηλεκτρική τροφοδότηση

### **Οδηγίες Χρήσης (Εικ. 2)**

Αναφορές	Περιγραφή
A 	Πλήκτρο επιλογής ζώνης
B 	Πλήκτρο κλειδώματος παιδιών
C 	Πλήκτρο ON/OFF
D 	Πλήκτρο ρυθμιστικού Λειτουργίας/Χρονοδιακόπτη
E 	Πλήκτρο ελέγχου ενίσχυσης
F 	Πλήκτρο χρονοδιακόπτη

### **Εγκατάσταση**

Όλες οι εργασίες που αφορούν την εγκατάσταση (ηλεκτρολογική σύνδεση) θα πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό και σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Για συγκεκριμένες οδηγίες, δείτε την ενότητα που αφορά τον εγκαταστάτη.

### **Χρήση της εστίας επαγωγής**

#### **Για ξεκίνημα του μαγειρέματος**

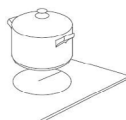
1. Πατήστε το χειριστήριο ON/OFF.


Μετά την ενεργοποίηση, το κουδούνι εκπέμπει ένα μπιπ, όλες οι οθόνες δείχνουν « - », υποδεικνύοντας ότι η εστία επαγωγής έχει εισέλθει σε κατάσταση λειτουργίας αναμονής.



2. Τοποθετήστε κατάλληλη κασαρόλα στη ζώνη μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι η βάση της κασαρόλας και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.



3. Ανάλογα με τη θερμαινόμενη ζώνη όπου είναι τοποθετημένη η κασαρόλα, επιλέξτε μια σχετική ζώνη, επιλέξτε πλήκτρο πατώντας το πλήκτρο «  » (A). Το σύμβολο 0, που επιλέχθηκε θα παραμείνει πλήρως αναμμένο.

4. Ρυθμίστε τη θερμότητα πατώντας το χειριστήριο του πλήκτρου του ρυθμιστικού (D).



- Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η εστία επαγωγής θα σβήσει αυτόματα. Θα χρειαστεί να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση της θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

## Εάν η οθόνη αναβοσβήνει $\geq 5 \leq$ εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει το εξής:

- δεν έχετε τοποθετήσει μια κατασρόλα στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή
  - η κατασρόλα που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα επαγωγής ή
  - η κατασρόλα είναι πολύ μικρή ή δεν είναι καλά κεντραρισμένη στη ζώνη μαγειρέματος.
- Δεν σημειώνεται ζεστάμα, εκτός κι εάν υπάρχει κατάλληλη κατασρόλα στη ζώνη μαγειρέματος. Η οθόνη θα σβήσει αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλη κατασρόλα.

## Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα

1. Ακουμπώντας τη σχετική ζώνη, επιλέξετε το πλήκτρο (A) που επιθυμείτε να σβήσετε.

2. Πατήστε το πλήκτρο του ρυθμιστικού (D) σε επίπεδο «0».


3. Προσοχή στις καυτές επιφάνειες.

Το «H» θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή στο άγγιγμα. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, εάν θέλετε να ζεστάνετε περαιτέρω κατασρόλες, χρησιμοποιήστε το μάτι που είναι ακόμα ζεστό.

## Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης

### Ενεργοποίηση λειτουργίας ενίσχυσης

1. Επιλέξετε τη ζώνη ζεστάματος ακουμπώντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης (A).

2. Ακουμπώντας το πλήκτρο ελέγχου ενίσχυσης (E)  η ένδειξη ζώνης δείχνει «P.» και τη μέγιστη ισχύ.

### Ακύρωση λειτουργίας ενίσχυσης

1. Πατώντας το σχετικό πλήκτρο επιλογής ζώνης (A) που επιθυμείτε να ακυρώσετε.

2. Πατώντας το πλήκτρο του ρυθμιστικού (D) για να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης, τότε η ζώνη μαγειρέματος θα επανέλθει στο επίπεδο 9.

- Η λειτουργία μπορεί να δουλέψει σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επανέρχεται στο επίπεδο 9 μετά από 5 λεπτά.

### Χρήση της λειτουργίας κλειδώματος παιδιών

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε ακούσια χρήση (για παράδειγμα παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός του χειριστήριου OFF απενεργοποιούνται.

### Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Ακουμπήστε το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί «Lo».

### Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία επαγωγής είναι αναμμένη.
2. Πατήστε παρατεταμένα το χειριστήριο του κλειδώματος πλήκτρων για λίγο.
3. Μπορείτε πλέον να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την εστία επαγωγής.



Όταν η εστία είναι σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός του OFF, μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με το χειριστήριο OFF σε έκτακτη ανάγκη, αλλά θα ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία στον επόμενο χειρισμό.

### Προστασία από υπερθέρμανση

Ένας παρεχόμενος αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία μέσα στην εστία επαγωγής. Όταν ανιχνεύεται υπερβολική θερμοκρασία, η εστία επαγωγής θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

### Ανίχνευση μικρών στοιχείων

Όταν μια κατασρόλα ακατάλληλου μεγέθους ή μη μαγνητική (π.χ. αλουμίνιου) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει μείνει στην εστία, η εστία μεταβαίνει αυτόματα σε αναμονή σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να κρύνει την εστία επαγωγής για 1 ακόμα λεπτό.

### Προστασία αυτόματου τερματισμού λειτουργίας

Ο αυτόματος τερματισμός λειτουργίας είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για την εστία επαγωγής. Σβήνει αυτόματα εάν ξεχάσετε ποτέ να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορες στάθμες ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Στάθμη ισχύος	1-3	4-6	7-8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (λεπτά)	240	180	120	90

Όταν αφαιρεθεί η κατασρόλα, η εστία επαγωγής μπορεί να σταματήσει να ζεσταίνει αμέσως και η εστία σβήνει αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Τα άτομα με βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους προτού χρησιμοποιήσουν αυτήν τη μονάδα.

### Χρήση του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως ελεγκτή χρόνου. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης θα σβήνει οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος, όταν λήγει ο χρόνος.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε να σβήνει μία ζώνη μαγειρέματος, μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για έως 99 λεπτά.

### Χρήση του χρονοδιακόπτη ως ελεγκτή χρόνου

#### Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια μαγειρικής είναι αναμμένη.

**Σημείωση:** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον ελεγκτή χρόνου ακόμα κι εάν δεν επιλέγετε ζώνη μαγειρέματος.


2. Ακουμπήστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη (F). Η ένδειξη ελεγκτή θα αρχίσει να αναβοσβήνει «10» και μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη σε αυτό το σημείο.



3. Χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» ή «-», μπορείτε να πραγματοποιήσετε τη ρύθμιση του χρόνου από 1 έως 99 λεπτά.  
Συμβουλή: Πατήστε το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.  
Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.  
Πατώντας το «-» και το «+» μαζί, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.
4. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση αμέσως. Η οθόνη θα εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
5. Το κουδούνι θα κάνει μπιπ για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα σβήσει, όταν παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος.  
**Σημείωση:** ο ηλεκτρικός χρόνος λειτουργεί μόνο σε κανονική λειτουργία.

### Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη να απενεργοποιήσει μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

#### Εάν ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί σε μία ζώνη:

1. Επιλέξτε τη σχετική ζώνη μαγειρέματος η οποία λειτουργεί πατώντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης (A) .
2. Πατήστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη (F), η ένδειξη του ηλεκτρικού θα αρχίσει να αναβοσβήνει «10» και μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη σε αυτό το σημείο.



