

IT Istruzioni di montaggio e d'uso | **EN** Instruction on mounting and use |
DE Montage- und Gebrauchsanweisung |
FR Prescriptions de montage et mode d'emploi |
NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen |
ES Montaje y modo de empleo | **PT** Instruções para montagem e utilização |
EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης | **SV** Monterings- och bruksanvisningar |
FI Asennus- ja käyttöohjeet | **NO** Instrukser for montering og bruk |
DA Bruger- og monteringsvejledning | **PL** Instrukcja montażu i obsługi |
CS Návod na montáž a používání

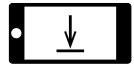
elica®



Download a
QR Code Reader app



Scan QR code



Download your
Manual

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
- Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

1. SICUREZZA E NORMATIVA

SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione.
- Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza.
- Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo.
- Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella guida all'installazione.
- Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto.
- Mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
- Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto.
- Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio.
- Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono

facilmente fuoco.

- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.
- La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Non riscaldare mai una scatola o un barattolo di latta contenente alimenti senza averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura.
- Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. Non usare pultrici a vapore, rischio di scosse elettriche.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.
- È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto.
- Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Importante: Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto.
- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.
- I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura.
- In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.
- Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde.

SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.
- Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.
- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi.
- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
- Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore onnipolare conformemente alle regole di installazione, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- **Attenzione!** Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata.
- Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

- Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 5500 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²).

- **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

- L'installazione sia elettrica che meccanica, deve essere eseguita da personale specializzato.

- **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc), eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della

zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

● **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 50mm frontalmente, di almeno 50mm lateralmente e di almeno 500mm rispetto ai pensili superiori.

NB: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

- **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperature, fino a 250°; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

- **Attenzione!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

- **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

SMALTIMENTO A FINE VITA



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

NORMATIVE

Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE, requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2014/30/UE.

2. UTILIZZO

● Recipienti per la cottura

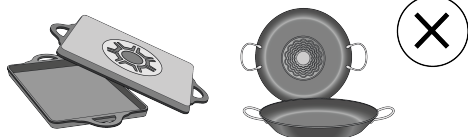


Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

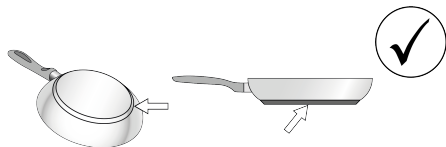
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte all' induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:
 - il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura



- Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



- Fondi non piatti o con superficie ruvida.
- Sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



● Recipienti preesistenti

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo.

● Diametri fondi pentola consigliati

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

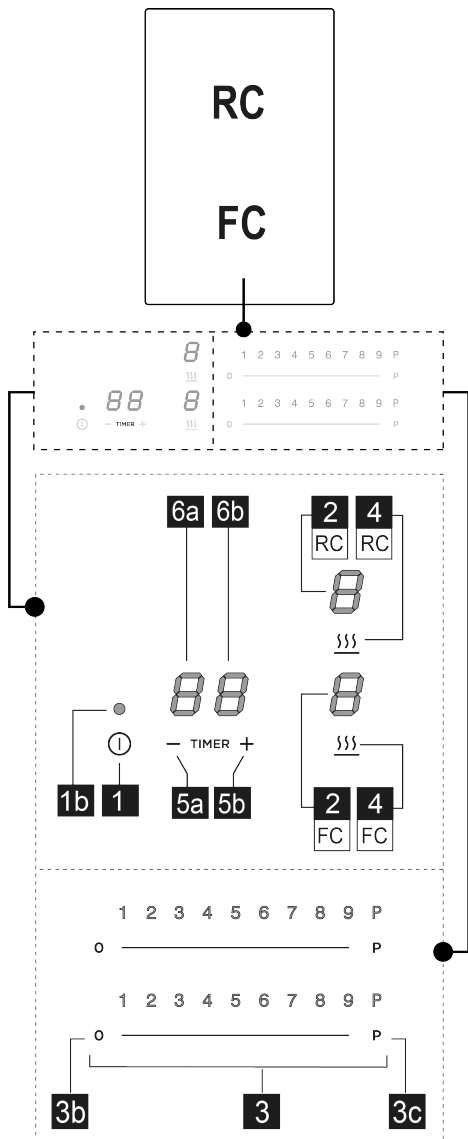
Attenzione: Per preservare le performance di cottura e la qualità del prodotto **NON** si consiglia l'utilizzo di adattatori d'induzione.

● Risparmio energetico

Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura; Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti; - Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura; Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura; Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura; Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO



Funzione	
1	ON/OFF e Key Lock
1b	LED ON/OFF
2	Display livello potenza zona di cottura
3	Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura

4 Selezione Timer e Warm function

5a - 5b Aumento/Diminuzione Display Timer

6a - 6b Display Timer

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

In questo manuale vengono descritte le funzioni principali, utilizzare il codice QR posto nelle prime pagine per accedere, su Internet, alle istruzioni complete. Tutte le funzioni di questo piano di cottura rispettano le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.
- In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: "Accendere il piano di cottura" senza "Selezionare la zona di cottura" e la "Temperatura di esercizio", oppure la "Funzione Lock" o quella "Timer").

Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

CARATTERISTICHE DEL PIANO

• Safe Activation

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

• Pot Detector

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

• Safety Shut Down

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

• Residual Heat Indicator

Allo spegnimento di una o più zona di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo **H**.

Quando un tasto rimane premuto per più di 10 secondi continuamente, il piano cottura si spegne e compare

questo simbolo  nel display (2RC). Questo simbolo continuerà a lampeggiare finché il problema persiste.

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

• Accensione

Premere (sfiorare) brevemente  ON/OFF (1a) il pianocottura si accenderà ed il LED (1b)

● Attivazione delle zone di cottura

Attivazione:

Con paino induzione attivo LED(1b) acceso, toccare e scorrere con un dito sulla **barra di selezione (3)**,

Disattivazione:

Premere il tasto zero (3b) per qualche secondo.

● Power Level Zone cottura

Il piano è dotato di **9 livelli** di potenza Sfiarare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)**:

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

● Power Booster

Il prodotto è dotato di **1 livello** di potenza supplementare

(oltre il livello **9**), che rimane attivo per 10 minuti, dopodichè la potenza ritorna al livello precedente.

Premere il **tasto (3C)** per attivarlo.

● Timer Zone di Cottura

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura. Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene

avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione:

Nota : questo timer si può avviare solo se la zona di cottura è attiva con potenza diversa da zero.

Dopo aver azionato la zona cottura desiderata. Premere il **tasto (4)**, il **display (6a+6b)** si attiverà lampeggiando e sarà possibile programmare il timer.

Per incrementare o diminuire il tempo utilizzare i **tasti (5a) e (5b)**.

Il tempo viene espresso in minuti e può essere impostato

ad un massimo di **99** minuti. L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi.

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per più zone di cottura:

Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel **display (6a+6b)** verrà **visualizzato** il conteggio con il tempo inferiore.

Nota: per i modelli con la funzione bridge è possibile avviare il timer anche su questa zona.

Disattivare :

Per lo spegnimento anticipato del Timer premere il **tasto (4)** della zona di cottura che si vuole gestire, poi premere il **tasto (5a)** portando il timer a zero ed il time si disattiverà.

TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza	Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	 Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	 Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	 Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	 Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	 Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
	 Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	 Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	 Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	 Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti

OFF		Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)
-----	--	------------------------	---

4. MANUTENZIONE

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

● Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

● **NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!**

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbrikante).

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is designed exclusively for domestic use for cooking food. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

- Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

1. SAFETY AND REGULATIONS

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work.
- For all installation and maintenance operations, always use work gloves.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations.
- Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.
- Use screws of the right length, as indicated in the installation guide.
- Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual.
- Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use.
- The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers.
- The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Do not touch the heating elements of the product during and after use.
- Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard.
- Do not place flammable materials on or near the product.
- Overheated fats and oils easily catch fire.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- The cooking process must be supervised.
- A short cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a

lid or a fire blanket.

- Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs.
- Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking.
- The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
- The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual.
- This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

- For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product.
- If the surface is cracked, switch off the item to avoid the possibility of electric shock.
- Risk of fire: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot.
- Important:
- After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob.
- If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.

- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

- Disconnect the product from the mains.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in

this chapter are not followed. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Do not use power strips or extension cords. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is designed to be permanently connected to the mains; for this reason, make the connection to the mains via an omnipolar switch in accordance with the installation rules, which ensures complete disconnection from the mains in overvoltage category III conditions, and which is easily accessible after maintenance. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor section of 2.5 mm² for power up to 5500 Watt; while for higher powers it must be 4 mm²).

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications.

INSTALLATION SAFETY

● The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

● **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area

● **Preparing the cabinet for installation:**

• Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 50mm from the front, at least 50mm from the sides and at least 500mm from the upper wall units.

NB: when designing the space, the kitchen manufacturer's instructions must be followed.

• **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may

compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

● **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

● **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

END-OF-LIFE DISPOSAL



This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

REGULATIONS

This appliance, intended to come into contact with foodstuffs, complies with Regulation (EC) no.1935/2004 and has been designed, manufactured and placed on the market in accordance with the safety requirements of the "Low Voltage" Directive 2014/35/EU and with the protection requirements of the "EMC" Directive 2014/30/EU.

2. USE

● **Cookware**



Only use pots bearing this symbol.

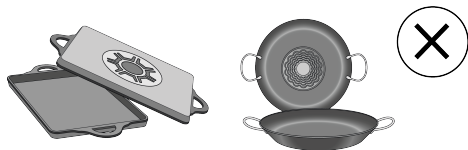
Important:

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When

purchasing pots or pans ensure that:

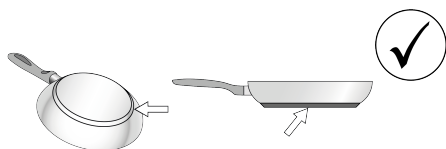
- the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, heat transmission and uniformity will be less efficient, and the temperatures of the pot/pan surface may not be suitable for cooking



- The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



- Bases that are not flat or have rough surfaces.
- These lower the contact surface area between the inductor and the cookware, reducing efficiency and harming the cooking experience.



● Pre-existing cookware

You can check if the pot material is magnetic simply by using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications from the previous paragraph also apply here.

● Recommended pot bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not of the correct size, the cooking zones will not switch on. To see the minimum pot diameters for each individual zone, consult the illustrated section of this manual.

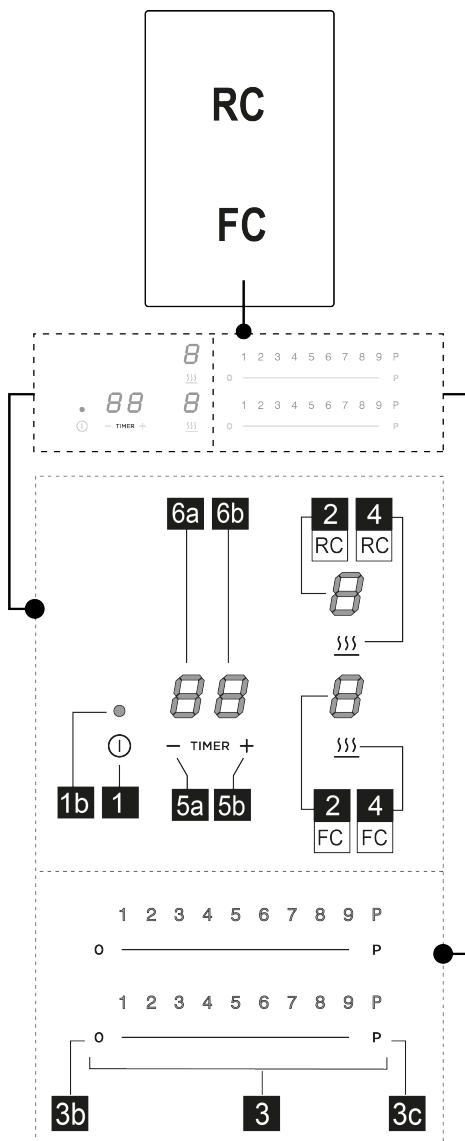
Please note: To preserve cooking performance and product quality, the use of induction adapters is NOT recommended.

● Energy saving

Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone; Use only pots and pans with flat bottoms;
- Where possible, keep the lid on pots during cooking; Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce the cooking time; Use the pressure cooker, as it further reduces energy consumption and the cooking time; Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

3. OPERATION

CONTROL PANEL



Function

1	ON/OFF and Key Lock
1b	ON/OFF LED
2	Cooking zone power level display
3	Increase/Decrease cooking power level

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

This manual describes the main functions. Use the QR code at the start of the manual to access the full instructions online. All functions of this hob comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

- **Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.**

- In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turning the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature", or the "Lock Function" or the "Timer" function).

Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

• Pot Detector

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

• Safety Shut Down

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the power level set.

• Residual Heat Indicator

When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the

display of the corresponding zone by the symbol .

When a key is pressed continuously for more than 10

seconds, the hob switches off and this symbol  appears on the display (2RC). This symbol will continue to flash for as long as the problem persists.

USING THE HOB

• Power-on

Press (touch)  **ON/OFF (1a)** briefly, the hob will switch on together with the LED (1b)

• Cooking zone activation

Activation:

With the induction hob active and LED(1b) on, touch and slide your finger on the **selection bar (3)**.

Deactivation:

Press the zero key (3b) for a few seconds.

• Cooking Power Level Zone

The hob features **9 power levels**. Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**:

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

• Power Booster

The product is equipped with **1 additional power level**

(after level , which remains active for 10 minutes, after which the power returns to the previous level.

Press the **key (3C)** to activate it.

• Cooking Zone Timer

The Cooking Zone Timer function is a countdown that can be set, even simultaneously, on each cooking zone. At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

Activation:

Note: this timer can only be started if the cooking zone is active with power other than zero.

After activating the desired cooking zone. Press the **key (4)**. The **display (6a+6b)** will activate flashing and it will be possible to program the timer.

To increase or decrease the time use the **keys (5a) and (5b)**.

The time is expressed in minutes and can be set to a maximum of **99** minutes. The last minute will be displayed in seconds.

If desired, repeat the operation for several cooking zones:

Each cooking zone can have a different Timer set; the **display (6a+6b) will show** the countdown with the lower time.

Note: for models with the bridge function it is also possible to start the timer on this zone.

Deactivate:

To switch off the Timer early, press the **key (4)** of the cooking zone to be managed, then press the **key (5a)**, bringing the timer to zero and the time will deactivate.

POWER TABLE

Power level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power		Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
		Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power		Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
		Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power		Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power		Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
		Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF		Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4. MAINTENANCE

Please note! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.

HOB MAINTENANCE

• Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be removed immediately. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

Die in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen müssen streng eingehalten werden. Es wird für allfällige Zwischenfälle, Schäden und Brände im Gerät nicht gehaftet, die aus der Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen stammen. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch für das Kochen von Lebensmitteln bestimmt. Andere Verwendungen (wie z.B. die Raumheizung) sind verboten. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Missbräuche oder fehlerhafte Einstellungen der Steuerelemente ab.

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.
- Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass keines der Komponenten beschädigt ist. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.
- Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten:

- Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden.
- Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
- Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen.
- Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden.
- Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert.
- Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen.
- Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können.
- Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten.
- Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die

Heizelemente nicht zu berühren. • Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren.

- Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr.
- Kein entflammbares Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen.
- Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer.
- Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen.
- Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden.
- NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken.
- Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden.
- Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen.
- Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus.
- Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen.
- Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen.
- Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.
- Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und eine aktive Anlage tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten.
- Wichtig: Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen.
- Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen.
- Die Benutzung

einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. • Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. • Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. • Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden.

SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. • Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. • Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. • Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. • Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. • Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. • Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. • Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. • Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. • Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. • Das Produkt ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen. Stellen Sie daher den Anschluss an das Stromnetz über einen omnipolaren Schalter gemäß den Installationsvorschriften her, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet und nach der Installation leicht zugänglich ist. • Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. • Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. • Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.
- Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm² für eine Leistung bis 5500 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm² betragen.
- **Achtung!** Der Austausch des Verbindungskabels muss von dem autorisierten technischen Kundendienst oder

einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden.

SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION

- Die elektrische und mechanische Installation muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

• **Bevor man die Installation beginnt:** Nachdem das Produkt ausgepackt wurde, kontrollieren Sie, ob das Produkt während des Transports beschädigt wurde, und kontaktieren Sie bei Problemen den Händler oder Kundendienst, bevor Sie mit der Installation beginnen; kontrollieren Sie, ob das gekaufte Produkt in den ausgewählten Installationsbereich passt; kontrollieren Sie, ob in der Verpackung neben dem Produkt (für den Transport) weiteres Material (zum Beispiel Umschläge mit Schrauben, Garantien usw.) verpackt ist, das herausgenommen und aufbewahrt werden muss; kontrollieren Sie außerdem, dass im Installationsbereich ein Stromanschluss vorhanden ist

• Vorbereitung des Möbels zum Einbau:

- Führen Sie alle Schneidearbeiten am Möbel aus, bevor Sie das Kochfeld einbauen und entfernen Sie sorgfältig die ganze Späne.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 50mm nach vorne, mindestens 50mm zur Seite und mindestens 500mm zu den oberen Oberschränken sein.