3. Χρησιμοποιώντας τα κουμπιά «+» ή «-», μπορείτε να πραγματοποιήσετε τη ρύθμιση του χρόνου από 1 έως 99 λεπτά.  
Συμβουλή: Πατήστε το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.  
Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.  
Πατώντας το «-» και το «+» μαζί, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

4. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως την αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίζει τον χρόνο που απομένει και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήσει για 5 δευτερόλεπτα.  
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η ζώνη έχει επιλεγεί.



5. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.  
Άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν, εάν ενεργοποιήθηκαν προηγουμένως.
6. Κατά τη χρήση «του χρονοδιακόπτη ως ζυπνητηρίου» και «του χρονοδιακόπτη να απενεργοποιεί τις ζώνες» μαζί, η οθόνη θα εμφανίσει τον χρόνο που απομένει κατά πρώτη προτεραιότητα. Πατήστε τη ζώνη μαγειρέματος για να εμφανίσετε τον χρόνο που απομένει στον χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης.

### Σκεύη (Εικ. 3)

- Πλησιάζετε έναν μαγειρήτη στον πάτο του σκεύους σας. Αν τον έλξει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.
- Να προτιμάτε τα σκεύη που κριθηκαν κατάλληλα για το επαγωγικό

### μαγειρέμα.

- Σκεύη με δυνατό και λείο πάτο.
- Ένα σκεύος με μια διάμετρο ίση προς τη ζώνη για τη μέγιστη αξιοποίηση της ισχύος.
- Ένα σκεύος του μικρό μειώνει την ισχύ αλλά δεν θα προκαλέσει διάχυση ενέργειας. Ωστόσο, σας συμβουλευόμαστε να μη χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη των 10 εκ.
- Σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα πολλαπλών στρώσεων ή ανοξείδωτο φερίτη-χάλυβα με την ένδειξη: για επαγωγή.
- Στην περίπτωση χρήσης σκευών από χυτοσίδηρο, είναι καλύτερα να έχουν εμαγιέ πάτο για την αποφυγή γρατσουνιών στο υαλοκεραμικό πεδίο.
- Ακατάλληλα σκεύη μαγειρικής: γυαλί, κεραμικό, πήλινο, σκεύη από αλουμίνιο, ανοξείδωτο χαλκό ή πυριμαχο με ανοξείδωτη βάση (ωσενιτικό)

### Συντήρηση (Εικ. 4)

Υπολείμματα αλουμινόχαρτου, φαγητών, πισπιλιές από λίπη, ζάχαρη ή τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από το πεδίο μαγειρέματος με μια ζύστρα γυαλιού για την αποφυγή πιθανών ζημιών στην επιφάνεια του πεδίου. Στη συνέχεια, καθαρίστε με ένα κατάλληλο προϊόν και χαρτί κουζίνας, μετά ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια, αποφύγετε επίσης τη χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή καθαριστικά για λεκέδες.

### Οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάσταση

**Εγκατάσταση**  
Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται στον τεχνικό για την εγκατάσταση, ρύθμιση και συντήρηση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς. Οι παρεμβάσεις πρέπει να πραγματοποιούνται πάντοτε με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.

### Τοποθέτηση (Εικ. 5)

Το πεδίο μαγειρέματος προορίζεται για εντοιχισμό σε πάγκο εργασίας, όπως φαίνεται στην εικόνα.  
Πρώτα απ' όλα σφραγίστε την περιμετρο του πεδίου μαγειρέματος χωρίς κανένα κενό.  
Σας συμβουλευόμαστε να μη κάνετε την εγκατάσταση πάνω σε έναν φούρνο, διαφορετικά ελέγξτε:  
- αν ο φούρνος έχει ένα ικανοποιητικό σύστημα ψύξης.  
- ότι σε καμία περίπτωση δεν περνάει θερμός αέρας από τον φούρνο προς το πεδίο μαγειρέματος.  
- ότι δεν υπάρχουν ανοίγματα αερισμού όπως φαίνεται στην εικόνα.

### Ηλεκτρική σύνδεση (Εικ. 6)

Πριν να πραγματοποιήσετε την ηλεκτρική σύνδεση ελέγξτε:  
- αν οι προδιαγραφές της εγκατάστασης τηρούν τα αναφερόμενα στον πίνακα προδιαγραφών που βρίσκεται τοποθετημένος στο βάθος της επιφάνειας μαγειρέματος  
- και ότι η εγκατάσταση έχει μια καλή γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και προδιαγραφές. Η γείωση είναι υποχρεωτική από τον νόμο.  
Στην περίπτωση που η συσκευή δεν έχει καλώδιο και/ή πρίζα χρησιμοποιήστε υλικό κατάλληλο για το ρεύμα που ενδείκνυται στον πίνακα προδιαγραφών και για τη θερμοκρασία εργασίας. Το καλώδιο σε κανένα σημείο, δεν πρέπει να φτάσει πάνω από τους 50°C θερμοκρασία σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

**ДАННЫЙ ПРОДУКТ БЫЛ СОЗДАН  
ДЛЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В  
ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.**

**КОНСТРУКТОР НЕ НЕСЕТ  
НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ  
В СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНОГО  
УЩЕРБА, НАНЕСЕННОГО ЛЮДЯМ  
ИЛИ ПРЕДМЕТАМ, В СВЯЗИ С  
НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ  
ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ПО ПРИЧИНЕ ЕГО  
НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО  
ИЛИ БЕССМЫСЛЕННОГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

Производитель заявляет о том, что данный продукт отвечает всем основным требованиям в отношении электрического материала низкого напряжения, приведенным в директиве за номером 2014/35/EU, и нормативам по электромагнитному соответствию в соответствии с указанным в директиве 2014/30/EU.

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Во время работы индукционной плиты следует держать от нее на расстоянии все материалы, которые могут намагнититься, такие как: кредитные карточки, диски, калькуляторы и т.д. - никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- Во избежание нагревания, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить время предварительного нагревания до одной или двух минут.
- Варка продуктов со склонностью к прилипанию

ко дну кастрюли должна начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.

- После окончания использования, выключите с помощью соответствующей клавиши (уменьшение до "0"), и не доверяйте детектору кастрюль.
- При разломе поверхности плиты, следует немедленно отключить аппарат от сети питания во избежание электрического шока. - Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.
- Прибор и его части могут нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору без постоянного присмотра взрослых.
- Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний только в том случае, если они находятся под контролем или если они прошли соответствующий инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.
- Опасно отходить от прибора во время приготовления пищи с использованием жира или масла, потому что существует вероятность возникновения пожара. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. В таком случае следует отключить прибор от источника питания, а затем накрыть пламя, например, крышкой или покрывалом.
- Процесс готовки должен быть контролируемым. Процесс быстрого приготовления должен проходить всегда под наблюдением.

- Готовка с жиром или маслом может быть опасна и провоцировать пожар.
- Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на варочных поверхностях.
- Используйте только такие средства защиты столешницы, которые разработаны производителем прибора для приготовления или указаны производителем в инструкциях по применению, либо средства защиты столешницы, которые входят в комплект поставки прибора. Использование неподходящих средств защиты может привести к возникновению несчастных случаев.

Выполните подключение к стационарной проводке с учетом того, что отключение от питающей сети должно осуществляться с зазорами между всеми контактами, обеспечивающими полный разрыв цепи при перенапряжении, в соответствии с требованиями категории III и правилами прокладки. Розетка или многополюсный переключатель должны быть просты и доступны для подключения установленного аппарата.

Данный прибор не предназначен для использования с внешним таймером или системой дистанционного управления. Конструктор снимает с себя всю ответственность в том случае, если все вышеуказанные требования и обычные нормы предосторожности не будут соблюдены.

**В случае повреждения шнура питания, обратитесь к фабриканту для его замены, или обратитесь в уполномоченный центр технической помощи, или же обратитесь к техническому специалисту любого центра с подобными полномочиями, для**

## **предотвращения возникновения любого вида рисков.**

### **ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ (Рис. 1)**

- Принципы работы основаны на электромагнитных свойствах кастрюль, сковородок и иной посуды для приготовления пищи. Индукционная катушка управляется электронной схемой для создания сильного магнитного поля. Тепло передается продуктам питания от самой посуды. Варка продуктов и приготовление пищи осуществляется следующим образом:
- минимальная дисперсия (высокий выход)
  - снятие кастрюли с зоны варки (или просто ее поднятие вверх) автоматически блокирует систему.
  - электронная система обуславливает максимальную гибкость и тонкость регулировки.

(Рис. 1)

- 1 Кастрюля
- 2 Индуцированный ток
- 3 Магнитное поле
- 4 Индуктор
- 5 Электронная схема
- 6 Электрическое подключение

### **Инструкция по эксплуатации (Рис. 2)**

Значок	Описание
A	Кнопка выбора зоны
B	Кнопка блокировки от детей
C	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
D Слайдер Мощность/Время 	
E	Кнопка мгновенного нагрева
F	Кнопка таймера

### **Установка**

Все операции по установке (электрические подключения) должны производиться только квалифицированным персоналом и в соответствии с существующими нормативами. В разделе об установке указана вся информация по установке.


### **Использование индукционной плиты**

#### **В начале готовки**

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.  
После включения прозвучит звуковой сигнал и на всех дисплеях появится значок "-", который означает, что индукционная плита находится в режиме ожидания.
2. Поставьте подходящую посуду на варочную зону, которую хотите использовать.  
· Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.





3. В зависимости от варочной зоны, на которой находится посуда, выберите соответствующую варочную зону на дисплее, нажав кнопку «» (A). Рядом с выбранной варочной зоной появится символ 0.
4. Выберите уровень мощности с помощью слайдера (D).



- Если уровень мощности не будет выбран в течение 1 минуты, индукционная плита выключится автоматически. Процесс будет необходимо начать сначала с 1 шага.
- Уровень мощности можно менять в любой момент времени в процессе готовки.

**Если при выборе уровня мощности на дисплее появляется мигающее изображение символа  $\geq \leq$ ,**


- это означает,
- что посуда не была помещена в правильную варочную зону, или
  - что используемая посуда не подходит для индукционной плиты, или
  - что посуда слишком маленькая или не выставлена по центру варочной зоны.
- Нагрев не начнется до тех пор, пока в варочной зоне не будет подходящей посуды. Если на плиту не будет поставлена подходящая посуда, дисплей отключится автоматически через 1 минуту.

#### По окончании готовки

1. Нажмите кнопку варочной зоны (A), которую хотите выключить.
2. Верните слайдер (D) на уровень «0».
3. Остерегайтесь горячих поверхностей.  
Значком «H» обозначаются горячие для прикосновения варочные зоны. Этот значок исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Также этим можно воспользоваться в целях экономии энергии: если вы хотите продолжить нагрев посуды, ее можно поставить на еще пока горячую варочную зону.

#### Использование функции мгновенного нагрева

##### Включение функции мгновенного нагрева

1. Выберите варочную зону, нажав кнопку выбора зоны (A).
2. При нажатии кнопки мгновенного нагрева (E)  индикатор зоны показывает «P», а мощность достигает максимума.

##### Отключение функции мгновенного нагрева

1. Нажмите кнопку варочной зоны (A), для которой нужно отключить функцию мгновенного нагрева.
2. Нажмите слайдер (D), чтобы отменить функцию мгновенного нагрева и уровень мощности варочной зоны вернется на уровень 9.
  - Данная функция работает для любой варочной зоны.
  - Через 5 минут уровень мощности варочной зоны вернется к значению 9.

#### Использование функции блокировки от детей

- Можно заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, случайное включение варочных зон детьми).

- Когда элементы управления заблокированы, можно воспользоваться только кнопкой ВЫКЛ.

#### Чтобы заблокировать элементы управления

Удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд. На индикаторе таймера появится надпись «Lo».

#### Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что индукционная плита включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение некоторого времени.
3. Индукционная плита готова к работе.



Когда индукционная плита заблокирована, из всех элементов управления работает только кнопка ВЫКЛ. В экстренном случае всегда можно выключить плиту, нажав на эту кнопку, но чтобы снова начать пользоваться плитой, нужно будет предварительно ее разблокировать.

#### Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри индукционной плиты. Если температура поднимается выше установленной, индукционная плита автоматически отключается.

#### Обнаружение небольших предметов

Если на варочной панели остались предметы неподходящего размера или немагнитная посуда (например, алюминиевая) или другие небольшие предметы (например, нож, вилка, ключи), индукционная плита перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор продолжит охлаждение индукционной плиты еще в течение 1 минуты.

#### Автоматическое выключение

Автоматическое выключение — это защитная функция индукционной плиты. Индукционная плита выключается автоматически, даже если ее забыли выключить после готовки. Установленное время работы для разных уровней мощности указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1~3	4~6	7~8	9
Время работы по умолчанию (мин)	240	180	120	90

При снятии посуды нагрев немедленно прекращается и индукционная плита автоматически выключается через 2 минуты.



Лица с кардиостимулятором должны проконсультироваться с врачом перед использованием этого устройства.

#### Использование таймера

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- Его можно использовать как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не будет выключать варочную зону по истечении установленного времени.
- Также можно запрограммировать таймер на отключение варочной зоны по истечении установленного времени.
- Максимальное время, которое можно установить на таймере, — 99 минут.

#### Использование таймера для обратного отсчета

##### Если не выбрана конкретная варочная зона

1. Убедитесь, что индукционная плита включена.

**Примечание:** функцию обратного отсчета таймера можно

использовать даже без выбора варочной зоны.

2. Нажмите кнопку таймера (F). Функция обратного отсчета начнет мигать, а на индикаторе появится цифра «10». Теперь можно установить желаемое время работы таймера.



3. Используя кнопки «+» или «-», можно установить время в диапазоне от 1 до 99 минут.  
Подсказка: при кратком нажатии на кнопки «+» или «-» вы прибавляете или отнимаете по 1 минуте.  
При нажатии и удержании кнопки «+» или «-» вы прибавляете или отнимаете по 10 минут.  
При одновременном нажатии на кнопки «+» и «-» установленное время сбрасывается и индикатор таймера выключается.


4. После установки времени обратный отсчет начинается незамедлительно. На дисплее отображается оставшееся время.

5. После окончания обратного отсчета звуковой сигнал работает в течение 30 секунд и индикатор отключается.