HINWEIS: Bei der Gestaltung des Raums müssen die Anweisungen des Küchenherstellers beachtet werden.

- **Wichtig:** verwenden Sie einen Einkomponenten-Dichtungskleber (S), der eine Temperaturbeständigkeit von bis zu 250° aufweist; vor dem Einbau müssen die zu verklebenden Flächen gründlich gereinigt werden, wobei alle Substanzen, welche die Haftung beeinträchtigen könnten (z.B.: Trennmittel, Konservierungsmittel, Fette, Öle, Staub, Reste von alten Klebstoffen usw.), entfernt werden müssen; der Kleber muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden; nach dem Verkleben muss der Kleber etwa 24 Stunden trocknen.

- **Achtung!** Wenn die Schrauben und die Befestigungsvorrichtungen nicht gemäß diesen Anleitungen installiert werden, kann es zu elektrischen Risiken kommen.

- **Hinweis:** Um das Produkt korrekt zu installieren, empfehlen wir, die Leitungen mit einem Klebeband mit den folgenden Eigenschaften zu umwickeln: Elastische Folie aus weichem PVC mit Acrylatkleber; der die Norm DIN EN 60454 einhalten muss; flammverzögernd; optimale Alterungsfestigkeit; beständig gegen Temperaturschwankungen; verwendbar bei niedrigen Temperaturen.

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - gekennzeichnet worden.

Stellen Sie sicher, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird. Der Benutzer trägt dazu bei, mögliche negative Umwelt- und Gesundheitsfolgen zu vermeiden. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der zuständigen örtlichen Behörde, dem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

BESTIMMUNGEN

Dieses Gerät, das dazu bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entspricht der Verordnung (EG) Nr.1935/2004 und wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und den Schutzanforderungen der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entwickelt, hergestellt und in Verkehr gebracht.

2. VERWENDUNG

• Behälter zum Kochen

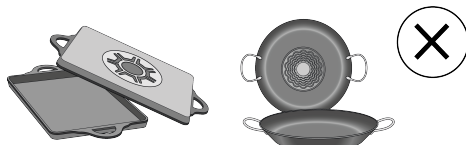


Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

Wichtig:

Um permanente Beschädigungen der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, keine Behälter benutzen:

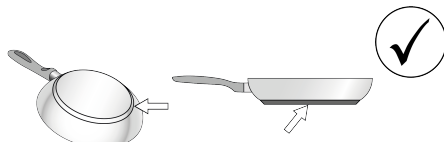
- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:
- Der Boden muss vollständig aus ferromagnetischem Material sein. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet



- Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



- Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen.
- Sie entziehen Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, verringern die Effizienz und verschlechtern das Kocherlebnis.



• Bereits existierende Behälter

Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

• Empfohlene Topfboden-Durchmesser

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht über die richtigen Abmessungen verfügen, schalten sich die Garzonen nicht ein. Um den zu verwendenden Minstdurchmesser des Topfs für den jeweiligen Kochbereich zu erfahren, siehe illustrierten Teil dieses Handbuchs.

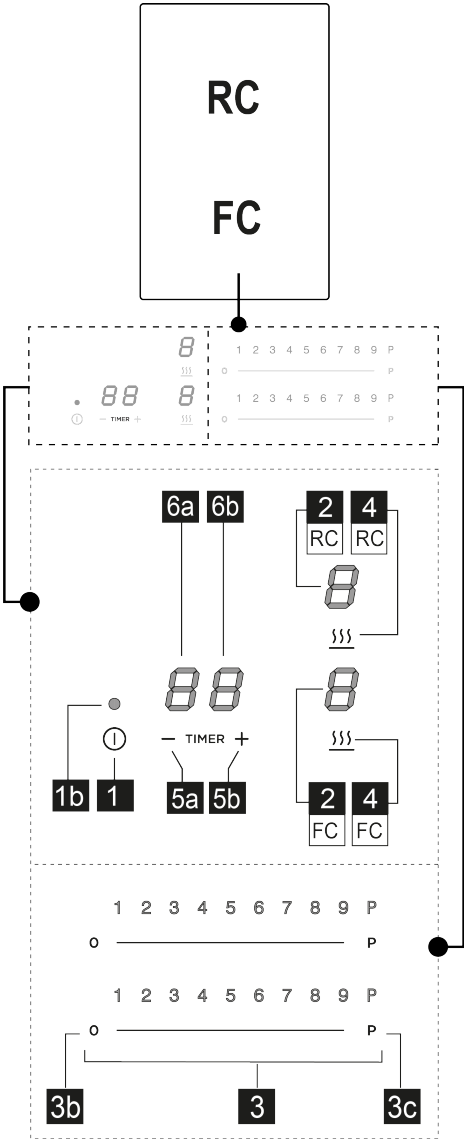
Achtung: Um die Kochleistung und Produktqualität zu erhalten, wird die Verwendung von Induktionsadaptern NICHT empfohlen.

• Energieeinsparung

Verwenden Sie Töpfe mit einem gleichgroßen Boden wie der Kochbereich; verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden; wenn möglich, lassen Sie den Deckel während des Kochens auf den Töpfen; kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit nur wenig Wasser, um die Kochzeit zu verringern; wenn Sie einen Druckkochtopf benutzen, verringern sich der Energieverbrauch und die Kochzeit noch einmal; stellen Sie den Topf in die Mitte des auf dem Koch eingezeichneten Kochbereichs.

3. FUNKTIONSWEISE

BEDIENFELD



Funktion	
1	ON/OFF und Key Lock
1b	LED ON/OFF
2	Display Leistungsstufe Kochbereich
3	Erhöhen/Verringern der Kochleistung

4	Wahl Timer und Warm function
5a - 5b	Erhöhung/Verringerung Display Timer
6a - 6b	Display Timer

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Funktionen beschrieben. Mittels des QR-Codes auf der ersten Seite kann auf die vollständigen Anweisungen im Internet zugegriffen werden. Alle Funktionen dieses Kochfeldes erfüllen die strengsten Sicherheitsvorschriften. Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen aktivieren sich nicht oder deaktivieren sich automatisch in Abwesenheit von Töpfen auf dem Herd oder wenn diese falsch positioniert sind.
- In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt (z.B.: "Das Kochfeld einschalten" ohne "Den Kochbereich wählen" und die "Betriebstemperatur", oder die "Funktion Lock" oder diejenige des "Timer").

Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

- **Safe Activation** (sichere Aktivierung)
Das Produkt aktiviert sich nur in Anwesenheit von Töpfen auf dem Kochfeld: Der Heizprozess startet nicht oder unterbricht sich im Falle der Abwesenheit oder Entfernung der Töpfe.
- **Pot Detector** (Kochtopferkennung)
Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.
- **Safety Shut Down** (Sicherheitsabschaltung)
Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.
- **Residual Heat Indicator** (Angabe der Restwärme)
Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des betreffenden Kochbereichs durch das Symbol  angezeigt.

Wenn eine Taste für mehr als 10 Sekunden anhaltend gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld aus und es erscheint dieses Symbol  am Display (2RC). Dieses Symbol blinkt weiterhin, solange das Problem besteht.

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

• Einschalten

Kurz **① ON/OFF (1a)** drücken (berühren), das Kochfeld schaltet sich ein und die LED **(1b)** leuchtet auf

• Aktivierung der Kochbereiche

Aktivierung:

Bei aktivem Induktionsfeld und eingeschalteter LED**(1b)** mit dem Finger die **Auswahltaaste (3)** antippen und scrollen.

Deaktivierung:

Die Taste Null **(3b)** für einige Sekunden drücken.

• Power Level Kochbereiche

Das Kochfeld besitzt **9 Leistungsstufen**. Mit den Fingern die **Auswahltaaste (3)** berühren und sie längs durchlaufen: nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen; nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

• Leistungs-Booster

Das Produkt ist mit **1 zusätzlichen Leistungsstufe** ausgestattet (über der Stufe **9**), die für 10 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Die **Taste (3C)** zu dessen Aktivierung drücken.

• Timer Kochbereiche

Die Funktion Timer Kochbereiche ist ein Countdown, der auch gleichzeitig für alle Kochbereiche eingestellt werden

kann. Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

Aktivierung:

Anmerkung: Dieser Timer kann nur aktiviert werden, wenn der Kochbereich mit einer von Null verschiedenen Leistung aktiv ist.

Nachdem der gewünschte Kochbereich aktiviert wurde. Die **Taste (4) drücken**, das **Display (6a+6b)** aktiviert sich blinkend und es ist möglich, den Timer zu programmieren.

Um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die **Tasten (5a) und (5b)** verwenden.

Die Zeit wird in Minuten ausgedrückt und kann für maximal

99 Minuten eingestellt werden. Die letzte Minute wird in Sekunden visualisiert.

Falls notwendig, kann dieser Vorgang für mehrere Kochbereiche wiederholt werden:

In jedem Kochbereich kann ein verschiedener Timer eingestellt sein; am **Display (6a+6b)** wird die Zählung mit kürzerer Dauer visualisiert.

Anmerkung: Für die Modelle mit Funktion Bridge ist es möglich, den Timer auch in dieser Zone zu starten.

Deaktivieren:

Zum vorzeitigen Abschalten des Timers die **Taste (4) des Kochbereichs**, den man zu verwalten wünscht, drücken; dann die **Taste (5a)** drücken und den Timer auf Null bringen und der Timer deaktiviert sich.

LEISTUNGSTABELLE

Leistungsstufe		Kochvorgang-Art	Verwendung (je nach Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Max. Leistung	P	Schnell aufwärmen	Schnelles Erhöhen der Temperatur des Lebensmittels, bis es im Falle von Wasser schnell kocht, oder die Kochflüssigkeiten schnell erhitzt werden
	8-9	Braten - sieden	ansmoren, einen Kochvorgang beginnen, gefrorene Produkte braten, schnell kochen
Hohe Leistung	7-8	Bräunen - anbraten - sieden - grillen	anbraten, kochen lassen, kochen und grillen (für kurze Zeit, 5-10 Minuten)
	6-7	Bräunen - kochen - schmoren - anbraten - grillen	anbraten, köcheln lassen, kochen und grillen (durchschnittliche Zeit, 10-20 Minuten), Zubehör vorwärmen
Mittelleistung	4-5	Kochen - schmoren - anbraten - grillen	schmoren, leicht köcheln lassen, kochen (lange), Teig glatt umrühren
	3-4	Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Teig glatt rühren
	2-3	Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Volumen weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)

Niedrige Leistung		Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	Butter schmelzen, Schokolade langsam schmelzen, kleine Produkte auftauen
		Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	kleine Portionen frisch gekochtes Essen warm halten oder Servierplatten temperieren und Risotto rühren
AUS		Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Nach Ende des Kochens könnte es restliche Wärme geben, die mit H-L-O signalisiert wird)

4. PFLEGE

Achtung! Bevor man jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeit vornimmt, sich vergewissern, dass die Kochbereiche ausgeschaltet sind und die Kontrolllampe für die Wärme erloschen ist.

WARTUNG KOCHFELD

• Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme, Metallschwämme verwenden. Sie können das Glas im Laufe der Zeit beschädigen.
- Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner.

• KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittlrückstände entfernen. Zucker und Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort abgewischt werden, da sie das Kochfeld beschädigen. Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche verschrammen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage erroné des commandes.

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation.
- Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat.
- Utiliser la longueur correcte pour les vis qui sont identifiées dans le guide d'installation.
- Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique.
- Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation.
- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce

que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie.

- Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu.
- La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies.
- La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients.
- Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson.
- À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante.
- Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmeur externe ou d'un système de commande à distance séparé. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien.
- Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit.
- Si la surface est fissurée, éteindre le produit pour éviter tout risque d'électrocution.
- Risque d'incendie : Ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer.
- Important : Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson par l'intermédiaire de son dispositif de commande et ne pas se uniquement au détecteur de casseroles.
- Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit.
- L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure.
- Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être

centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.

SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Débrancher le produit du secteur électrique. ● L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté en permanence au secteur électrique ; pour cette raison, effectuer la connexion à un réseau fixe à travers un interrupteur omnipolaire conformément aux règles d'installation, qui assure la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

- Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm²).

- **Attention !** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

- L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.

- **Avant de commencer l'installation :** Après avoir

déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation ; vérifier que les dimensions du produit sont adaptées à la zone d'installation choisie ; vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve à l'intérieur de l'emballage (pour des raisons de transport), il doit être enlevé et conservé ; vérifier par ailleurs qu'une prise électrique est disponible à proximité de la zone d'installation

● Préparation du meuble pour l'encastrement :

- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 50mm devant, d'au moins 50mm sur les côtés et d'au moins 500mm par rapport aux meubles supérieurs.

NB : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

- **Important :** utiliser un mastic colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout le contour ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

- **Attention !** La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

- **Remarque :** il est conseillé, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

S'assurer que ce produit est correctement éliminé. L'utilisateur contribue à prévenir les possibles conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Le symbole présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme déchet ménager mais être apporté à un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.



FR Concerne la France uniquement :



NORMES

Cet appareil, destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 et a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux exigences essentielles de sécurité de la directive « Basse Tension » 2014/35/UE, exigences essentielles de protection de la directive « CEM » 2014/30/UE.

2. UTILISATION

• Récipients pour la cuisson

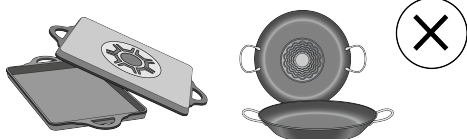


Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

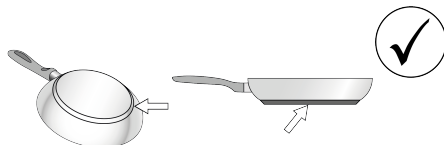
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
 - le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson



- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



- le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.
- le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.



• Récipients préexistants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

• Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas.

Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

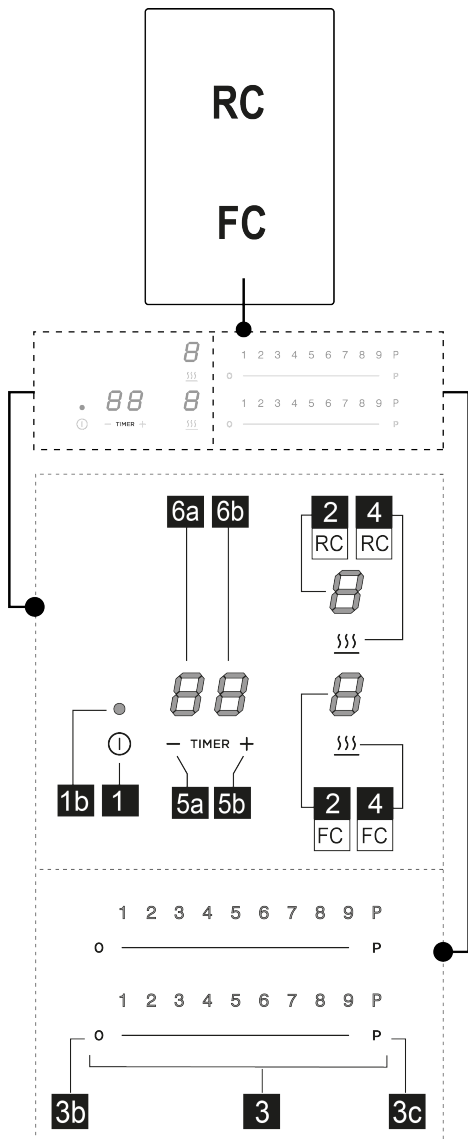
Attention : Pour préserver les performances de cuisson et la qualité du produit, il est **DÉCONSEILLÉ** d'utiliser des adaptateurs d'induction.

• Économie d'énergie

Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson ; utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat ; - Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson ; Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson ; utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson ; placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



Fonction	
1	ON/OFF et Key Lock
1b	Voyant ON/OFF
2	Écran du niveau de puissance de la zone de cuisson

3	Augmentation/Réduction niveau de puissance de cuisson
4	Sélection Minuteur et Warm function
5a - 5b	Augmentation/Diminution pour l'Écran Minuteur
6a - 6b	Affichage Timer

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Ce manuel décrit les fonctions principales ; utiliser le code QR présents sur les premières pages pour accéder aux instructions complètes sur internet. Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conformes aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

• **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.**

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : « Allumer la plaque de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement », ou bien la « Fonction Lock (verrouillage) » ou « Timer »).