**Примечание:** функция обратного отсчета работает только в стандартной модели.

#### Настройка таймера для выключения одной или нескольких варочных зон

##### Включение таймера для одной зоны

1. Выберите нужную рабочую варочную зону, нажав кнопку выбора зоны (A) .
2. Функция обратного отсчета начнет мигать, а на индикаторе появится цифра «10». Теперь можно установить желаемое время работы таймера.



3. Используя кнопки «+» или «-», можно установить время в диапазоне от 1 до 99 минут.

Подсказка: при кратком нажатии на кнопки «+» или «-» вы прибавляете или отнимаете по 1 минуте.

При нажатии и удержании кнопки «+» или «-» вы прибавляете или отнимаете по 10 минут.

При одновременном нажатии на кнопки «+» и «-» установленное время сбрасывается и индикатор таймера выключается.

4. После установки времени обратный отсчет начинается незамедлительно. На дисплее отобразится оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** светящаяся красная точка рядом с индикатором уровня мощности показывает выбранную варочную зону.

**Б**

5. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.

Если были включены и другие варочные зоны, то они

продолжат работу.

6. При одновременном использовании обеих функций таймера — как обратного отсчета, так и отключения варочных панелей — на дисплее отображается оставшееся время, поскольку функция обратного отсчета является приоритетной. Нажмите на индикатор варочной панели, чтобы посмотреть время, оставшееся до отключения.

#### Посуда (Рис. 3)

- Если магнит прилипает ко дну кастрюли при приближении ко дну, эта кастрюля годится для варки на индукционной плите. - покупайте кастрюли, специально рассчитанные на индукционную плиту.

- кастрюли с плоским и толстым дном.

- кастрюли, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности.

- кастрюля меньших размеров снижает мощность, но не приводит к потере энергии. В любом случае не рекомендуется использование посуды с диаметром менее 10 см.

- посуда из нержавеющей стали с многослойным дном или посуда из нержавеющей стали с ферритом, если на дне посуды указано: для индукционных плит.

- в случае использования чугунной посуды, лучше, чтобы их дно было эмалевое, во избежание появления царапин на стекле керамической панели.

- следующая посуда не пригодна для использования: стекло, керамика, обожженная глина, посуда из алюминия, меди или не намагничивающейся стали (аустенитной).

#### Уход (Рис. 4)

Остаток алюминиевой фольги, остатки пищевых продуктов, жирные пятна и брызги, сахар, продукты с большим содержанием сахара – все это следует немедленно очистить с варочной панели с помощью специальной лопатки - шабера, во избежание появления царапин на поверхности. Сразу после этого нанести специальный продукт и использовать для очистки панели бумажные полотенца. Затем промыть водой и высушить чистой тряпочкой. Запрещается использование абразивных губок или мочалок, а также агрессивных химических средств и средств для удаления пятен.

#### Инструкции для монтажника

##### Монтаж

Настоящие инструкции предназначены для использования в период монтажа и для монтажника, это руководство для монтажа, регулировки и ухода за плитой в соответствие с существующими нормативами. Не забывайте о том, что необходимо отключить плиту для выполнения каких-либо операций.

#### Установка (Рис. 5)

Для установки плиты на плоской поверхности обратитесь к соответствующему Рисунку.

Для герметизации всего периметра плиты используйте наполнителем, входящим в состав поставки.

Не рекомендуем устанавливать плиту на духовке, или, в случае такого рода установки, убедитесь в том, что:

- духовка оборудована эффективной системой охлаждения,

- горячий воздух из духовки не может попасть по каналу в область индукционной панели,

- предусмотреть воздушные каналы в соответствии с указанным на Рисунке.

#### Электрические подключения (Рис. 6)

Перед подключением к сети питания убедитесь в том, что:

- Характеристики установки совпадают с характеристиками, приведенными на заводской табличке, находящейся на дне варочной панели;
- Для установки предусмотрено достаточно мощное заземление, в соответствии с нормативами и требованиями действующего законодательства. Заземление предусмотрено в установленных нормативах.

В том случае, если для прибора не предусмотрен шнур и/или розетка включения, необходимо использовать материал, пригодный для значений электрического тока, приведенных на установочной пластине с характеристиками, и для данной рабочей температуры. Запрещается использовать шнур в случае его перегрева при превышении 50°C температуры окружающей среды.

**PRODUKT TEN ZAPROJEKTOWANY ZOSTAŁ DO UŻYTKU W GOSPODARSTWIE DOMOWYM. PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE SZKODY RZECZOWE I OSOBOWE POWSTAŁE WSKUTEK JEGO NIEPRAWIDŁOWEJ INSTALACJI ORAZ NIEWŁAŚCIWEGO, BŁĘDNEGO LUB NIEUZASADNIIONEGO UŻYTKOWANIA.**

Producent oświadcza, że niniejszy produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania dotyczące niskonapięciowego sprzętu elektrycznego zawarte w dyrektywie 2014/35/EU oraz kompatybilności elektromagnetycznej zgodnie z dyrektywą 2014/30/EU.

**Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- W czasie działania urządzenia powinniśmy usunąć z jego bezpośredniego otoczenia wszelkie przedmioty, które mogą ulec namagnetyzowaniu, takie jak karty kredytowe, płyty CD, kalkulatory, itp.
- Nie należy umieszczać na powierzchni płyty folii aluminiowej ani też zawiniętych w nią produktów.
- Na płycie nie powinno się pozostawiać żadnych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ze względu na ryzyko ich nadmiernego rozgrzania.
- W czasie gotowania przy użyciu naczynia o nieprzywierającym dnie, bez dodanych przypraw, należy skrócić czas wstępnego grzania do 1-2 minut.
- W przypadku potraw, które łatwo przywierają do dna, gotowanie rozpoczynamy przy minimalnej mocy, po czym stopniowo ją zwiększamy, mieszając cały czas zawartość naczynia.

- Po zakończeniu użytkowania danego pola grzejnego wskazane jest jego wyłączenie (obniżenie mocy do "0"). W tym przypadku nie powinniśmy liczyć na automatyczne wyłączenie w wyniku zadziałania wykrywacza naczyni.
- W przypadku pęknięcia płyty kuchennej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci w celu uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego.
- Zabrania się czyszczenia płyty kuchennej przy użyciu jakichkolwiek czyszczaczy parowych.
- Urządzenie i jego łatwo dostępne dla użytkownika części mogą się rozgrzewać podczas działania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod stałym nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem lub że osoby te zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie powinny być zlecane dzieciom, jeśli nie zapewni się odpowiedniego nadzoru.
- Gotowanie z użyciem tłuszczów lub oleju może być niebezpieczne, gdy jest wykonywane bez nadzoru, gdyż może dojść do zapłonu. NIGDY nie należy próbować gasić ognia za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie i nakryć płomienie, na przykład, pokrywką lub dużą ścierką.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieustannie.

- Gotowanie bez nadzoru na płycie grzejnej na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne oraz może spowodować pożar.
- Ryzyko zapłonu: nie gromadzić przedmiotów na powierzchni służącej do gotowania.
- Używać wyłącznie elementów zabezpieczających kuchenkę zaprojektowanych przez producenta kuchenki lub wskazanych przez producenta jako odpowiednie w instrukcji, lub elementów zabezpieczających kuchenkę wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich elementów zabezpieczających może spowodować wypadek.

Wprowadź do elektrycznej instalacji stałe medium odłączające urządzenie od sieci elektrycznej, posiadające oddzielenie styków na wszystkich biegunach, które umożliwi pełne odłączenie w przypadku przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami prowadzenia przewodów instalacji elektrycznej.