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

• Safe Activation

L'appareil s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

• Pot Detector

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

• Safety Shut Down

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

• Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le

symbole

Lorsqu'une touche reste enfoncée plus de 10 secondes de manière continue, la table de cuisson s'éteint et ce

symbole apparaît sur l'écran (2RC). Ce symbole continuera à clignoter tant que le problème persiste.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Allumage

Appuyer (effleurer) brièvement sur  **ON/OFF (1a)** la table de cuisson s'allumera et le voyant **(1b)**

• Activation des zones de cuisson

Activation :

Avec la plaque à induction active, voyant **(1b)** allumé, appuyer et faire glisser un doigt sur la **barre de sélection (3)**,

Désactivation :

Appuyer sur la touche zéro **(3b)** pendant quelques secondes.

• Power Level Zones de cuisson

La plaque est dotée de **9 niveaux** de puissance. Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

• Power Booster

Le produit est doté d'**1 niveau** de puissance supplémentaire (au-delà du niveau ) , qui reste actif pendant 10 minutes, après quoi la puissance revient au niveau précédent.

Appuyer sur la **touche (3C)** pour l'activer.

• Timer Zones de Cuisson

La fonction Timer Zones de cuisson est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson. À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation :

Remarque : ce minuteur peut démarrer uniquement si la zone de cuisson est active avec une puissance différente du zéro.

Après avoir activé la zone de cuisson souhaitée. Appuyer sur la **touche (4)**, l'**écran (6a+6b)** s'activera et clignotera, et il sera possible de programmer le minuteur.

Pour augmenter ou diminuer le temps, utiliser les **touches (5a) et (5b)**.

Le temps est exprimé en minutes et peut être réglé à un

maximum de **99** minutes. La dernière minute sera affichée en secondes.

Il est possible de répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson :

Chaque zone de cuisson peut avoir une minuterie différente ; le décompte avec le temps inférieur **s'affichera sur l'écran (6a+6b)**.

Remarque : pour les modèles dotés de la fonction bridge, il est possible de démarrer la minuterie également sur cette zone.

Désactiver :

Pour éteindre le minuteur de manière anticipée, appuyer sur la **touche (4)** de la zone de cuisson à gérer, puis appuyer sur la **touche (5a)** en ramenant le minuteur à zéro et l'heure se désactivera.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frïre - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frïre des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)

Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF		Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.

• NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

Neem de aanwijzingen van deze handleiding strikt in acht. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik voor het koken van voedingsmiddelen. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van omgevingen). De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

- Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
- Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht:

- Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen.
- De installatie of het onderhoud moeten uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid.
- Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type Schroeven.
- Gebruik Schroeven met een correcte lengte, zoals aangegeven in de handleiding voor installatie.
- Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen.
- Houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de bereikbare onderdelen zeer heet kunnen worden tijdens het gebruik.
- De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben.
- Het product en de toegankelijke

onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt.
- Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar.
- Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten.
- Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.
- Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken.
- Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden.
- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen.
- Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten.
- Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld.
- Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld.
- Gebruik geen stoomreinigers: risico op elektrische schokken.
- Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvorschriften in acht.
- Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

- Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het product dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken.
- Belangrijk: Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pandetector.
- Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen

smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● **Opgelet!** Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden.

VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

● Koppel het product los van het elektriciteitsnet. ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De aarding van het product is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het product is bestemd om permanent aangesloten te worden op het elektriciteitsnet. Om deze reden moet de vaste verbinding met het elektriciteitsnet gebeuren door middel van een meerpolige schakelaar die voldoet aan de installatievoorschriften, die een volledige loskoppeling van het netwerk garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn. ● Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● **Opgelet!** Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien. ● In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm² voor vermogens tot 5500 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm² zijn).

● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

● Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel. ● **Voorafgaand aan de installatie:** Controleer, na het product te hebben uitgepakt, dat er geen sprake is van transportschade. Neem in geval van problemen en voordat u het apparaat installeert contact op met de leverancier of de klantenservice. Controleer of het aangekochte product afmetingen heeft die geschikt zijn voor de gekozen plaats van installatie. Controleer dat er in de verpakking (om transportredenen) geen bijgeleverd materiaal aanwezig is dat eventueel verwijderd en bewaard moet worden (bijvoorbeeld zakjes met schroeven, garantiecertificaat, enz.). Controleer ook of er in de nabijheid van de plaats van installatie een stopcontact beschikbaar is

● **Vorbereiding meubel voor de inbouw:**

● Verricht alle aanpassingen van het meubel voordat de kookplaat wordt geplaatst en verwijder zorgvuldig alle spaanders of zaagselresten.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de muur moet aan de voorkant minimaal 50mm zijn, aan de zijkant minimaal 50mm en bij de bovenkasten minimaal 500mm.

NB: bij het plannen van de ruimtes moeten de aanwijzingen van de keukenfabrikant worden gevolgd.

● **Belangrijk:** gebruik een één-component lijmkits (S), met een thermische weerstand tot 250°C; voorafgaand aan de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst worden aangebracht; laat de kit na het verlijmen gedurende ongeveer 24 uur drogen.

● **Opgelet!** Als schroeven en bevestigingselementen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot risico's van elektrische aard.

● **Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te ontkwelen met kleefband met de volgende kenmerken: zachte elastische PVC-folie, met een kleefstof op acrylaat-basis die voldoet aan de norm DIN EN 60454; vlamvertragend; uitstekende weerstand tegen veroudering; bestand tegen temperatuurwisselingen; bruikbaar bij lage temperaturen.

VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt

afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

REGELGEVING

Dit apparaat, dat bestemd is om in contact te komen met levensmiddelen, voldoet aan de verordening (EG) nr. 1935/2004 en is ontworpen, gefabriceerd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidseisen van de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, beschermingseisen van de EMC-richtlijn 2014/30/EU.

2. GEBRUIK

• Recipiënten voor het koken

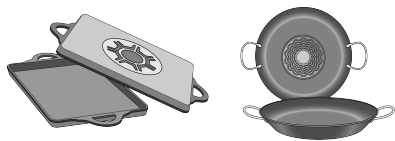


Gebruik alleen pannen met dit symbool.

Belangrijk:

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

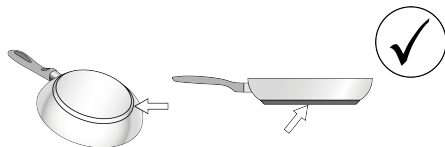
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan!! Controleer dat bij het kopen van pannen:
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken



- dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



- Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.
- Verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechterd.



• Recipiënten reeds in uw bezit

Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

• Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd. Om te zien welke minimale diameter van de pan gebruikt moet worden op elke afzonderlijke zone, raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding.

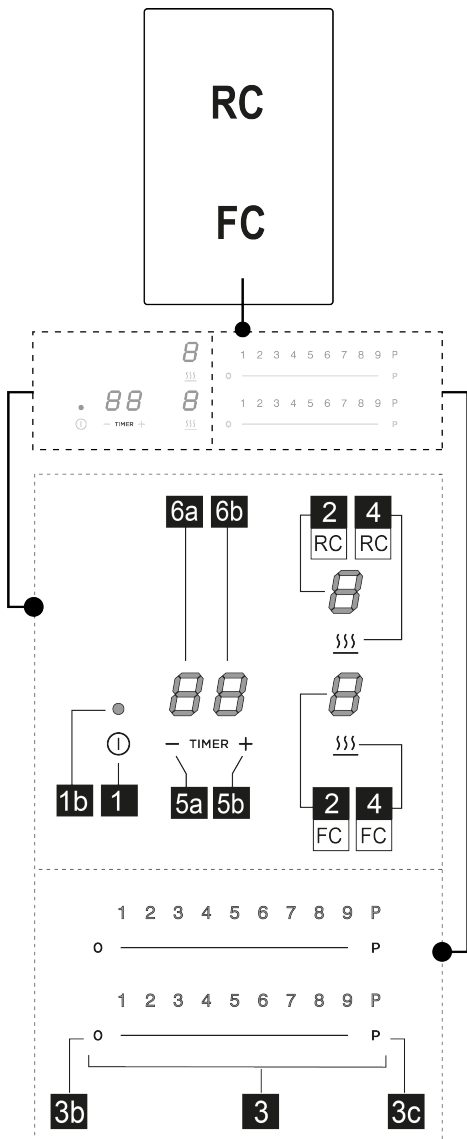
Opgelet: Om de bereidingsresultaten en de productkwaliteit te waarborgen, wordt geadviseerd om **GEEN** inductie-adapters te gebruiken.

• Energiebesparing

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluiten pannen en potten met een vlakke bodem; Laat, indien mogelijk, de deksel tijdens het koken op de pan; Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verminderen; Gebruik de snelkookpan om het energieverbruik en de bereidingstijd verder te beperken; Plaats de pan in het midden van de op de kookplaat aangegeven kookzone.

3. WERKING

BEDIENINGSPANEEL



Functie	
1	ON/OFF en Toetsenvergrendeling
1b	LED ON/OFF
2	Display niveau vermogen kookzone
3	Verhoging/Verlaging niveau bereidingsvermogen

4 Selectie timer en functie opwarmen

5a - 5b Verhoging/verlaging display timer

6a - 6b Display Timer

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

Deze handleiding beschrijft de belangrijkste functies; scan de QR-code op de eerste pagina's om toegang te krijgen tot de volledige instructies op het internet. Alle functies van deze kookplaat voldoen aan de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

- **Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.**

- In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch uitgeschakeld wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: "Kookplaat activeren" zonder "Selecteer kookzone" en de "Bedrijfstemperatuur", of de "Functie Lock" of de "Timer").

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

• Safe Activation

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

• Pot Detector

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

• Safety Shut Down

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

• Residual Heat Indicator

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de

betreffende zone, door middel van het symbool

Als een toets langer dan 10 seconden achter elkaar ingedrukt blijft, wordt de kookplaat uitgeschakeld en

verschijnt dit symbool op het display (2RC). Dit symbool blijft knipperen voor zolang het probleem aanhoudt.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

● Inschakeling

Druk kort (tik) op  **ON/OFF (1a)** de kookplaat wordt ingeschakeld, evenals de LED (**1b**)

● Activering van de kookzones

Activering:

Bij actieve inductieplaat (**1b**) moet op de **selectiebalk (3)**, worden gedrukt, om vervolgens de vinger over de balk te verplaatsen.

Deactivering:

Druk enkele seconden op de toets nul (**3b**).

● Power Level kookzone

De kookplaat is voorzien van **9 vermogensniveaus**. Raak de **selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers: naar rechts om het vermogensniveau te verhogen; naar links om het vermogensniveau te verlagen.

● Power Booster

Het product is voorzien van **1** extra vermogensniveau

(hoger dan het niveau **9**), dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Druk op de **toets (3C)** voor de activering.

● Timer Kookzones

De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook voor meerdere kookzones tegelijk. Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activering:

Opmerking: deze timer kan enkel worden gestart als de kookzone actief is met een vermogen anders dan nul.

Na de activering van de gewenste kookzone. Druk op de **toets (4)**, het **display (6a+6b)** wordt knipperend geactiveerd en het is mogelijk om de timer te programmeren.

Gebruik de **toetsen (5a)** en **(5b)** om de tijd te verhogen of te verlagen.

De tijd wordt uitgedrukt in minuten; er kunnen maximaal

99 minuten worden ingesteld. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.

De handeling kan naar wens voor meerdere kookzones herhaald worden:

Voor elke kookzone kan een andere timer worden ingesteld: op het **display (6a+6b)** wordt de telling van de kortste tijd weergegeven.

Opmerking: voor modellen met de functie bridge kan ook op deze zone een timer worden gestart.

Deactiveren:

Druk voor de vervroegde uitschakeling van de timer op de **toets (4) van de** te beheren kookzone; druk vervolgens op de **toets (5a)** om de timer op nul te stellen: de timer wordt uitgeschakeld.

TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau	Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen	 Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
	 Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen	 Aanbraden - fruiten - koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	 Aanbraden - koken - sudderen - fruiten – grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen	 Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	 Smelten – ontdooien – warm houden - smeug maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
	 Smelten – ontdooien – warm houden - smeug maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF	 Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

4. ONDERHOUD

Opgelet! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

ONDERHOUD KOOKPLAAT

• Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.
- **GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.

Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El aparato es de uso exclusivo doméstico para cocinar alimentos. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

- Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- No efectúe variaciones eléctricas en el producto.
- Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica.
- Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.
- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad.
- Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la guía de instalación.
- No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo.
- El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto.
- Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que

todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio.

- No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades.
- Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables.
- La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.
- Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

- NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas.
- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.
- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente.
- El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.
- El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento.
- Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto.
- Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar descargas eléctricas.
- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.
- Importante: Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.
- Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto.
- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.
- Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar

centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.

SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica, por lo tanto, realice la conexión a la red eléctrica fija a través de un interruptor onipolar conforme a las normas de instalación, que garantice la desconexión completa de la red eléctrica en las condiciones de la categoría de sobretensión III, y que sea fácilmente accesible después de la instalación. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 5500 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm².

● ¡Cuidado! La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

● La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

● **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

● Preparación del mueble para el empotrado:

● Realice todos los trabajos de corte en el mueble antes de colocar la placa de cocción y retire cuidadosamente las virutas o residuos de serrín.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 50mm frontalmente, de al menos 50mm lateralmente e de al menos 500mm respecto a los colgantes superiores.

Nota: a la hora de diseñar los espacios, deben seguirse las instrucciones del fabricante de la cocina.

● **Importante:** utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldeantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

● ¡Cuidado! La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

● **Nota:** para una correcta instalación del producto, se recomienda encantar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



Este producto está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Asegurándose de que este producto sea eliminado de modo correcto. El usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud. El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de

residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

NORMATIVAS

Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, cumple con el Reglamento (CE) nro. 1935/2004 y ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los requisitos de seguridad de la Directiva de "Baja Tensión" 2014/35/UE, requisitos de protección de la Directiva CEM 2014/30/UE.

2. USO

• Recipientes para la cocción

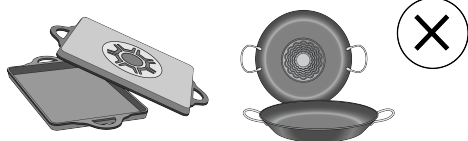


Utilizar solo ollas con este símbolo.

Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

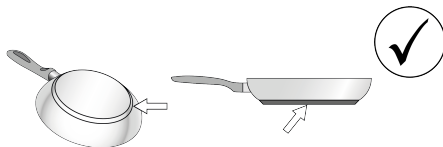
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:
- el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



- El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



- Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.
- Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.



• Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

• Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden. Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

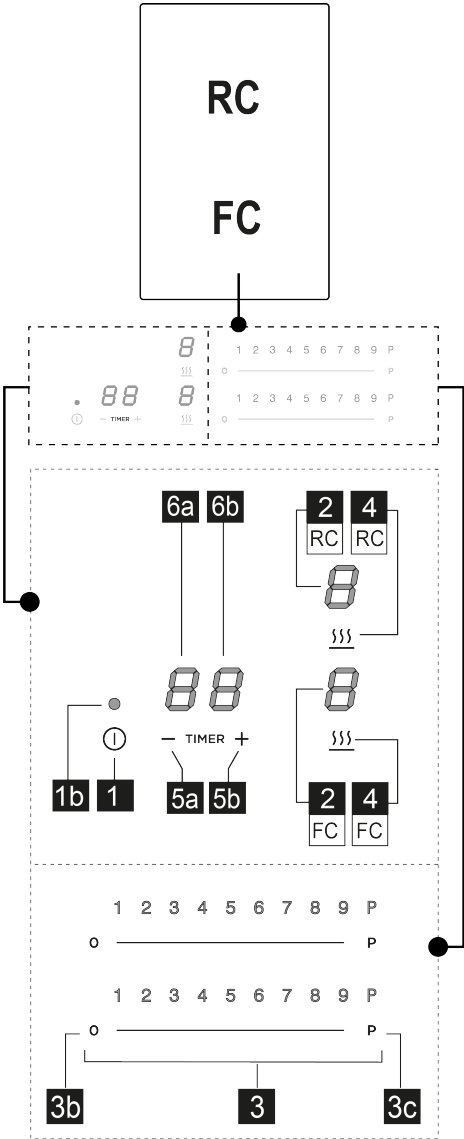
Atención: Para preservar el rendimiento de cocción y la calidad del producto, **NO** se recomienda el uso de adaptadores de inducción.

• Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



Función	
1	ON/OFF y Key Lock
1b	LED ON/OFF
2	Pantalla nivel de potencia zona de cocción
3	Aumento/Disminución nivel potencia de cocción

4	Selección Timer y Warm function
5a - 5b	Aumento/Disminución Pantalla Timer
6a - 6b	Pantalla del timer

A SABER ANTES DE INICIAR

Este manual describe las principales funciones, utilizar el código QR de las primeras páginas para acceder, en Internet, a las instrucciones completas. Todas las funciones de esta placa de cocción cumplen con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

- **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

Espera a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

- **Safe Activation**(Activación de seguridad)
El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.
- **Pot Detector**(Detector de ollas)
El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.
- **Safety Shut Down**(Apagado de Seguridad)
Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.
- **Residual Heat Indicator**(Indicador de Calor Residual)
Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente,

mediante el símbolo **H**.
Cuando una tecla permanece pulsada durante más de 10 segundos continuos, la placa de cocción se apaga y aparece este símbolo **H** en la pantalla (2RC). Este símbolo seguirá parpadeando mientras persista el problema.

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

● Encendido

Pulse (roce) brevemente **① ON/OFF (1a)** la placa de cocción se encenderá y el LED **(1b)**

● Activación de las zonas de cocción

Activación:

Con la placa de inducción activa LED**(1b)** encendido, toque y recorra con un dedo la **barra de selección (3)**,

Desactivación:

Pulse la tecla **ceró (3b)** durante algunos segundos.

● Power Level Zona cocción

El plano está equipado con **9 niveles** de potencia. Toque y desplace con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3)**:

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

● Power Booster (Amplificador de Potencia)

El producto cuenta con **1 nivel** de potencia adicional

(superior al nivel **9**), que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel anterior.

Pulse la **tecla (3C)** para activarla.

● Timer Zonas de Cocción

La función Timer Zonas de Cocción es una cuenta atrás que es posible configurar, también contemporáneamente, en cada zona cocción. Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Activación:

Nota: este timer se puede activar solo si la zona de cocción está activa con potencia distinta de cero.

Después de haber accionado la zona de cocción deseada. Pulse la **tecla (4)**, la **pantalla (6a+6b)** se activará parpadeando y será posible programar el timer.

Para incrementar o disminuir el tiempo utilice las **teclas (5a) y (5b)**.

El tiempo se expresa en minutos y puede ajustarse a un máximo de **99** minutos. El último minuto se verá en segundos.

Si lo desea, repita la operación para más zonas de cocción:

Cada zona de cocción puede tener configurado un Timer diverso; en la **pantalla (6a+6b)** se verá el conteo con el tempo inferior.

Nota: para los modelos con la función bridge es posible iniciar el timer también en esta zona.

Desactivar:

Para el apagado anticipado del Timer pulse la **tecla (4)** de la zona de cocción que se desea gestionar, luego pulse la **teclas (5a)** llevando el timer a cero, este se desactivará.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

● Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena

pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

Siga rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex. aquecer ambientes). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos usos inadequados ou pelas erradas definições dos comandos.

- Leia com atenção as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.
- Não faça alterações elétricas no aparelho.
- Antes de proceder à instalação do dispositivo, verifique se todos os componentes não estão danificados. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

Verifique a integridade do aparelho antes de proceder à instalação. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

SEGURANÇA GERAL

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções:

- O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.
- Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho.
- A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança.
- Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos.
- Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação.
- Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização.
- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização.
- O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes.
- O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto.
- Evite o contacto com panos ou outro material inflamável

enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio.

- Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades.
- As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.
- A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios.
- A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo.
- O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente.
- NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga.
- Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.
- Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha.
- Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura.
- O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choque elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção.
- É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessação ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

- Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar uma possível eletrocussão.
- Perigo de incêndio: não pose objetos nas superfícies de cozinha.
- Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer.
- Importante: Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas.
- Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto.
- A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior.
- Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa.
- No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente

o nível de potência das zonas de cozedura. ● **Atenção!** Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes.

SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA

● Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito com as diretivas fornecidas neste capítulo. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto destina-se a estar permanentemente ligado à corrente elétrica e, por esta razão, ligue à corrente elétrica fixa através de um interruptor onipolar de acordo com as regras de instalação, que assegure um desligamento completo da corrente nas condições da categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● **Atenção!** Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista qualificado.

● No caso em que o produto não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm² para potência de até 5500 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm².

● **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

● A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser realizada por pessoal especializado.

● **Antes de iniciar a instalação:** Após ter desembalado o produto, verifique se o mesmo não se danificou durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência a Clientes, antes de proceder à instalação; Verifique se o produto adquirido

tem as dimensões adequadas à área de instalação escolhida; Verifique se dentro da embalagem não há (por motivos de transporte) material de acompanhamento (por ex., envelopes com parafusos, garantias etc.), devendo ser retirado e armazenado, se necessário; Verifique também se está disponível uma tomada elétrica perto da área de instalação

● **Predisposição do móvel para o encaixe:**

• Efetue todos os trabalhos de corte do móvel antes de colocar a placa e retire cuidadosamente as aparas ou resíduos de serradura.

A distâncias mínimas entre a placa de cozinha e a parede deve ser pelo menos 50mm à frente, pelo menos 50mm nas laterais e pelo menos 500mm em relação aos armários superiores.

Observação: na projeção dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.

• **Importante:** utilize um adesivo vedante monocomponente (S), que tenha uma resistência a temperaturas, até 250°; antes da instalação, as superfícies a serem coladas devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a sua aderência (por exemplo, agentes de descolamento, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos dos adesivos anteriores etc.); a cola deve ser distribuída uniformemente por todo o perímetro do caixilho; após a colagem, deixe a cola secar por cerca de 24 horas.

● **Atenção!** A falta de instalação de parafusos e de outros dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

● **Nota:** para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar as tubagens com uma fita adesiva que tenha as seguintes características: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrilato; que respeite a norma DIN EN 60454; retardador de chama; ótima resistência ao envelhecimento; resistente às variações de temperatura; utilizável a baixas temperaturas.

ELIMINAÇÃO EM FIM DE VIDA



Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE - Instrumento Estatutário do Reino Unido n.º 3113 de 2013, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Assegure-se de que este aparelho seja eliminado corretamente. O utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O símbolo no produto ou na documentação anexa indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

REGULAMENTAÇÃO

Este aparelho, destinado a entrar em contacto com os produtos alimentares, está em conformidade com o regulamento (CE) nº1935/2004 e foi pensado, fabricado e lançado no mercado em conformidade com os requisitos de segurança da Diretiva "Baixa Tensão 2014/35/UE, requisitos de proteção da diretiva "CEM" 2014/30/UE.

2. UTILIZAÇÃO

• Recipientes para a cozedura

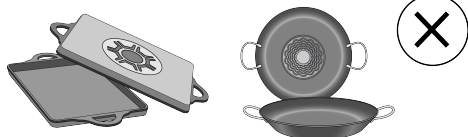


Utilize apenas panelas que apresentem este símbolo.

Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:

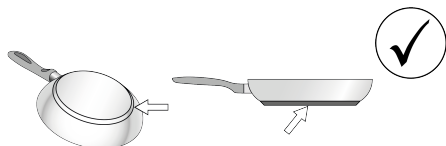
- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
- recipientes de metal com fundo esmaltado;
- recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
- nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.
- Nem todas as panelas adequadas à indução funcionam eficientemente devido aos fundos parcialmente constituídos por material ferromagnético! No momento da aquisição de panelas ou frigideiras, verifique se:
- o fundo é totalmente de material ferromagnético. Caso contrário, reduzem-se quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozedura



- O fundo não pode conter alumínio: a louça não se aquece e também pode não ser reconhecida pelos indutores.



- Fundos não planos ou com superfície rugosa.
- Subtraem a superfície de contacto entre o indutor e a louça, diminuindo-lhe a eficiência e piorando a experiência de cozedura.



• Recipientes preexistentes

Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

• Diâmetros dos fundos de panela recomendados

IMPORTANTE: se as panelas não tiverem o tamanho correto, as zonas de cozinhar não se acendem. Para ver o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona individual, consulte a parte ilustrada deste manual.

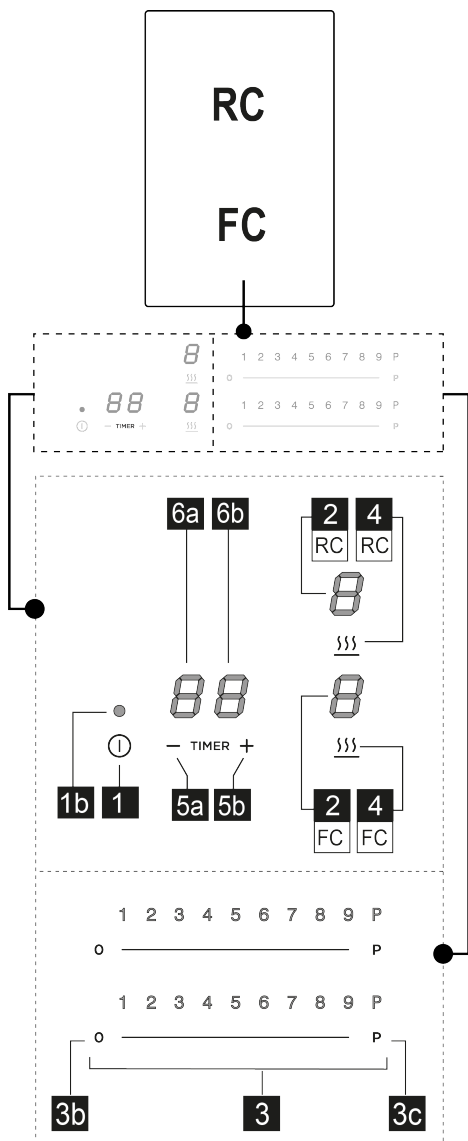
Atenção: Para preservar o desempenho do cozimento e a qualidade do produto, **NÃO** é aconselhável utilizar os adaptadores de indução.

• Poupança energética

Utilize tachos e panelas com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura; Utilize apenas panelas e tachos com fundo plano; - Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura; Cozinhe verduras, batatas etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura; A utilização da panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura; Posicione a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

3. FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO



Função	
1	ON/OFF e Key Lock
1b	LED ON/OFF
2	Ecrã nível potência zona cozedura
3	Aumento/diminuição nível potência de cozimento

4 Seleção função Timer e Warm

5a - 5b Aumento/diminuição ecrã do temporizador

6a - 6b Visor do Temporizador

A SABER ANTES DE INICIAR

Neste manual estão descritas as principais funções, utilize o código QR nas primeiras páginas para aceder às instruções completas na Internet. Todas as funções desta placa de cozedura respeitam as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

- **Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de painéis sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.**
- Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: "Ligar a placa de cozedura" sem "Selecionar a zona de cozedura" e "Temperatura de funcionamento", ou "Função Lock (Bloqueio)" ou "Timer").

Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

CARATERÍSTICAS DA PLACA

• Safe Activation (Ativação segura)

O produto ativa-se apenas com a existência de painéis sobre as zonas de cozedura: o processo de aquecimento não se inicia ou interrompe-se no caso de ausência ou remoção das painéis.

• Pot Detector (Detetor de Painel)

O produto deteta automaticamente a existência de painéis sobre as zonas de cozedura.

• Safety Shut Down (Desligar de segurança)

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

• Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)

Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é sinalizada com um sinal visual específico no visor da zona correspondente, por meio do

símbolo

Quando um botão permanece premido continuamente durante mais de 10 segundos, a placa desliga-se e este

símbolo aparece no ecrã (2RC). Este símbolo continuará a piscar enquanto o problema persistir.

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• Ligação

Prima brevemente (toque) ON/OFF (1a) a placa

acenderá e o LED (1b)

● **Ativação da zona de cozedura**

Ativação:

Com o LED ativo do plano de indução (1b) aceso, toque e deslize com um dedo na **barra de seleção (3)**,

Desativação:

Prima a tecla zero (3b) por alguns segundos.

● **Zona cozedura Power Level**

O plano é dotado de **9 níveis** de potência Toque e percorra com os dados ao longo da **Barra de seleção (3)**: para a direita para aumentar o nível de potência; para a esquerda para diminuir o nível de potência.

● **Power Booster**

O produto dispõe de **um nível** de potência adicional (além do nível **9**), que permanece ativo por 10 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior. Prima a **tecla (3C)** para ativá-lo.

● **Timer Zone de Cozimento**

A função Timer Zonas de Cozedura é uma contagem decrescente que é possível configurar, incluindo em simultâneo, em cada zona de cozedura. No final do período configurado, as zonas de cozedura desligam-se

automaticamente e o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

Ativação:

Nota: este temporizador só pode ser iniciado se a zona de cozedura estiver ativa com potência diferente de zero.

Depois de ter activado a zona de cozedura pretendida. Prima a **tecla (4)**, o **ecrã (6a+6b)** ativar-se-á piscando e será possível programar o timer.

Para aumentar ou diminuir o tempo, use as **teclas (5a) e (5b)**.

O tempo é expresso em minutos e pode ser definido no máximo em **99** minutos. O último minuto será apresentado em segundos.

Se pretender, repetir a operação para mais zonas de cozedura:

Cada zona de cozedura pode ter um temporizador diferente; a contagem com o tempo mais curto **será mostrada no isplay (6a+6b)**.

Nota: para os nos modelos com função ponte é possível iniciar o temporizador também nesta zona.

Desativar:

Para desligar o temporizador mais cedo, prima a **tecla (4)** da zona de cozedura que pretende gerir e, em seguida, prima a **tecla (5a)** pondo o temporizador a zero e o tempo será desactivado.

TABELA DE POTÊNCIA

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência		Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
		Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta		Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
		Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média		Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)

Potência Baixa		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF		Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

4. MANUTENÇÃO

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• Limpeza da placa de indução

A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.
- Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas.
- **NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!**

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές ή πυρκαγιά που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή μαγειρέματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.
- Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.
- Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέφερα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.
- Ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

⚠ ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

- Το προϊόν πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας εγκατάστασης. • Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. • Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφαλείας. • Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. • Οι βίδες πρέπει να έχουν το σωστό μήκος που υποδεικνύεται στον οδηγό εγκατάστασης. • Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος του προϊόντος εάν δεν απαιτείται σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης. • Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. • Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση από το προϊόν και να επιβλέπονται, διότι τα προσβάσιμα μέρη του προϊόντος μπορεί να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. • Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανοήση των σχετικών κινδύνων. • Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της

χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. • Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. • Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. • Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. • Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. • Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. • Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι. • Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. • Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. • Για να μην ξεχειλίσσει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. • Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κασαρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκεύη. • Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. • Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. • Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. • Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φως από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. • Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. • Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. • Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

- Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. • Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. • Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην ακουμπάτε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. • Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. • Σημαντικό: Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών μέσω του συστήματος χειρισμού και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους. • Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινοχάρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινοχάρτο. Το αλουμινοχάρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπιθύμητη ζημιά στο

πριόν σας. • Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα το λάδι τριγάνισματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. • Τα σκέυη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντραρισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία. • Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. • Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

• Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. • Η εγκατάσταση θα πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. • Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. • Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. • Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο ηλεκτρικό ρεύμα. • Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. • Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλάντζες. • Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. • Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. • Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. • Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα και επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός πολυπολικού διακόπτη σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης, που να εξασφαλίζει πλήρη απασύνδεση του δικτύου υπό τις συνθήκες της κατηγορίας υπέρτασης III, και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση. • Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. • Προσοχή! • Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. • Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση ή η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φως σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο. • Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm² για ισχύ έως 5500 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm².

• **Προσοχή!** Η αντικατάσταση του καλωδίου διασύνδεσης θα πρέπει να εκτελείται από την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

• Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

• **Πριν την έναρξη της εγκατάστασης:** Αφού αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία επαληθεύστε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και σε περίπτωση προβλήματος, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή με την Υπηρεσία Υποστήριξης Πελατών, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που αγοράσατε έχει κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στη συσκευασία δεν υπάρχουν (για λόγους μεταφοράς) συνοδευτικά υλικά (για παράδειγμα φάκελοι με βίδες, εγγυήσεις, κτλ.), και αν υπάρχουν, αφαιρέστε τα και φυλάξτε τα. Τέλος, βεβαιωθείτε ότι πλήσιον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη πρίζα ρεύματος.

• **Προετοιμασία του επίπλου για τον εντοιχισμό:**

• Πραγματοποιήστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου προτού τοποθετήσετε τη μονάδα των εστιών και αφαιρέστε ροκανίδια ή υπολείμματα κατεργασίας.

Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην εστία μαγειρέματος και τον τοίχο πρέπει να είναι τουλάχιστον 50mm μπροστά, τουλάχιστον 50mm στο πλάι και τουλάχιστον 500mm σε σχέση με τα πάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ.: κατά τον σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή της κουζίνας.

• **Σημαντικό:** χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό-συγκολλητικό ενός συστατικού (S), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση οι επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά απομακρύνοντας κάθε ουσία που μπορεί να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες, υπολείμματα παλιές κόλλας, κτλ.). Η κόλλα πρέπει να απλώνεται ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο της κορνίζας. Μετά τη συγκόλληση αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

• **Προσοχή!** Εάν η τοποθέτηση των βιδών και των στοιχείων στερέωσης δεν πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως, ενδέχεται να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

• **Σημείωση:** για τη σωστή εγκατάσταση του προϊόντος συνιστάται να τυλίγετε τους σωλήνες με κολλητική ταινία που έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με κόλλα ακρυλικής βάσης, που συμμορφώνεται με τον κανονισμό DIN EN 60454, επιβραδυντικό φλόγας, εξαιρετική αντοχή στη γήρανση, ανθεκτικό στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, με δυνατότητα χρήσης σε χαμηλές θερμοκρασίες.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



Η συσκευή αυτή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EK - UK SI 2013 Αρ.3113, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Βεβαιωθείτε ότι η απόρριψη αυτού του προϊόντος εκτελείται σωστά. Ο χρήστης συμβάλλει στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διάθεσης των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ

Η συσκευή αυτή, η οποία προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της Οδηγίας «Χαμηλής Τάσης» 2014/35/ΕΕ, και τις απαιτήσεις προστασίας της Οδηγίας «Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας» (EMC) 2014/30/ΕΕ.

2. ΧΡΗΣΗ

• Σκεύη μαγειρικής



Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

Σημαντικό:

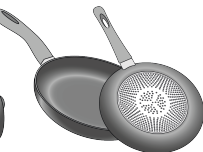
για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,
- μεταλλικά σκεύη με μαγνέτιο βάση,
- σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστιών.
- Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να αποτελείται μερικώς από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κατσαρόλες ή τηγάνια επιβεβαιώνετε πάντα ότι:
- η βάση αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό. Στην αντίθετη περίπτωση μειώνεται τόσο η αποτελεσματικότητα της μετάδοσης της θερμότητας όσο και η ομοιομορφία της, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία της επιφάνειας του τηγανιού/κατσαρόλας να μην είναι

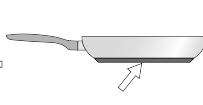
κατάλληλη για μαγείρεμα



- η βάση δεν περιέχει αλουμίνιο: το σκεύος δεν θερμαίνεται και επίσης ενδέχεται να μην αναγνωρίζεται από τους επαγωγείς.



- Βάσεις που είναι μη επίπεδες ή που έχουν τραχιά επιφάνεια.
- Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



• Προϋπάρχοντα σκεύη

Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη. Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

• Συνιστώμενες διαμέτρους βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν οι κατσαρόλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν. Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κατσαρόλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

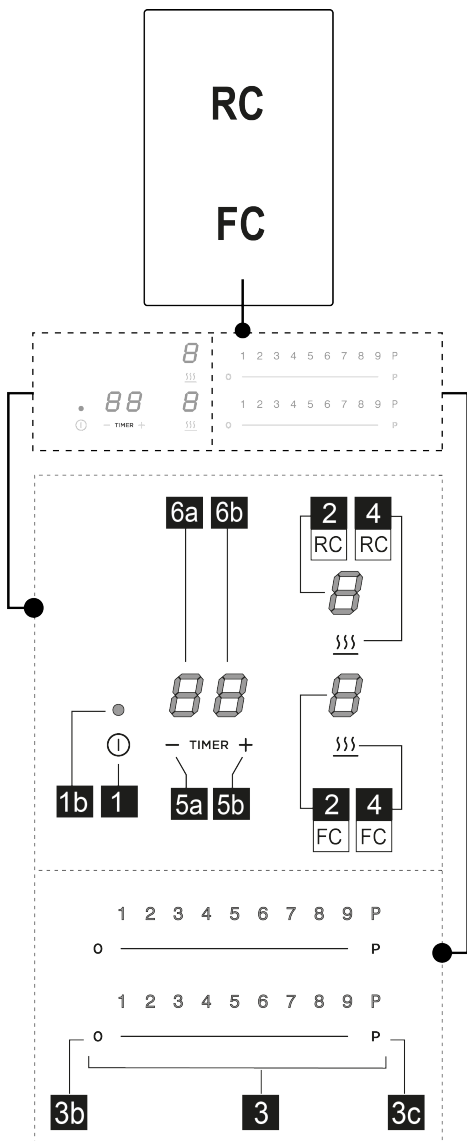
Προσοχή: Προκειμένου να διασφαλίζεται η απόδοση του μαγειρέματος και η ποιότητα του προϊόντος **ΔΕΝ** συνιστάται η χρήση προσαρμογέων επαγωγικής εστίας.

• Εξοικονόμηση ενέργειας

Χρησιμοποιείτε τηγάνια και κατσαρόλες με διάμετρο βάσης ίδια με εκείνη της εστίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. - Εφόσον είναι δυνατό, αφήστε το καπάκι επάνω στις κατσαρόλες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μαγειρεύετε τα λαχανικά, τις πατάτες, κτλ. με μικρή ποσότητα νερού προκειμένου ο χρόνος μαγειρέματος να είναι μειωμένος. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα την κατσαρόλα στο

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Λειτουργία

1	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση και Κλείδωμα Πλήκτρων (Key Lock)
1b	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση LED
2	Ένδειξη επιπέδου ισχύος ζώνης μαγειρέματος
3	Αύξηση/Μείωση επιπέδου ισχύος μαγειρέματος
4	Επιλογή Χρονοδιακόπτη και Λειτουργίας θέρμανσης
5a - 5b	Αύξηση/Μείωση Ένδειξης Χρονοδιακόπτη
6a - 6b	Οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer]

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

Στο παρόν εγχειρίδιο περιγράφονται οι κύριες λειτουργίες, χρησιμοποιήστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στις πρώτες σελίδες για να αποκτήσετε πρόσβαση μέσω του Διαδικτύου στις πλήρεις οδηγίες. Όλες οι λειτουργίες αυτής της επιφάνειας μαγειρέματος τηρούν τους αυστηρότερους κανονισμούς ασφαλείας. Έτσι λοιπόν:

- **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

- Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (π.χ.: «Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος» χωρίς «Επιλογή εστίας μαγειρέματος» και «Θερμοκρασία λειτουργίας», ή «Λειτουργία Lock [Κλείδωμα]» ή «Timer [Χρονοδιακόπτης]»).

Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]

Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε πρώτα κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

• Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκεύους]

Το προϊόν ανιχνεύει αυτόματα την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

• Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφάλειας]

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

● **Residual Heat Indicator [Δείκτης Υπολειπόμενης Θερμότητας]**

Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας επισημαίνεται μέσω ειδικού οπτικού σήματος που εμφανίζεται στην οθόνη της

αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου **H**.
Όταν ένα πλήκτρο παραμένει πατημένο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενα, η επιφάνεια μαγειρέματος σβήνει και εμφανίζεται αυτό το σύμβολο  στην οθόνη (**2RC**). Αυτό το σύμβολο θα συνεχίσει να αναβοσβήνει όσο το πρόβλημα παραμένει.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

● **Ενεργοποίηση**

Πατήστε (αγγίξτε) στιγμιαία το **ON/OFF (1a)**, η επιφάνεια μαγειρέματος θα ανάψει καθώς και το LED (**1b**)

● **Ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος**

Ενεργοποίηση:

Με την επαγωγική εστία ενεργοποιημένη και το LED(**1b**) αναμμένο, αγγίξτε και κυλήστε το δάχτυλό σας στη **γραμμή επιλογής (3)**,

Απενεργοποίηση:

Πατήστε το πλήκτρο μηδέν (**3b**) για μερικά δευτερόλεπτα.

● **Power Level Ζωνών μαγειρέματος**

Η μονάδα διαθέτει **9 επίπεδα** ισχύος. Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Γραμμής επιλογής (3)**: προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος, προς τα αριστερά για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος.

● **Power Booster [Έξτρα Ισχύς]**

Το προϊόν διαθέτει **1 πρόσθετο επίπεδο** ισχύος (πέραν του επιπέδου **9**) το οποίο παραμένει ενεργό για 10

λεπτά. Στη συνέχεια, η ισχύς επιστρέφει στο προηγούμενο επίπεδο.

Πατήστε το **πλήκτρο (3C)** για να το ενεργοποιήσετε.

● **Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος**

Η λειτουργία Χρονοδιακόπτη Εστιών Μαγειρέματος είναι μια αντίστροφη μέτρηση την οποία μπορείτε να ρυθμίσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος. Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου οι εστίες μαγειρέματος σβήνουν αυτόματα και ο χρήστης ειδοποιείται με ένα ειδικό ηχητικό σήμα.

Ενεργοποίηση:

Σημείωση: ο χρονοδιακόπτης αυτός μπορεί να ξεκινήσει μόνο εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργή με ισχύ διαφορετική από μηδέν.

Μετά την ενεργοποίηση της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος. Πατήστε το **πλήκτρο (4)**, μόλις η **οθόνη (6a+6b)** αρχίσει να αναβοσβήνει μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.

Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο χρησιμοποιήστε τα **πλήκτρα (5a)** και (**5b**).

Ο χρόνος εκφράζεται σε λεπτά και το μέγιστο που μπορείτε να ρυθμίσετε είναι **99** λεπτά. Το τελευταίο λεπτό θα εμφανιστεί σε δευτερόλεπτα.

Εάν το επιθυμείτε, επαναλάβετε την ενέργεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος:

Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να έχει ρυθμισμένο διαφορετικό Χρονοδιακόπτη. Στην **οθόνη (6a+6b)** θα **εμφανιστεί** η μέτρηση με τον μικρότερο χρόνο.

Σημείωση: για τα μοντέλα που διαθέτουν λειτουργία γέφυρας, ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε αυτή τη ζώνη.

Απενεργοποίηση:

Για την πρόωρη απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη πατήστε το **πλήκτρο (4)** της ζώνης μαγειρέματος την οποία θέλετε να διαχειριστείτε και έπειτα πατήστε το **πλήκτρο (5a)** μηδενίζοντας τον χρονοδιακόπτη, έτσι ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιηθεί.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς	P	Γρήγορο ζέσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζέσταμα υγρών
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο

Υψηλή ισχύς	 7-8	Ρόδισημα - σοτάρισμα - βράσιμο - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
	 8-9	Ρόδισημα - μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – σοτάρισμα - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών
Μέτρια ισχύς	 4-5	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σοτάρισμα - ψήσιμο	σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	 3-4	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρό (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	 2-3	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρό (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	 1-2	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	 1	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	 0	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• Καθαρισμός των επαγωγικών εστιών

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια καθαρισμού ή σύρματα. Η χρήση τους, με τον καιρό, μπορεί να καταστρέψει το τζάμι.

- Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων.

• ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!!

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες. Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος. Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής]. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες

του Κατασκευαστή).

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är avsedd uteslutande för hushållsbruk, för tillagning av livsmedel. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

- Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

ALLMÄN SÄKERHET

Obs! Följ instruktionerna nedan noga:

- Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs.
- Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.
- Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter.
- Använd endast de fästsruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten.
- Använd korrekt längd för skruvarna som identifieras i installationshandboken.
- Reparera eller byt inte ut någon del av produkten om det inte specifikt krävs i bruksanvisningen.
- Se upp så att inte barn leker med produkten.
- Håll barn utom räckhåll och övervaka dem, eftersom de åtkomliga delarna blir mycket varma under användning.
- Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför.
- Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen.
- Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen.
- Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda.
- Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna.
- Upphettat fett eller olja kan lätt fatta

eld.

- Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder.
- Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.
- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor.
- Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl.
- Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar.
- Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats.
- Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigt timer eller en extra fristående fjärrkontroll. Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar.
- Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden.
- Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt.
- Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna.
- Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

- Det är viktigt att personer med hjärtsimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används.
- Om ytan är obalanserad, stäng av produkten för att undvika risk för elstöt.
- Fara för brand: lägg inte föremål på kokplan.
- Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta.
- Viktigt: Stäng efter användning av spishällen med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt.
- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten.
- En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel fritureolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att födreda vid denna typ av matlagning.
- Kokkärlen måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen.
- Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektiviteten på kokzonerna.
- Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma.

SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

- Koppla ur produkten från elnätet.
- Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte

iakttas. ● Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbelen. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten är avsedd att anslutas permanent till elnätet, av denna orsak ska anslutningen till det fasta nätet utföras via en allpolig brytare som överensstämmer med reglerna för installation, försäkras en fullständig fränkoppling från nätet i förhållanden av kategori III för överspänning och som är lätt åtkomlig efter installation. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

INSTALLATIONSSÄKERHET

● Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

● **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

● Förberedelse av köksmöbelen för inbyggnad:

• Utför all sågning av möbelen innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

Det minsta avståndet mellan hällen och väggen ska vara åtminstone 50mm framtill, på minst 50mm sidledes och minst 500mm i förhållande till överskåpen.

OBS: i projekteringen av utrymmena ska indikationerna från spisens tillverkare iakttas.

• **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstätningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras

noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

• **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

• **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitåligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

FÖRORDNINGAR

Denna apparat, avsedd att komma i kontakt med livsmedel, uppfyller förordning (EG) nr.1935/2004 och har utformats, byggts och släppts ut på marknaden i enlighet med säkerhetskraven i "Lågspänningsdirektivet" 2014/35/EU, skyddskrav i "EMC"-direktivet 2014/30/EU.

2. ANVÄNDNING

• Kokkärl



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

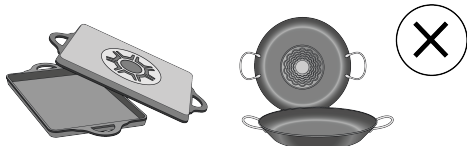
Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkärl inte användas:

- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljibotten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att bottnarna delvis

utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:

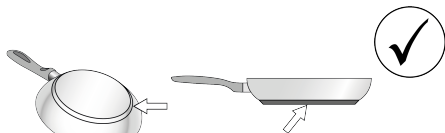
- botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.



- Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorererna.



- Botten som inte är plana eller har skrovlig yta.
- Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagningssupplevelsen.



• Befintliga kokkärn

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärn som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

• Lämplig bottendiameter

VIKTIGT: om kokkärnen inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen. För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

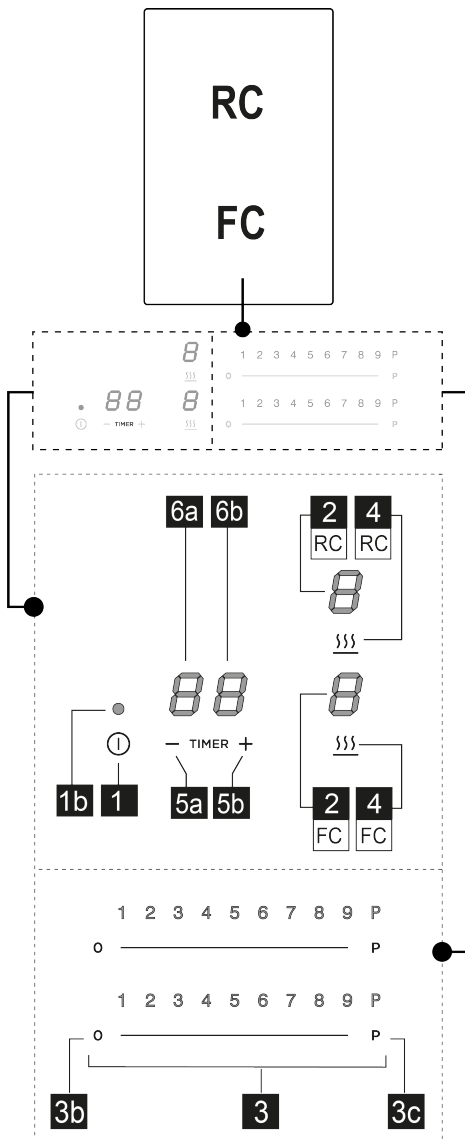
Observera: För att bibehålla tillagningsprestanda och produktens kvalitet, rekommenderar vi att inte använda induktionsadapterar.