Należy zapewnić łatwy dostęp do wtyczki lub przełącznika wielobiegunowego po zamontowaniu urządzenia.

Urządzenie nie jest przystosowane do użytku przez zewnętrzny wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń i przyjętych powszechnie norm bezpieczeństwa.

**W celu uniknięcia potencjalnego zagrożenia, uszkodzony przewód zasilający powinien zostać wymieniony bezpośrednio u producenta, w upoważnionym przez niego punkcie serwisowym lub przez posiadającego odpowiednie kwalifikacje technika.**

#### ZASADA DZIAŁANIA PŁYTY INDUKCYJNEJ (Rys. 1)

Gotowanie na płycie indukcyjnej jest możliwe dzięki wykorzystaniu właściwości elektromagnetycznych większości naczyń kuchennych. Umieszczona pod płytą specjalna cewka indukcyjna (induktor)

wytwarza w obwodzie elektrycznym pole elektromagnetyczne, które podgrzewa podstawę naczynia.




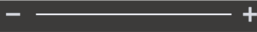


Proces gotowania charakteryzuje się następującymi cechami:

- minimalne rozproszenie energii (wysoka wydajność)
- usunięcie naczynia (a nawet jego nieznaczne uniesienie) prowadzi do automatycznego wyłączenia pola grzejnego
- elektroniczny układ sterujący zapewnia maksymalną elastyczność obsługi i komfort regulacji.

#### (Rys. 1)

- 1 Naczynie
- 2 Prąd indukcyjny
- 3 Pole magnetyczne
- 4 Induktor
- 5 Obwód elektryczny
- 6 Źródło zasilania

#### Instrukcja obsługi (Rys. 2)

Symbol	Opis
A 	Przycisk wyboru strefy
B 	Blokada rodzicielska
C 	Przycisk ON/OFF
D	Przycisk regulacji mocy i czasu 
E 	Przycisk Booster
F 	Przycisk programatora

#### Montaż

Wszystkie czynności związane z montażem (podłączeniem do prądu) powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Szczegółowe instrukcje dostępne są w części przeznaczony dla instalatora.

#### Używanie płyty indukcyjnej

##### Rozpoczęcie gotowania

1. Dotknij przycisku ON/OFF.

Po włączeniu zasilania, brzęczyk wyemituje jeden raz sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się "–", co oznacza, że płyta indukcyjna weszła w stan czuwania.



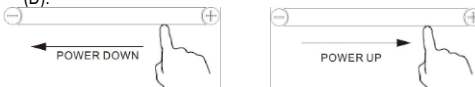
2. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzewczym, którego chcesz używać.

Upewnij się, że dno naczynia oraz powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.



3. W zależności od pola grzewczego, na którym znajduje się naczynie, należy wybrać odpowiedni przycisk wyboru pola, dotykając przycisku „0.” (A). Rozświetli się symbol „0.” wybranego pola.

4. Ustaw moc grzania przesuwając palec po suwaku regulującym (D).



- Jeśli nie wybierzesz ustawienia w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Musisz zacząć od kroku 1.
- W każdej chwili podczas gotowania możesz zmienić ustawienie mocy.

### Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem ogrzewania

oznacza to, że:

- naczynie nie zostało ustawione na właściwym polu grzewczym,
- użyte naczynie jest nieodpowiednie do płyty indukcyjnej,
- naczynie jest za małe lub nie zostało ustawione na środku pola grzewczego.

Płyta nie będzie grzać dopóki na polu grzewczym nie zostanie postawione odpowiednie naczynie. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli na polu grzewczym nie zostanie postawione odpowiednie naczynie.

### Po zakończeniu gotowania

1. Aby wyłączyć pole grzewcze należy dotknąć przycisku danego pola (A).


2. Przesuń palec po suwaku regulującym (D) do pozycji „0”.

3. Uwaga na gorące powierzchnie.

Symbol „H” wskazuje, które pole grzewcze jest zbyt gorące, żeby je dotykać. Zniknie, kiedy powierzchnia się schłodzi do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii. Jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, użyj płyty grzejnej, która jest jeszcze gorąca.

### Używanie funkcji Boost

#### Uruchamianie funkcji Boost

1. Wybrać pole grzewcze dotykając przycisku wyboru pola (A).
2. Po wyborze przycisku Boost (E) , wyświetlacz danego pola pokaże „P.”, a moc osiągnie maksymalny poziom.

#### Wyłączanie funkcji Boost

1. Aby wyłączyć funkcję Boost pola grzewczego należy dotknąć jego przycisku wyboru (A).
2. Dotknięcie przycisku regulacji suwaka (D) w celu wyłączenia funkcji Boost powoduje powrót grzania pola grzewczego do poziomu 9.
  - Funkcję tę można wykorzystać w każdym polu grzewczym.
  - Po 5 minutach dane pole grzewcze powraca do poziomu 5.

### Funkcja blokady rodzicielskiej


- Przyciski sterujące można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem elementu wyłączającego są wyłączone.

### Blokowanie przycisków

Przytrzymaj przycisk uruchamiający blokadę przez 3 sekundy. Wskaźnik czasu będzie wskazywał „Lo”.

### Odblokowanie przycisków

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Przytrzymaj przez chwilę przycisk uruchamiający blokadę.
3. Następnie możesz zacząć używać płyty indukcyjnej.

 Kiedy płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku uruchamiania na wypadek sytuacji awaryjnej, ale przy następnej czynności płyty grzewczą należy najpierw odblokować.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta indukcyjna jest wyposażona w czujnik monitorujący temperaturę. Po wykryciu zbyt wysokiej temperatury płyta indukcyjna zostanie automatycznie wyłączona.

### Wykrywanie drobnych przedmiotów

Po ustawieniu na płycie naczynia nieodpowiedniej wielkości lub niemagnetycznego (np. aluminiowego), albo innego niewielkiego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie schładzał płytę indukcyjną przez kolejną 1 minutę.

### Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie jest funkcją zabezpieczającą płytę indukcyjną. Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz ją wyłączyć. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy są przedstawione w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1~3	4~6	7~8	9
Domyślnie czasy pracy (min)	240	180	120	90

Po zdjęciu naczynia płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać, a po 2 minutach automatycznie się wyłączy.



Osoby mające rozrusznik serca powinny przez użyciem płyty skonsultować się z lekarzem.

### Korzystanie z minutnika

Minutnika można używać na dwa sposoby:

- Można go używać jako czasomierza. W tym przypadku minutnik nie wyłączy żadnego pola grzewczego po upływie ustawionego czasu.
- Można też go ustawić tak, aby po upływie ustawionego czasu wyłączał jedno pole grzewcze.
- Minutnik może być ustawiony na maksymalnie 99 minuty.

### Korzystanie z minutnika jako czasomierza

#### Jeśli nie wybierzesz żadnego pola grzewczego

1. Upewnij się, że płyta jest uruchomiona.
  - **Uwaga:** można użyć czasomierza, nawet jeśli nie wybrano żadnego pola grzewczego.
2. Dotnij przycisku minutnika (F). Wskaźnik minutnika zacznie pokazywać „10” i w tym momencie można ustawić zegar.