• Energibesparing

Använd grytor och kokkärn som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkärn med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärnen under matlagningen. Koka grönsaker, potatis o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

3. FUNKTION

KONTROLLPANEL



Funktion

1	ON/OFF och knapplås
1b	LED-lampa ON/OFF
2	Display effektivnivå kokzon
3	Ökning/minskning av tillagnings-effektens nivå

DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

I den här manualen beskrivs huvudsakliga funktioner, använd QR-koden som finns på de första sidorna för att gå in på Internet och få fullständiga anvisningar. Alla spishällens funktioner respekterar de mest strikta säkerhetsföreskrifterna. Därför:

- **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Låsfunktion" eller "Timer").

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

HÄLLENS FUNKTIONER

• Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

• Pot Detector (Kokkärlsdetektor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

• Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

• Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande

område på displayen, genom symbolen .

När en knapp hålls intryckt i över 10 sekunder, stängs

spishällen av och denna symbol  visas på displayen (2RC). Denna symbol fortsätter att blinka tills problemet lösts.

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

• Påslagning

Tryck på (vidrör) kort på  **ON/OFF (1a)** så slås

spishällen på och LED-lampan tänds **(1b)**

• Aktivering av kokzoner

Aktivering:

Med induktionshällen aktiv och LED-lampan **(1b)** tänd, vidrör och glid med ett finger på **valfältet (3)**,

Inaktivering:

Tryck på knappen noll **(3b)** i **någon sekund**.

• Effektnivå för Kokzoner

Hällen är utrustad med **9 effektnivåer** Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)**:

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

• Power Booster (effektbooster)

Produkten är utrustad med en ytterligare **1 effektnivå**

(utöver nivån **9**), vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Tryck på **knappen (3C)** för att aktivera den.

• Timer för Kokzoner

Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) är en nedräkning som kan ställas in. Även samtidigt, på varje kokzon. Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.

Aktivering:

Obs: denna timer kan startas endast om kokzonen har aktiverats med en effekt annorlunda än noll.

Efter att ha aktiverat önskat kokzon. Tryck på **knappen (4)**, **displayen (6a+6b)** aktiveras och blinkar och det går att programmera timern.

För att öka eller minska tiden används **knapparna (5a)** och **(5b)**.

Tiden uttrycks i minuter och kan ställas in till max **99** minuter. Den sista minuten visas i sekunder.

Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner:

För varje kokzon kan en annan timer ställas in; på **displayen (6a+6b)** visas beräkningen med den mindre tiden.

Anm.: för modeller med bridge-funktion går det att starta timern även på denna zon.

Inaktivera:

För tidigarelagd avstängning av timern tryck på **knappen (4)** för kokzonen du vill hantera, tryck sedan på **knappen (5a)** och för timern till noll, så inaktiveras tiden.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt		Snabb uppvärmning	Hög snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
		Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt		Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
		Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt		Kokning – stuvning – stekning – griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
		Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnsstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
		Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF		Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4. UNDERHÅLL

Varning! Innan någon typ av rengörings- eller underhållsrepp inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

• Rengöring av induktionshällen

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

- Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaset.

- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnsrengöring eller fläckborttagningsmedel.

• ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsennykseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

- Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

YLEINEN TURVALLISUUS

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustöidenpidettä. • Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkaluilla. • Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. • Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. • Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. • Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. • On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. • Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. • Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. • Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumeenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeeneviin osiin. • Älä koske tuotteen lämpövästuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. • Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. - Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen. • Ylikuumentunut rasva tai öljy sytty helposti palamaan. • Rasvassa tai öljyssä kypsentyminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa

tulipalovaaran. • Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. • Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. • ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. • Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. • Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. • Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. • Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittalue. • Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. • Ennen huolto- ja korjaustöiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. • Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. • Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. • On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

- Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. • Jos pinnassa on säröjä, sammuta tuote sähköiskuvaaran välttämiseksi. • Tulipalovaara: älä laita mitään keittotasoon pintojen päälle. • Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. • Tärkeää: Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkivaloihin. • Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi. • Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. • Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotasoon väliin. • Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittolaukeiden tehoa automaattisesti. • Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi.

TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

- Kytke tuote irti sähköverkosta. • Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. • Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden

määräysten noudattamisen laiminlyöminen. • Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. • Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. • Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. • Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. • Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. • Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. • Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. • Tuote on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tästä syystä suoritetaan liitäntä kiinteään verkkoon asennussääntöjen mukaan moninapaisella kytkimellä, joka takaa täydellisen katkaisun verkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa ja johon pääsee helposti käsiksi asennuksen jälkeen. • Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. • Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. • Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

• Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² tehoille 5500 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm².

• **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

⚠️ ASENNUSTURVALLISUUS

• Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

• **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja, takuita jne.). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

• **Uputuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

• Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

Keittotason ja seinän välillä tulee olla vähintään 50mm tilaa edessä, vähintään 50mm tilaa sivulla ja vähintään 500mm lähilyihin.

Huom.: tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan ohjeita.

• **Tärkeää:** käytä yksikomponenttista liima- ja tiivistäinetta (S), joka kestää 250°C:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyyksen

ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

• **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

• **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä; akryylipohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTEEKSI



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjä huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

MÄÄRÄYKSET

Tämä laite on tarkoitettu kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa: se vastaa asetusta (EY) n:o 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille noudattaen pienjännitedirektiivin 2014/35/UE turvallisuusvaatimuksia sekä EMC-direktiivin 2014/30/EU suojavaatimuksia.

2. KÄYTTÖ

• **Keittoastiat**



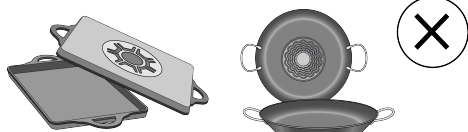
Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että
- Pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön

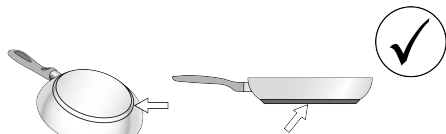
välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovellu kypsennykseen



• Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



• Pohjat eivät tasaisia tai pinta naarmuuntunut.
• Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



• Entisten kattiloiden tarkistaminen

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magneetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

• Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

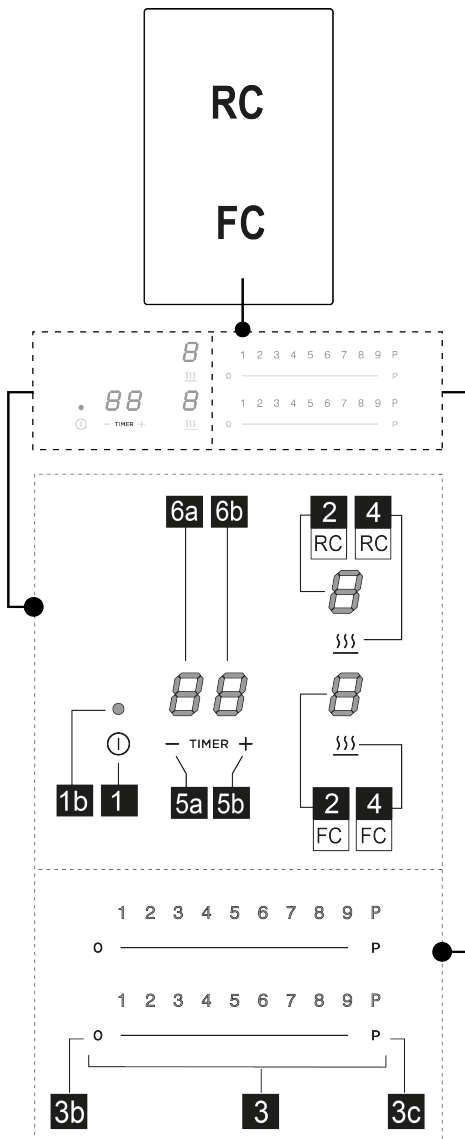
Varoitus: Kypsennyksen suorituskyvyn ja tuotteen laadun ylläpitämiseksi induktioadaptoreiden käyttöä **EI** suositella.

• Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimitat vastaa keittoalueen läpimittaa. Käytä ainoastaan kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen; - Jos mahdollista, pidä kansi kattiloiden päällä kypsennyksen ajan. Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. pienellä määrällä vettä keittoajan vähentämiseksi. Käytä painekattilaa, sillä se vähentää energian kulutusta ja kypsennysaikaa entisestään. Aseta kattila tasoon piirretyyn keittoalueen keskelle.

3. TOIMINTA

OHJAUSPANEELI



Toiminto

- | | |
|----|-------------------------------------|
| 1 | ON/OFF ja Key Lock |
| 1b | LED ON/OFF |
| 2 | Keittoalueen tehotason näyttö |
| 3 | Keittotehon lisääminen/vähentäminen |

HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Tässä oppaassa kerrotaan päätoiminnoista. Käytä ensimmäisten sivujen QR-koodia päästäksesi tutustumaan internetissä oleviin täydellisiin ohjeisiin. Kaikki tämän keittotason toiminnot noudattavat tiukimpia turvallisuusmääräyksiä. Tästä johtuen:

- **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.**
- Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

Odot, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

KEITTOTASON OMINAISUUDET

• Safe Activation (turvallinen aktivointi)

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

• Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

• Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

• Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla symbolin "H" avulla.

Kun näppäintä pidetään painettuna yhtäjaksoisesti yli 10 sekunnin ajan, keittotaso sammuu ja tämä symboli  tulee näkyviin näyttöön (2RC). Tämä symboli vilkkuu edelleen niin kauan kuin ongelma jatkuu.

KEITTOTASON KÄYTTÖ

• Käynnistys

Paina (kosketa) lyhyesti **① ON/OFF (1a)** : keittotaso käynnistyy ja LED **(1b)** syttyy

• Keittoalueiden kytkeminen päälle

Toiminnon kytkeminen päälle:

Kun induktiotaso on päällä ja LED **(1b)** palaa, kosketa sormella ja liu'uta **valintapalkkia (3)**

Kytkeminen pois päältä:

Paina nollanäppäintä **(3b)** ja pidä sitä painettuna muutaman sekunnin ajan.

• Keittoalueiden Power Level

Tasossa on **9** tehotasoa. Kosketa ja liu'uta sormilla **Valintapalkkia (3)**:

oikealle tehotoson lisäämiseksi;
vasemmalle tehotoson vähentämiseksi.

• Power Booster (tehon lisäys)

Tuote on varustettu ylimääräisellä **1** **tehotasolla** (tason **9** lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Paina **näppäintä (3C)** kytkeäksesi sen päälle.

• Keittoalueiden ajastin

Keittoalueiden ajastintoiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa hetkellisestikin jokaiselle keittoalueelle. Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

Toiminnon kytkeminen päälle:

Huomio : tämä ajastin voidaan käynnistää vain, jos keittoalue on päällä ja teho on muu kuin nolla.

Kun olet kytkenyt päälle haluamasi keittoalueen. Paina **näppäintä (4): näyttö (6a+6b)** kytkeytyy päälle vilkkuen ja ajastin voidaan ohjelmoida.

Aikaa voidaan lisätä tai vähentää **näppäimistä (5a) ja (5b)**. Aika ilmaistaan minuutteina, ja se voidaan asettaa enintään

89 minuutiksi. Viimeinen minuutti näkyy sekunteina.

Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla:

Kullakin keittoalueella voi olla eri ajastin: **näytössä (6a+6b)** näkyy laskenta pienemmällä ajalla.

Huomio: Bridge-toiminnolla varustetuissa malleissa ajastin voidaan käynnistää myös tällä alueella.

Pois päältä kytkeminen:

Ajastimen ennakoitua sammutusta varten paina sen keittoalueen **näppäintä (4)**, jota haluat hallinnoida, ja paina sitten **näppäintä (5a)** tuoden ajastimen nolille, jolloin ajastin kytkeytyy pois päältä.

TEHOTAUUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho		Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
		Paistaminen - keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho		Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
		Ruskistaminen - kypsentaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho		Kypsentaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF		Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4. HUOLTO

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvissä.

KEITTOTASON HUOLTO

• Induktiotason puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
- Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uninpuhdistusaineita tai tahrannoistoaaineita.

• ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Jäädytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti. Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er kun laget for vanlig matlagning i private boliger. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

- Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.
- Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

GENERELL SIKKERHET

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

- Produktet må være frakoblet strømmettet når installasjonen utføres.
- For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.
- Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet.
- Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer.
- Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen.
- Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
- Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden.
- Maskindeler kan bli svært varme under bruk.
- Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette.
- Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene.
- Ikke ta på produktets varmeelementer under og etter bruk.
- Unngå kontakt med tøffiller eller andre antennerlige materialer for alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann.
- Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette.
- Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr.
- Manglende tilsyn når man lager mat med olje

eller fett, kan være farlig og forårsake brann.

- Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.
- Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.
- Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe.
- Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker.
- Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
- Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av.
- Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt.
- Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømmettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.
- Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene.
- Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

- Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet.
- Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjær eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes.
- Viktig: Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.
- Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet.
- Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
- Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen.
- Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektivitet automatisk.
- OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme.

SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i

dette kapittelet. • Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. • Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert. • Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten. • Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. • Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres. • Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. • Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømmettet. Foreta derfor koblingen til strømmettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter montert i samsvar med gjeldende regler, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført. • Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. • OBS! Ikke koble produktet til strømmettet før installasjonen er helt ferdig. • Før man kobler produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil. • Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm² for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm². • **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

INSTALLASJONSSIKKERHET

- Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.
 - **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundestøtte før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.
 - **Klargjøring av møbel for innebygging:**
 - Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.
- Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 50mm i front, minst 50mm til sidene og minst 500mm i overkant.
- NB: I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til kjøkkenprodusenten.
- **Viktig:** Bruk enkomponent tetningslim (S) som tåler

temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

- **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

- **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

KASSERING VED ENDT LIVSSYKLUS



Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

FORSKRIFTER

Dette apparatet, ment for kontakt med matvarer, retter seg etter regelverk (EU) nr.1935/2004 og er prosjektert, bygget og markedsført i overensstemmelse med alle sikkerhetskrav i "Lavspenningsdirektiv" 2014/35/EØF, og krav for vern i "EMC"-direktivet 2014/30/EF.

2. BRUK

- Beholdere som kan brukes under matlaging



Bruk kun kjeler som er merket med dette symbolet.

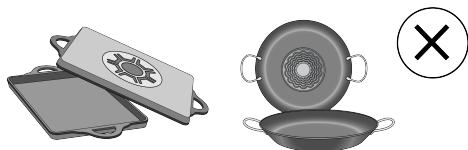
Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- Beholdere som ikke har en helt flat bunn.
- Beholdere i metall med emaljert bunn.
- Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.
- Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.
- Ikke alle kjeler som brukes på induksjonstopper fungerer

optimalt. Dette er grunnet bunnene som kan være delvis produsert i ferromagnetisk materiale! Når kjelene eller pannerne kjøpes må man kontrollere følgende:

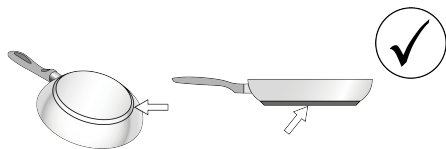
- Bunnen må kun bestå av ferromagnetisk materiale. I motsatt fall vil både varmeoverføringen og -homogeniteten reduseres og føre til overflatetemperaturer som ikke er egnet for pannen/kjelen.



- Bunnen må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



- Bunnerne må ikke være flate eller har grove flater.
- Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



• Gamle kokekar

Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/ gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

• Anbefalt diameter på grytebunn

VIKTIG: hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på. For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokesone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

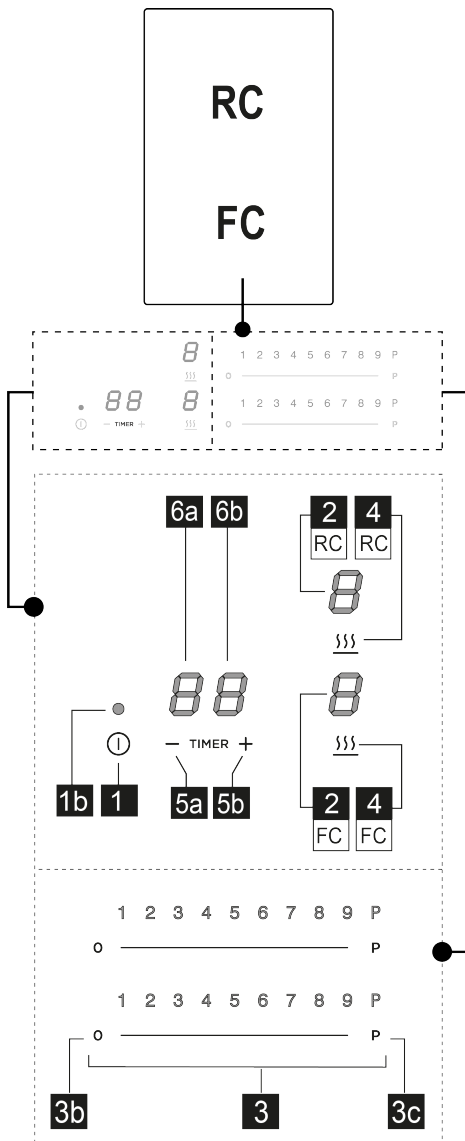
OBS! For å opprettholde stekeytelsen og produktkvaliteten anbefales det å **IKKE** bruke induksjonsadaptere.