3. Przyciskami „+” i „-” można ustawić czas minutnika między 1 a 99 minut.
  - Wskazówka: Dotknij „+” lub „-”, aby podnieść lub obniżyć czas o 1 minutę.
  - Dotknij i przytrzymaj „+” lub „-”, aby podnieść lub obniżyć czas o 10 minut.
  - Jednocześnie dotknięcie obu przycisków „+” i „-” powoduje wyzerowanie i wyłączenie minutnika.
4. Kiedy czas zostanie ustawiony, minutnik zacznie od razu odliczać. Wskaźnik będzie pokazywał pozostały czas.
5. Kiedy upłynie ustawiony czas brzęczyk będzie wydawał dźwięki przez 30 sekund.

**Uwaga:** czasomierz pracuje tylko przy zwykłym modelu.

nierdzewnej nie ferromagnetycznej (austenitycznej).

## Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednego lub kilku pól grzewczych

### Jeśli minutnik jest ustawiony dla jednego pola grzewczego:

- Wybierz właściwe pole grzewcze dotykając przycisku wyboru danego pola (A) .
- Dotknij przycisku minutnika (F), jego wskaźnik zacznie pokazywać „10” i w tym momencie można ustawić zegar.



- Przyciskami „+” i „-” można ustawić czas minutnika między 1 a 99 minut.

Wskazówka: Dotknij „+” lub „-”, aby podnieść lub obniżyć czas o 1 minutę.

Dotknij i przytrzymaj „+” lub „-”, aby podnieść lub obniżyć czas o 10 minut.

Jednoczesne dotknięcie obu przycisków „+” i „-” powoduje wyzerowanie i wyłączenie minutnika.

- Kiedy czas zostanie ustawiony, minutnik zacznie od razu odliczać. Wskaźnik będzie pokazywał pozostały czas i będzie migotał przez 5 sekund.

**UWAGA:** Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana została dana strefa.



- Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

Inne strefy gotowania będą działały nadal, jeśli zostaną wcześniej włączone.

- Po ustawieniu minutnika jako alarmu lub w celu wyłączenia wszystkich pól, na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas alarmu jako priorytet. Należy wybrać dane pole grzewcze, aby wyświetlić pozostały czas do wyłączenia minutnika.

## Naczynia do gotowania (Rys. 3)

- aby sprawdzić, czy dane naczynie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, należy przyłożyć do jego dna magnes. Jeśli jest on przyciągany, oznacza to, że naczynie wykazuje właściwości ferromagnetyczne i można w nim gotować na płycie.

- wskazane jest stosowanie naczyń specjalnie przeznaczonych do gotowania indukcyjnego, zgodnie z oświadczeniem producenta.

- powinniśmy używać naczyń o płaskich i grubych dnach. Stosowanie takiej samej średnicy naczynia i pola grzejnego zapewni maksymalną energooszczędność.

- naczynie o mniejszej od pola grzejnego średnicy jest mniej energooszczędne, nie powoduje jednak rozproszenia energii. Niewskazane jest używanie naczyń o średnicy dna poniżej 10 cm.

- zaleca się stosowanie naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej, wyposażonych w dno wielowarstwowe oraz ze stali ferromagnetycznej, jeżeli posiadają na dnie napis, że nadają się do gotowania indukcyjnego. - w przypadku naczyń żeliwnych, ich spódna część powinna być emalowana, aby uniknąć ryzyka zarysowania płyty ceramicznej.

- nie należy stosować naczyń wykonanych ze szkła, materiałów ceramicznych, wypalanej gliny, aluminium, miedzi i ze stali

## Konserwacja (Rys. 4)

Strzępy folii aluminiowej, resztki potraw, plamy z tłuszczu i cukru oraz potraw z dużą zawartością cukru powinny zostać natychmiast usunięte z płyty grzejnej za pomocą skrobaczki ze względu na ryzyko uszkodzenia jej powierzchni. Po ich zeszkobaniu, płytę przemywamy odpowiednim preparatem chemicznym i przecieramy papierem do użytku kuchennego, a następnie splukujemy wodą i wycieramy do sucha czystą szmatką. W żadnym wypadku nie powinniśmy używać gąbek ani myjek o właściwościach ściernych. Należy także unikać stosowania silnie działających detergentów i środków do wybielania plam.

## Wskazówki dla instalatora

### Instalacja

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla wykwalifikowanego technika, który ma przeprowadzić instalację, regulację i konserwację urządzenia. Została ona opracowana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi i normami technicznymi. Wszystkie powyższe czynności należy wykonać po uprzednim wyłączeniu urządzenia z sieci.

### Ustawienie (Rys. 5)

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy zgodnie z ukazanym na rysunku schematem. Dołączoną do zestawu uszczelkę umieszczamy na krawędzi płyty.

Niewskazana jest instalacja urządzenia powyżej piekarnika. Gdyby okazało się to konieczne, należy wcześniej upewnić się, że:

- piekarnik posiada odpowiedni system chłodzenia.
- nie ma żadnych nieszczelności, przez które gorące powietrze mogłoby się przedostawać z piekarnika do płyty.
- urządzenia zostały wyposażone w odpowiednie otwory wentylacyjne, tak jak to zostało ukazane na rysunku.

### Podłączenie elektryczne (Rys. 6)

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy upewnić się, że:

- warunki instalacyjne pomieszczenia odpowiadają danym technicznym figurującym na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodniej stronie płyty;
- sieć elektryczna wyposażona jest w odpowiednie uziemienie wykonane zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi i przepisami ustawowymi. Uziemienie jest koniecznym, wymaganym przez prawo warunkiem prawidłowej instalacji.

Jeżeli w wyposażeniu urządzenia brakuje przewodu sieciowego i/ lub wtyczki, należy zastosować materiał odpowiadający danym technicznym figurującym cym na tabliczce znamionowej, biorąc pod uwagę przewidywaną temperaturę pracy. W adnym wypadku temperatura przewodu przył czeniowego nie mo e przekroczyć 50°C w stosunku do temperatury otoczenia.

**EZ A TERMÉK HÁZTARTÁSI HASZNÁLTRA KÉSZÜLT. A SZABÁLYTALAN BESZERELÉSBŐL ILLETVE NEM RENDELTETÉSSZERŰ VAGY HELYTELEN HASZNÁLATBÓL EREDŐ ESETLEGES SZEMÉLYI VAGY ANYAGI KÁROKÉRT A TERVEZŐ SEMMILYEN FELELŐSSÉGET NEM VÁLLAL.**

A gyártó kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/35/EU sz. irányelv alacsony feszültségű készülékekre vonatkozó alapvető követelményeinek, valamint a 2014/30/EU sz. irányelvben meghatározott elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó követelményeknek.

**ÓVINTÉZKEDÉSEK**

- Működés közben tartson távol minden olyan anyagot, amely mágneses teret hozhat létre, mint pl. hitelkártyák, lemezek, számológépek, stb.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy alufóliába csomagolt terméket közvetlenül a felületre
- Fémtárgyakat, mint például kések, villák, kanalak, fedők ne helyezzen a felületre, mert könnyen felforrósodhatnak – a tapadásgátló bevonattal ellátott fenek főzőedények használata közben, ha azokba nem tesz valamilyen zsiradékot vagy folyadékot, az előmelegítési időt korlátozza egy-vagy két percre.
- Az edények falához könnyen odaragadó ételek főzését kezdje a legalacsonyabb teljesítménnyel, majd gyakori kevergetés közben növelje azt.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket a megfelelő gombbal (csökkentse „0”-ra) és ne hagyatkozzon a főzőedény-érzékelőre.
- Ha a főzőlap felülete elreped, azonnal húzza ki a készüléket a hálózathoz az áramütés

kockázatának elkerülése érdekében.