• Energisparing

Bruk fat og kjeler som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonen. Bruk kun kjeler og fat med flat bunn. Hvis mulig burde man bruke lokk på kjelene under koking. Kok grønnsaker, poteter osv. i små mengder vann for å redusere koketiden. Bruk trykkoker som ytterligere reduserer energiforbruk og koketid. Sett kjelen i midten av kokesonen som er avmerket på platetoppen.

3. DRIFTSFUNKSJON

KONTROLLPANEL



funksjon

- | | |
|----|-----------------------------------|
| 1 | ON/OFF og Key Lock (tastelås) |
| 1b | LED ON/OFF |
| 2 | Display for effektnivå i kokesone |

3	Øke/Redusere effektnivå i kokesone
4	Valg av Timer og Warm Function (oppvarmingsfunksjon)
5a - 5b	Øke/reducere Display for Timer
6a - 6b	Display Timer

FØR MAN STARTER

I denne håndboken beskrives hovedfunksjonene. Bruk QR-koden på de første sidene for å få tilgang til , alle funksjonene via internett. Alle funksjonene til denne platetoppen overholder de strengeste sikkerhetsstandarder. Av denne grunn:

- **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**

- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

PLATETOPPEN EGENSKAPER

• Safe Activation (sikker igangsetting)

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

• Pot Detector (kjeledetektor)

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

• Safety Shut Down (sikker apparatstopp)

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

• Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den

aktuelle sonen, via symbolet .

Hvis en tast holdes inne i mer enn 10 sekunder vil

platetoppen slå seg av og dette symbolet  vil vises i displayet (2RC). Dette symbolet fortsetter å blinke så lenge problemet vedvarer.

HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

• Slå på

Trykk (berør) kort på  **ON/OFF (1a)** platetoppen slås på og LED-lampen **(1b)** tennes

• Aktivering av kokesoner

Aktivering:

Med induksjonstoppen aktivert og LED-lampen **(1b)** tent, trykk og dra fingeren over **valglinjen (3)**.

Deaktivering:

Trykk på nulltasten **(3b)** i noen sekunder.

• Power Level kokesoner

Platetoppen er utstyrt med **9 effektnivåer**. Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**:

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

• Power Booster (effektforsterker)

Produktet er utstyrt med et **ekstra effektnivå** (over nivået ) , som forblir aktivt i 10 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Trykk på **tasten (3C)** for å aktivere den.

• Kokesone-Timer

Funksjonen Kokesone-Timer er en nedtellingsfunksjon som det er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone. Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

Aktivering:

Merk: denne timeren kan kun startes hvis kokesonen er aktivert med en effektverdi som avviker fra null.

Etter å ha startet ønsket kokesone. Trykk på **tasten (4)**.

Displayet (6a+6b) aktiveres og blinker, og det vil være mulig å programmere timeren.

For å øke eller redusere tiden må man bruke **tastene (5a) og (5b)**.

Tiden uttrykkes i minutter og kan stilles inn til maksimalt

 minutter. Det siste minuttet vil vises i sekunder.

Om ønskelig kan man gjenta operasjonen for flere kokesoner:

Hver kokesone kan ha forskjellige Timer-innstillinger.

Displayet (6a+6b) viser nedtellingen som har minst gjenværende tid.

Merk: for modeller med Bridge-funksjon er det mulig å starte timeren også i denne sonen.

Deaktivering:

For å slå av timeren med en gang, må man trykke på **tasten (4)** til kokesonen man vil betjene, og deretter trykke på **tasten (5a)** for å sette timeren til null og deaktivere den.

EFFEKTINIVÅTABELL

Effektnivå	Type matlaging	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt	 Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker forttere, eller ved at avkok varmes opp forttere.
	 Steke- koke	Brune, starte tilberedelse, frityrsteke dypfrysede produkter, koke hurtig
Høy effekt	 Brune - steke - koke - grille	Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter)
	 Brune - koke - stue - steke - grille	Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr
Middels effekt	 Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtidssteking, vispe pasta
	 Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
	 Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk).
Svak effekt	 Smelte - tine - holde varm - blande	Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse
	 Smelte - tine - holde varm - blande	Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto.
OFF	 Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

4. VEDLIKEHOLD

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

• Rengjøring av induksjonstoppen

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.
- Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.
- **IKKE BRUK DAMPRENSER!!!**

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker. Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig. Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af mad. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

- Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

Advarsel! Overhold nøje de følgende anvisninger:

- Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes.
- Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes.
- Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype.
- Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.
- Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet.
- Pas på, at børn ikke leger med produktet.
- Hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.
- Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer.
- Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne.
- Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug.
- Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand.
- Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed.
- Ophedet fedt eller olier er letantændelige.
- Stegning med olie eller fedtstoffer på en

kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand.

- Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand.
- Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges.
- Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe.
- Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker.
- Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden.
- Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.
- Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet.
- Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem. Brug ikke damprenser, risiko for elektrisk stød.
- Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse.
- Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

- For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet.
- Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød.
- Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.
- Vigtigt: Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet.
- Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt.
- Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone.
- Advarsel! Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme.

SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

- Afbryd produktet fra fastnettet.
- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed.
- Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende

overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. • Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. • Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. • Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. • Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. • Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. • Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. • Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor udføres med en flerpolet afbryder, der er i overensstemmelse med reglerne for installation, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført. • Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. • Advarsel! Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. • Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

• Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektivydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm².

• **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

SIKKERHED VED INSTALLATION

• Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

• **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

• **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

• Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 50mm fortil, mindst 50mm til siderne og mindst 500mm til overskabet.

NB: Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens

anvisninger følges.

• **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

• **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgørisansordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

• **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

LOVREGULERING

Dette apparat, som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer, er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 og er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i lavspændingsdirektivet 2014/35/EU og beskyttelseskra-vene i "EMC"-direktivet 2014/30/EU.

2. BRUG

• Kogebeholdere



Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

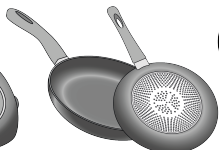
Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

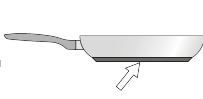
- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.
- Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere:
 - at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning



- at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



- at bunden er flad og ikke er ru.
- Gryder og pander med bund, som ikke er helt flad, reducerer kontaktoverfladen mellem induktionspladen og madlavningsudstyret og besværliggør madlavningen.



• Kogebeholdere, du allerede har

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

• Anbefalet diameter på grydebundene

OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

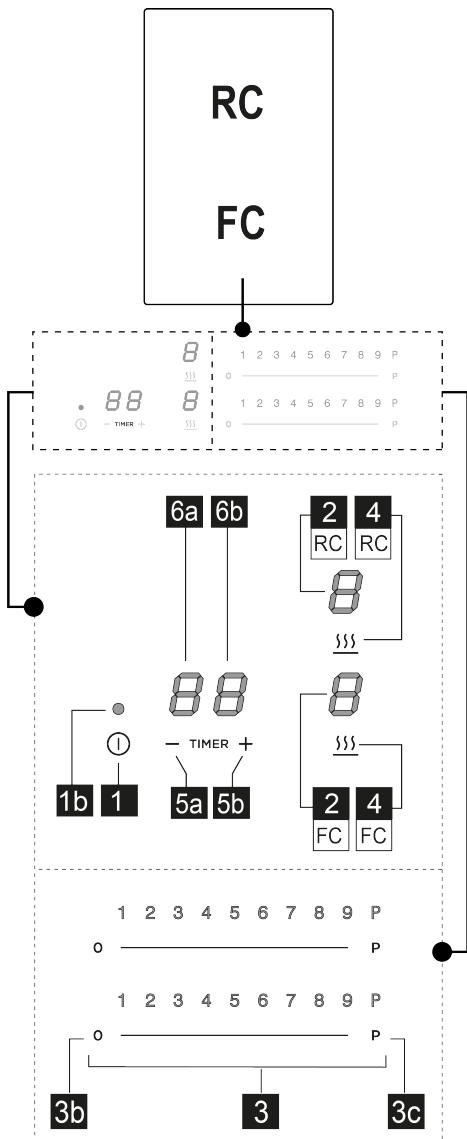
Advarsel: For at bevare tilberedningsdydeevnen og produktkvaliteten anbefales det **IKKE** at bruge induktionsadapters.

• Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezone; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezone, der er tegnet på kogepladen.

3. DRIFT

BETJENINGSPANEL



Funktion	
1	ON/OFF og Key Lock
1b	LED ON/OFF
2	Visning af kogezonens effektniveau
3	Forøg/reducer tilberedningseffektniveauet

4 Valg af Timer og Varmefunktion

5a - 5b Forøg/formindsk Timerens display

6a - 6b Timer Display

DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

Denne brugsanvisning beskriver de vigtigste funktioner. Brug QR-koden på de første sider for at få adgang til den komplette brugsanvisning på internettet. Alle denne kogeplades funktioner opfylder kravene til de strengeste sikkerhedsstandarder. Derfor:

- **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, eller hvis den er placeret forkert.**

- I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

• Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogevej mangler eller flyttes.

• Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

• Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

• Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på

displayet for den tilsvarende zone med symbolet **H**.

Når en tast holdes nede i mere end 10 sekunder uafbrudt,

slukkes kogepladen, og dette symbol  vises på displayet (2RC). Dette symbol vil fortsætte med at blinke, så længe problemet fortsætter.

BRUG AF KOGEPLADE

• Tænding

Tryk kort på (berør)  **ON/OFF (1a)**, kogepladen tændes og LED'en (**1b**)

• Aktivering af kogezone

Aktivering:

Med induktionsplanets aktive LED (**1b**) tændt, rør og skub med en finger på **vælgerlinjen (3)**,

Deaktivering:

Tryk på nulknappen (**3b**) i nogle få sekunder.

• Power Level Kogezone

Kogepladen har **9 effektniveauer**. Tryk og stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:
mod højre, for at forøge effektniveauet;
mod venstre, for at reducere effektniveauet.

• Power Booster (Effektbooster)

Produktet er forsynet med **1 supplerende effektniveau**

(udover niveau ) , der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Tryk på **tasten (3C)** for at aktivere den.

• Timer Kogezone

Funktionen Timer Kogezone er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone. Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

Aktivering:

Bemærk: denne timer kan kun startes, hvis kogezone er aktiv med anden effekt end nul.

Efter at have aktiveret den ønskede kogezone. Tryk på **tasten (4)**, **displayet (6a+6b)** aktiveres ved at blinke og det vil være muligt at programmere timeren.

Brug **tasterne (5a)** og **(5b)** for at øge eller mindske tiden.

Tiden er udtrykt i minutter og kan maksimalt indstilles til

99 minutter. Det sidste minut vil blive vist i sekunder.

Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezone:

Hver kogezone kan have en forskellig timerindstilling; tælleren med den laveste tid **vil blive vist på displayet (6a+6b)**.

Bemærk: For modeller med bridge-funktion er det muligt at starte timeren også på denne zone.

Deaktivering:

For at slukke timeren tidligt skal du trykke på **tasten (4)** på den kogezone, du vil styre, og derefter trykke på **tasten (5a)**, så timeren nulstilles, og tiden deaktiveres.

EFFEKTABEL

Styrkeniveau		Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt		Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
		Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt		Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
		Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt		Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk))
Lav effekt		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter

OFF		Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for rest-varme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)
-----	--	-----------------	--

4. VEDLIGEHOLDELSE

Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselsslampen ikke længere er synlig.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

• Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

- Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
- Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere.

• DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przyrządzania posiłków. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

- Uważnie przeczytać instrukcję: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej.
- Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.
- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.
- Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju.
- Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu.
- Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem • je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące.
- Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia.
- Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- W trakcie i po użyciu nie

można dotykać elementów grzejnych produktu.

- Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu.
- Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się.
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.
- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.
- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji.
- Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Ważne: Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.
- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach.
- Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt.
- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.
- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na

plycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. • W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. • Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury.

⚠ BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

- Odłączyć produkt od sieci elektrycznej. • Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. • Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. • Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. • Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. • Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. • Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. • Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. • Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. • W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. • Produkt przeznaczony jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy go podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu. • Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. • Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. • Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

- W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm².

- **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

⚠ BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI

- Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

- **Przed rozpoczęciem instalacji:** Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie

transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta; Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu; Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować; Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdko elektryczne

• Przystosowanie mebla do zabudowy:

- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić co najmniej 50mm z przodu, co najmniej 50mm z boku i co najmniej 500mm od górnych szafek.

Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.

- **Ważne:** używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250° ; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

- **Uwaga!** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

- **Uwaga:** dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce: folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym; zgodna z normą DIN EN 60454; opóźniająca spalanie; wysoka odporność na skoki temperatury; możliwa do użycia w niskiej temperaturze.

UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE - UK SI 2013 Nr 3113 (WEEE), dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Upewniając się o prawidłowej utylizacji produktu. Użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia. Symbol umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został

zakupiony.

NORMY

Niniejsze urządzenie, przeznaczone do kontaktu ze produktami spożywczymi, jest zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 i zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej 2014/35/UE, wymogami ochrony Dyrektywy EMC 2014/30/UE.

2. UŻYTKOWANIE

• Naczynia do przygotowywania potraw



Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

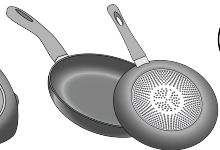
Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

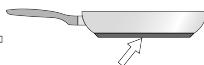
- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panel sterowniczym płyty.
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dno, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:
- Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania



• Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



- Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.
- Odejmują one powierzchnię kontaktu pomiędzy elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



• Posiadane naczynia

Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

• Zalecana średnica dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się. Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

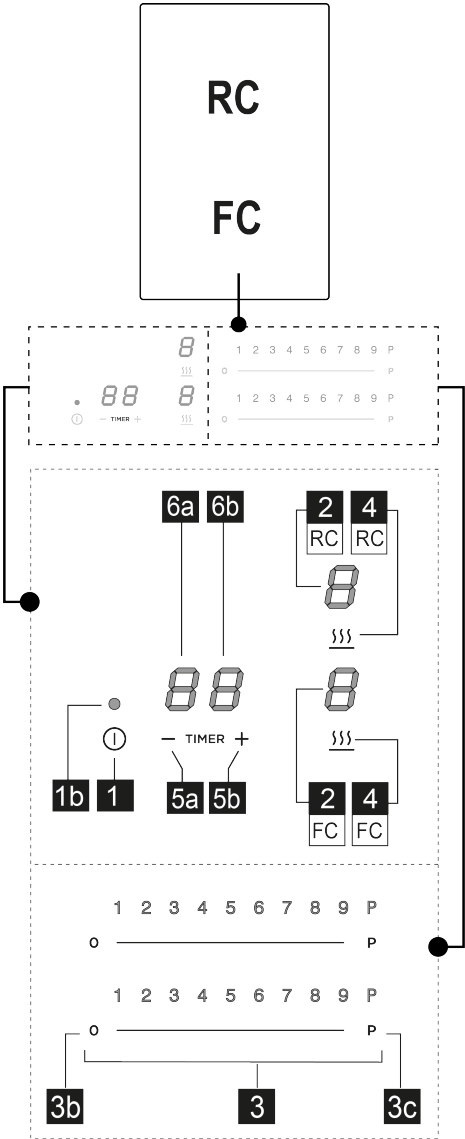
Uwaga: Aby zachować wydajność gotowania i jakość produktu, **NIE** należy stosować adapterów indukcyjnych.

• Oszczędność energetyczna

Używać garnków i patelni o średnicy dna również średnicy strefy grzewczej; Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem; - Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką; W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody; Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania; Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



Funkcja	
1	ON/OFF i Key Lock
1b	DIODA LED ON/OFF
2	Wyświetlacz poziomu mocy strefy grzewczej

3	Zwiększenie/Zmniejszenie poziomu mocy gotowania
4	Wybór Timer i Warm function
5a - 5b	Zwiększanie/Zmniejszanie wartości Wyświetlacza Timera
6a - 6b	Wyświetlacz Timer

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

W niniejszej instrukcji opisano główne funkcje; użyć kodu QR znajdującego się na pierwszych stronach, aby uzyskać dostęp do pełnych instrukcji w Internecie. Wszystkie funkcje omawianej płyty kuchennej spełniają najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

- **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**
 - W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „Włączyć płytę kuchenną” bez „Wybrać strefę grzewczą” i „Temperatura pracy”, lub „Funkcja Lock” (Blokada) lub „Timer” (Czasomierz).
- Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

• Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

• Pot Detector (Detektor Garnka)

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

• Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

• Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu

danej strefy, za pomocą symbolu **H**.