- A főzőlap tisztítására nem szabad semmiféle gőzzel működő tisztító berendezést használni.
- A készüléket ne használják olyan személyek (gyermeket is beleértve), akiknek a fizikai, szenzoriális illetve mentális képessége csökkent, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal illetve ismeretekkel, ha csak nem felügyelet mellett teszik azt, vagy a készülék használatára vonatkozóan felelősségteljes személytől megfelelő útbaigazítást kaptak!
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel!
- A készülék és a könnyen hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek.
- Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőelemet!
- Nyolc évnél fiatalabb gyermekek csak állandó felügyelet mellett közelíthetik meg a készüléket.
- Nyolc éves vagy annál idősebb gyermekek, csökkent fizikai, érzékelő- vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, ha előtte felügyelték őket használat közben, vagy a készülék megfelelő használatára vonatkozó olyan biztos utasításokat kaptak, amelyek alapján megértik a készülék használatából fakadó veszélyeket. Gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Gyermekek csak felügyelettel végezhetik el a készülék mindennapos tisztítását és karbantartását.
- Ha zsír vagy olaj felhasználásával főz, ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, mert tűz keletkezhet. SOHA ne próbálja vízzel eloltani a tüzet, hanem azonnal húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzathoz, majd fedje le a lángokat pl. fedővel vagy egyéb burkolattal.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid idejű főzést folyamatosan kell felügyelni.
- A felügyelet nélküli főzőlapon való főzés zsírral vagy olajjal veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületen!
- Csak a főzőkészülék gyártója által tervezett



vagy a gyártó által a kezelési utasításban javasolt felületvédőt vagy a készülékhez tartozó felületvédőt használja a rendeltetésnek megfelelő módon. A nem megfelelő védők használata balesetveszélyes.

A kötött huzalozásba iktasson be egy olyan megszakítót, mely III. kategóriás túlfeszültség esetén a huzalozási szabályok betartása mellett minden póluson tökéletesen bontani képes az áramellátást. A dugasz illetve az összpólusú megszakító könnyen elérhető kell, hogy legyen a készülék végleges elhelyezése után is.

A készülék nem használható külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.

A fentiek valamint a bevett biztonsági elírások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

## **A kockázatok elkerülése érdekében, ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, felhatalmazott műszaki szervizzel vagy kompetens és szakképzett szerelővel.**

### **MŰKÖDÉSI ELV (1. ábra)**

A főzőberendezések többségére jellemző elektromágneses tulajdonságokon alapul.

Az elektromos áramkör vezérli az indukciós tekercs (induktor) működését, amely mágneses teret hoz létre.

A hőt maga az edény adja át az ételnek.

A főzés az alábbiakban leírt módon történik.

- minimális diszperzió (nagy teljesítmény)
- a fazék elhúzása (vagy egyszerű felemelése) a rendszert automatikusan blokkolja
- az elektronikus rendszer maximális flexibilitást és finom beállítást tesz lehetővé.

### **(1. ábra)**

- 1 Főzőedény
- 2 Indukált áram
- 3 Mágneses mező
- 4 Induktor
- 5 Elektromos áramkör
- 6 Áramforrás

### **Felhasználói utasítások (2. ábra)**

Referencia	Leírás
A 	Zónakiválasztó gomb
B 	Gyerekszűrgomb
C 	Ki-bekapcsoló gomb
D 	Hatásfok-/időszabályozó gomb
E 	Fokozásszabályozó gomb
F 	Időzítő gomb

### **Telepítés**

A telepítéssel kapcsolatos minden feladatot (elektromos bekötés) szakképzett személynek kell elvégeznie az érvényes szabályoknak megfelelően.

A részletes utasításokért lásd a telepítésre vonatkozó részt.

### **Az indukciós főzőlap használata**

#### **A főzés megkezdése**

1. Érintse meg a ki- és bekapcsoló gombot.


Bekapcsolás után a hangjelző egyszer sípol, és az összes kijelzőn egy „-” látható, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotban van.



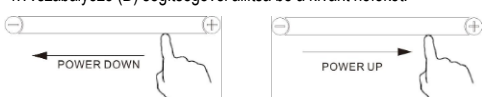
2. Helyezzen egy főzőedényt a használni kívánt főzőzónára.

- Ellenőrizze, hogy a főzőzóna felülete és az edény alja is száraz legyen.



3. Válassza ki az edény alatti zónát a „” gombbal (A). A zónához tartozó 0. szimbólum világít.

4. A szabályozó (D) segítségével állítsa be a kívánt hőfokot.



- \* Amennyiben nem választja ki a hőfokot 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Ekkor az 1. lépéssel kell kezdenie.
- \* Főzés közben bármikor módosíthatja a hőfokot.

### **Ha a kijelző és a hőfokjelző felváltva villog $\approx \neq$**

Ez a következőket jelenti:

- \* nem a megfelelő főzőzónára helyezte az edényt, vagy
  - \* a használni kívánt edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, vagy
  - \* túl kicsi az edény, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.
- A melegítés csak abban az esetben kezdődik el, ha megfelelő edény kerül a főzőzónára. Ha az edény nem megfelelő, a kijelző 1 perc után kikapcsol.

### **Főzés után**

1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt zóna gombját (A).
2. Állítsa a hőfokot a „0” szimbólumra (D).

### 3. Vigyázzon a forró felületekkel!

„H” betű jelzi az érintéshez túli forró főzőzónákat. Amikor a főzőzóna már biztonságos hőmérsékletű, eltűnik a jelzés. A főzés után még meleg főzőzónát további edények melegítésére is használhatja, hogy ezzel energiát spóroljon.

Hatásfok	1~3	4~6	7~8	9
Alapbeállítás (perc)	240	180	120	90

Az edény eltávolításakor az indukciós főzőlap azonnal abbahagyja a melegítést, majd 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

### A fokozó funkció használata

#### A fokozás aktiválása

1. A zónakiválasztó gomb (A) megérintésével válassza ki a kívánt főzőzónát.

2. A fokozásszabályozó gomb (E) megérintésekor a zónajelző „P” betűt mutatja, és maximális hatásra vált.

#### A fokozás kikapcsolása

1. Érintse meg annak a zónának a gombját (A), amelyen ki szeretné kapcsolni a fokozást.

2. A szabályozó gombbal (D) kapcsolja ki a fokozást. Ekkor a főzőzóna a 9-es szintre vált.

- Ez a funkció az összes főzőzónában működik.
- 0t perc elteltével a főzőzóna 9-es fokozatra vált.

#### A gyerekszár használata

- A véletlen használat elkerülése érdekében lezárhatja a kezelőgombokat (hogy megakadályozza például, hogy egy gyermek véletlenül bekapcsolja a főzési zónákat).
- Lezárt állapotban a kikapcsológomb kivételével az összes gomb inaktív.

#### A gombok lezárása

Tartsa ujját a lezáró gombon 3 másodpercig. Az időzítő kijelzőjén megjelenik a „Lo” felirat.

#### A gombok feloldása

1. Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap be legyen kapcsolva.
2. Tartsa ujját a lezáró gombon egy kis ideig.
3. Most már használhatja az indukciós főzőlapot.

Ha a főzőlap lezárt üzemmódban van, akkor a kikapcsológomb kivételével az összes kezelőgomb ki van kapcsolva.



Vészhelyzet esetén a kikapcsológombbal mindig kikapcsolhatja a főzőlapot, de a következő használatkor először fel kell oldania a készüléket.

#### Túlhevülés elleni védelem

Az indukciós főzőlapban egy beépített érzékelő figyel a hőmérsékletet. Amikor túlhevülést észlel, automatikusan kikapcsolja az indukciós főzőlapot.

#### Apró tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyő (pl. alumínium) vagy más apró tárgy (pl. kés, villa, kulcs) maradt a főzőlapon, a főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenléti állapotba lép. Az indukciós főzőlap ventilátorja további 1 perccig aktív marad.

#### Automatikus leállás

Az automatikus leállás az indukciós főzőlap egy biztonsági funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha Ön megfeledkezne róla a főzés után. A különböző hatásfokok különböző alapbeállításai az alábbi táblázatban tekinthetők meg:



Amennyiben pacemakerrel rendelkezik, a készülék használatba vétele előtt konzultáljon kezelőorvosával!

#### Az időzítő használata

Az időzítő használatának különböző módjai léteznek:

- Használhatja percszámlálóként. Ebben az esetben az idő lejártakor nem fogja kikapcsolni a főzőzónát.
- Arra is használhatja, hogy kikapcsolja a főzőzónát az idő lejártakor.
- Az időzítőt maximum 99 percre lehet beállítani.

#### Az időzítő percszámlálóként való használata

##### Ha nem választja ki a főzőzónát

1. Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap be legyen kapcsolva.

**Megjegyzés:** akkor is használhatja a percszámlálót, ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem.

2. Érintse meg az időzítő gombját (F). A számláló kijelzőjén a 10-es szám villog: ekkor beállíthatja az időzítőt.



3. A „+” és a „-” jelek segítségével beállíthatja az időt 1 és 99 perc között.

Tipp: érintse meg a „-” vagy a „+” jelet, hogy a számláló perceket ugorjon.

Tartsa az ujját a „-” vagy a „+” jelen, hogy a számláló 10 perceket ugorjon.

Ha egyszerre érinti meg a „-” és a „+” jeleket, az időzítő kikapcsol.


4. Amikor beállította az időt, a visszaszámlálás azonnal elkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható.

5. A hangjelző 30 másodpercig sípol, és az időzítő jelzője kialszik a beállítási idő lejártakor.

**Megjegyzés:** a percszámláló csak a normál modellekben működik.

#### Egy vagy több főzőzóna kikapcsolása az időzítővel

**Ha az időzítő csak egy zónára vonatkozik:**

1. Válassza ki a kívánt működésben lévő főzőzónát a zónakiválasztó gombbal (A) .

2. Érintse meg az időzítő gombját (F). A számláló kijelzőjén a 10-es szám villog: ekkor beállíthatja az időzítőt.



3. A „+” és a „-” jelek segítségével beállíthatja az időt 1 és 99 perc között.

Tipp: érintse meg a „-” vagy a „+” jelet, hogy a számláló perceket ugorjon.

Tartsa az ujját a „-” vagy a „+” jelen, hogy a számláló 10 percek utógorjon.

Ha egyszerre érinti meg a „-” és a „+” jeleket, az időzítő kikapcsol.

4. Amikor beállította az időt, a visszaszámlálás azonnal elkezdődik. A kijelző megjeleníti a fennálló időt, és az időzítő jelzője 5 másodpercig villog.

**MEGJEGYZÉS:** a hatásfokjelző melletti piros pont világit, ami a zóna kiválasztását jelenti.



5. Amikor lejár a főzési idő, a használt főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A többi főzőzóna működésben marad, ha előtt be lettek kapcsolva.

6. Amikor az időzítőt egyszerre jelzőként és a zónák kikapcsolására is alkalmazza, a kijelző először a jelzésig fennálló időt mutatja. Érintse meg a főzőzóna gombját, hogy megtekintse a kikapcsolásig fennálló időt.

### Főzőedények (3. ábra)

- Ha egy főzőedény aljához egy mágneset közelítünk és azt az edény vonzza, akkor alkalmas az indukciós főzésre.
- Az indukciós főzésre alkalmasnak nyilvánított főzőedényeket válassza.
- Lapos és vastag aljú főzőedények.
- Ha a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű főzőedényt használ, akkor maximális a teljesítmény-kihasználás.
- Az annál kisebb főzőedény használata mellett kisebb a teljesítmény-kihasználás, de nem okoz energia-diszperziót. Mindenesetre nem javasolt a 10 cm alatti átmérőjű főzőedények használata.
- Több rétegből álló aljú rozsdamentes edény vagy rozsdamentes ferritacélból készült edény, ha az alján jelzi, hogy indukciós főzésre alkalmas.
- Amennyiben öntöttvas főzőedényt használ, jobb ha az alja zománczott, mert akkor kevésbé karcosítja meg a vitrokerámia felületét.
- Az alábbi anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: üveg, kerámia, cserép, alumínium, réz vagy nem mágneses rozsdamentes (ausztenites) acél.

### Karbantartás (4. ábra)

Az esetleges alufólia-darabokat, kifutott vagy lecseppent ételt, kifröccsent zsiradékot, cukrot vagy magas cukortartalmú ételeket azonnal el kell távolítani a főzőzónáról, hogy annak esetleges sérülését elkerüljük. Ezt követően megfelelő tisztítószerezellel és konyhai törőpapírral kell megtisztítani, majd vízzel lemosni és tiszta kendővel megszáritani.

Semmiképpen ne használjon dörzsölő szivacsokat, és kerülje az agresszív vegyszerek illetve folteltávolítók használatát.

### Útmutatások a szerelő számára

#### Beszereles

A jelen szerelési utasítás a szerelőnek szól, és útmutatást nyújt a érvényes rendelkezéseknek és szabványoknak megfelelő beszereléshez, beállításához és karbantartáshoz. A beavatkozásokhoz mindig ki kell húzni a hálózatból a készüléket.

#### Elhelyezés (5. ábra)

A készülék egy a rajzon látható térbe való beállításra készült.

A terület teljes területén alkalmazza az erre szolgáló szigetelőt.

Nem javasolt közvetlenül a sütőre helyezni, ellenkező esetben ellenrizze, hogy:

- a sütő hatékony hűtőrendszerrel rendelkezik,
- a sütőből semmilyen módon nem jut át meleg levegő a főzőlaphoz.

- alakítsa ki a légáramlást biztosító nyílásokat a rajznak megfelelően.

### Elektromos csatlakoztatás (6. ábra)

Mielőtt elvégezné az elektromos csatlakoztatást, ellenőrizze, hogy:

- a hálózati kialakítás jellemzői megfelelően a főzőlap alján elhelyezett lapon feltüntetett jellemzőknek;
- hogy a hálózati kialakításnak legyen egy hatékony és az érvényes szabványoknak és előírásoknak megfelelő földelése. A földelést törvény írja elő.

Amennyiben a készüléknek nincs meg a kábele és/vagy csatlakozója, használjon a jellemzőket tartalmazó lapon megadott feszültségnek és az üzemi hőmérsékletnek megfelelő jellemzőket feltüntető csatlakozókat. A kábel egyik pontján sem érheti el a környezeti hőmérsékletet 50°C-kal meghaladó hőmérsékletet.



CNA  
group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

**Oficinas:** c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

**Fábrica:** c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

[www.cnagroup.es](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

**Atención al Cliente:** 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)

**SAT Central Portugal:** +351 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)