Jeśli przycisk będzie wciskany przez ponad 10 sekund, płyta wyłączy się, a na wyświetlaczu (2RC) pojawi się symbol . Symbol będzie migał, jeśli problem nie ustąpi.

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

• Włączenie

Krótko nacisnąć (dotknąć) przycisk  **ON/OFF (1a)**, płyta włączy się oraz zaświeci się dioda LED **(1b)**

• Aktywacja stref grzewczych

Aktywacja:

Przy włączonej płycie indukcyjnej dioda LED **(1b)** będzie się świecić, dotknąć i przesunąć palcem po **pasku wyboru (3)**,

Dezaktywacja:

Nacisnąć przycisk zero **(3b)** przez kilka sekund.

• Power Level Stref grzewczych

Płyta grzewcza posiada **9 poziomów** mocy. Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (3)**:
w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;
w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

• Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Produkt jest wyposażony w dodatkowy **1 poziom** mocy

(powyżej poziomu , który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Nacisnąć **przycisk (3C)**, aby go aktywować.

• Timer Stref grzewczych

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem,

które można ustawić, również jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej. Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany sygnałem dźwiękowym.

Aktywacja:

Uwaga: timer można uruchomić tylko wtedy, gdy strefa grzewcza jest aktywna z mocą różną od zera.

Po włączeniu żądanej strefy grzewczej. Nacisnąć **przycisk (4)**, **wyświetlacz (6a+6b)** aktywuje się i będzie migać, umożliwiając zaprogramowanie timera.

Do zwiększania lub zmniejszania czasu użyć **przycisków (5a) i (5b)**.

Czas jest wyrażony w minutach i można go ustawić

maksymalnie na **99** minuty. Ostatnia minuta będzie wyświetlana w sekundach.

W razie konieczności, powtórzyć czynność dla kilku stref grzewczych:

Każda strefa grzewcza może mieć ustawiony osobny timer; na **wyświetlaczu (6a+6b)** będzie wyświetlany licznik z najniższym czasem.

Uwaga: w modelach z funkcją bridge istnieje możliwość uruchomienia timer również w tej strefie.

Dezaktywacja:

Aby wyłączyć timer wcześniej, nacisnąć **przycisk (4)** strefy grzewczej, której ma dotyczyć polecenie, a następnie nacisnąć **przycisk (5a)**, ustawiając timer na zero, co wyłączy czas.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc		Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
		Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc		Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
		Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów

Średnia moc		Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Niska moc		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF		Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4. KONSERWACJA

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

• Czyszczenie płyty indukcyjnej

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

• NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności. Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć. Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržением pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně pro domácí použití, pro tepelnou úpravu potravin. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místnosti). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

- Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.
- Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.
- Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.
- Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

1. BEZPEČNOST A PŘEDPISY

OBEČNÁ BEZPEČNOST

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě.
- Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice.
- Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy.
- K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů.
- Použijte správnou délku šroubů, která je uvedena v instalačním návodu.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.
- Dbejte na to, aby si děti s výrobkem nehrály.
- Držte děti v dostatečné vzdálenosti a dohlížejte na ně, protože přístupné části se mohou během používání velmi zahřát.
- Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí.
- Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články.
- Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků.
- Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru.
- Nepokládejte hořlavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti.
- Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné.
- Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár.
- Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje.
- Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí

být nepřetržitě pod dozorem.

- **NIKDY** se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou.
- Vyvarujte se přelití tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla.
- Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.
- Nikdy neohřívajte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek.
- Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu.
- Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytážením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu.
- Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

- U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem.
- Pokud je povrch prasklý, vypněte výrobek, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát.
- Důležité: Po použití varnou desku vypněte pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hmců.
- Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku.
- Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon.
- Nádobu musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nevkládějte mezi hmce a varnou desku jiné předměty.
- V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón.
- Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké.

BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

- Odpojte výrobek od elektrické sítě.
- Instalaci musí provádět odborně kvalifikovaný personál, který je seznámen s platnými instalačními a bezpečnostními předpisy.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za osoby, zvířata nebo majetek v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole.
- Uzemnění výrobku je povinné ze zákona.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skřínky, k elektrické síti.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý

pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ● Nepoužívejte rozdvójky nebo prodlužovací kabely. ● Ujistěte se, zda napětí uvedená na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen k trvalému připojení k elektrické síti, proto musí být k síti připojen přes omnipolární spínač v souladu s instalačními předpisy, který zajišťuje úplné odpojení od sítě za podmínek přepětové kategorie III a který je po instalaci snadno přístupný. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 5500 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm²; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm².

● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technikou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

⚠ BEZPEČNOST INSTALACE

● Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

● **Před zahájením instalace:** Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen, a v případě jakýchkoli problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznický servis, než přistoupíte k instalaci; Zkontrolujte, zda má zakoupený výrobek rozměry vhodné pro zvolenou oblast instalace; Zkontrolujte, zda se uvnitř balení (z důvodu přepravy) nenachází žádný doprovodný materiál (např. sáčky se šrouby, záruční listy atd.), v případě potřeby je třeba jej vyjmout a uchovat; Zkontrolujte také, zda je v blízkosti oblasti instalace k dispozici elektrická zásuvka.

● **Příprava pracovní plochy pro zabudování:**

• Před nasazením varné desky proveďte veškeré řezné práce na skříňkách a pečlivě odstraňte hobliny nebo zbytky pilin.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 50mm vpředu, nejméně 50mm po stranách a nejméně 500mm vůči horním skříňkám.

Poznámka: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.

• **Důležité:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností teplotám až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoli látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

● **Pozor!** Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou

namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

● **Poznámka:** pro správnou instalaci výrobku se doporučuje obalit trubky adhezivní páskou, která má následující vlastnosti: elastická fólie z měkkého PVC s adhezivní páskou na bázi akrylátu; odpovídající normě DIN EN 60454; nehořlavá; vynikající odolnost proti stárnutí; odolná proti změnám teploty; použitelná při nízkých teplotách.

LIKVIDACE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113, Odpadní elektrická a elektronická zařízení (WEEE).

Zajistěte řádnou likvidaci tohoto výrobku. Uživatel pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví. Symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

PŘEDPISY

Tento spotřebič, který je určen pro styk s potravinami, je v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 a byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice o nízkém napětí 2014/35/EU, ochrannými požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

2. POUŽITÍ

● **Nádobý na vaření**



Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

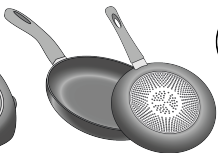
Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

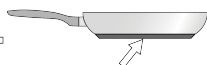
- nádob, jejichž dno není dokonale rovné;
- kovové nádoby se smaltovaným dnem;
- nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.
- ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu!! Při nákupu hrnců a pánví ověřte, zda:
- dno je kompletně zhotovené z feromagnetického materiálu. V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.



• dno neobsahuje hliník: nádoby se nezahřívá a indukční je rovněž nemusí rozpoznat.



• dna jsou nerovná nebo mají drsný povrch.
• zmenšují kontaktní plochu mezi indukčním a nádobím, snižují účinnost a zhoršují postup a výsledek vaření.



• Původní nádoby

Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné. Označení uvedená v předchozím odstavci platí také v tomto případě.

• Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Pro zjištění minimálního průměru hrnce, který má být použit, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

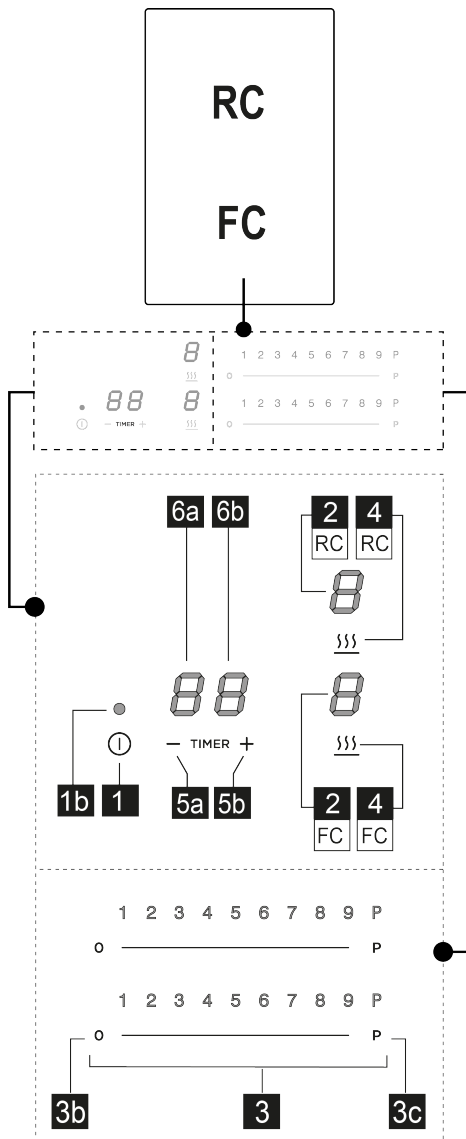
Pozor: V zájmu zachování výkonu vaření a kvality výrobku **NEDOPORUČUJEME** používat indukční adaptéry.

• Úspora energie

Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovným průměru varné zóny; Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem; - Pokud je to možné, nechte během vaření hrnce přikryté pokličkou; Zeleninu, brambory atd. vařte s malým množstvím vody, abyste zkrátily dobu vaření; Používejte tlakový hrnec, který dále snižuje spotřebu energie a dobu vaření; Hrnec umístěte do středu varné zóny nakreslené na varné desce.

3. PROVOZ

OVLÁDACÍ PANEL



Funkce

1	ON/OFF a Key Lock (zámek tlačítek)
1b	LED ON/OFF
2	Displej stupně výkonu varné zóny
3	Zvýšení/snížení úrovně výkonu vaření

4	Výběr Timer (časovač) a Warm function (funkce ohřevu)
5a - 5b	Zvýšení/snížení displeje časovače
6a - 6b	Displej Timer (časovač)

UŽITEČNÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

Tento návod popisuje hlavní funkce, pomocí QR kódu na prvních stránkách získáte přístup k úplným pokynům na internetu. Všechny funkce této varné desky odpovídají nej přísnějším bezpečnostním normám. Z tohoto důvodu:

- **Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.**
- V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: "Zapnutí varné desky" bez "Volby varné zóny" a "Provozní teplota", anebo "Funkce Lock" nebo funkce "Timer").

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

- **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

Výrobek se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

- **Pot Detector** (detektor hrnce)

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců na varných zónách.

- **Safety Shut Down** (bezpečnostní vypnutí)

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

- **Residual Heat Indicator** (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu .

Pokud je tlačítko stisknuto nepřetržitě déle než 10 sekund, varná deska se vypne a na displeji se zobrazí tento symbol

 (2RC). Tento symbol bude blikat, dokud bude problém přetrvávat.

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

- **Zapnutí**

Stiskněte (dotkněte se) krátce  **ON/OFF (1a)**, varná deska se zapne a LED (1b)

• Aktivace varných zón

Aktivace:

Když je indukční deska aktivní, LED (1b) svítí, dotkněte se a posouvejte prstem po **volici liště (3)**,

Deaktivace:

Stiskněte tlačítko nuly (3b) na několik sekund.

• Power Level varné zóny

Deska má **9 stupňů** výkonu. Dotýkejte se a posouvejte prsty po **volici liště (3)**:

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

• Power Booster (Posilovač výkonu)

Výrobek je vybaven **1** přidavným **stupněm** výkonu (vyšším

než stupeň , který zůstane aktivní do dobu 10 minut a poté se výkon vrátí na předchozí stupeň.

Stiskněte **tlačítko (3C)** pro jeho aktivaci.

• Časovač varných zón

Funkce časovače varných zón je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, na každé varné zóně. Na konci nastaveného období se varné zóny automaticky vypnou a uživatel je upozorněn speciálním zvukovým signálem.

Aktivace:

Poznámka: tento časovač lze spustit pouze v případě, že je varná zóna aktivní při nenulovém výkonu.

Po aktivaci požadované varné zóny. Stiskněte **tlačítko (4)**, **displej (6a+6b)** se aktivuje a bude blikat a bude možné naprogramovat Timer (časovač).

Pro prodloužení nebo zkrácení času použijte **tlačítka (5a) a (5b)**.

Čas je vyjádřen v minutách a lze jej nastavit maximálně na **99** minuty. Poslední minuta se zobrazí v sekundách.

V případě potřeby zopakujte operaci pro více varných zón:

Každá varná zóna může mít nastavený odlišný Timer (časovač); na **displeji (6a+6b)** se zobrazí počítání s nižším časem.

Poznámka: u modelů s funkcí přemostění lze časovač spustit i na této zóně.

Deaktivace:

Pro dřívější vypnutí časovače stiskněte **tlačítko (4)** varné zóny, kterou chcete spravovat, poté stiskněte **tlačítko (5a)** uvedením časovače na nulu a časovač se vypne.

TABULKA VÝKONU

Stupeň výkonu	Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon	 Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	 Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	 Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	 Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	 Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	 Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	 Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nizký výkon	 Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpouštění másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	 Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	 Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvíí kontrolka signalizující teplotu.

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

• Čištění indukční desky

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

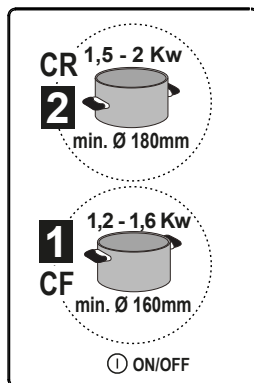
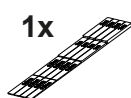
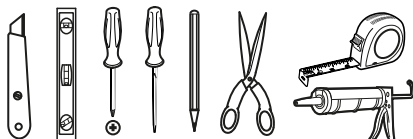
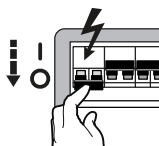
Důležité:

- Nepoužívejte abrazivní hubky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.
- Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn.

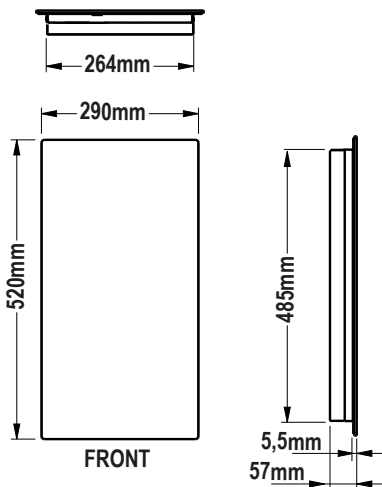
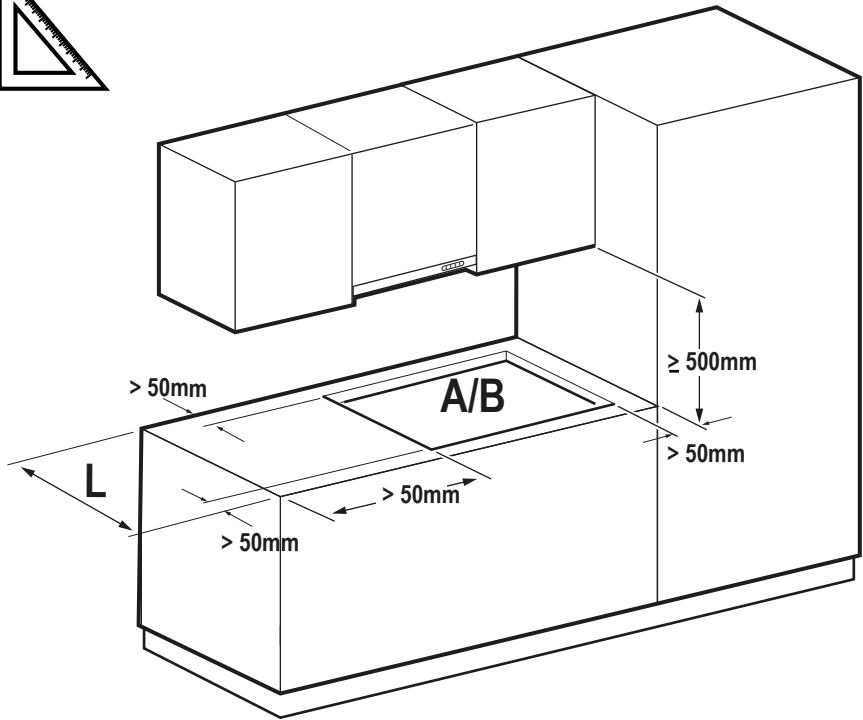
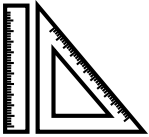
• NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

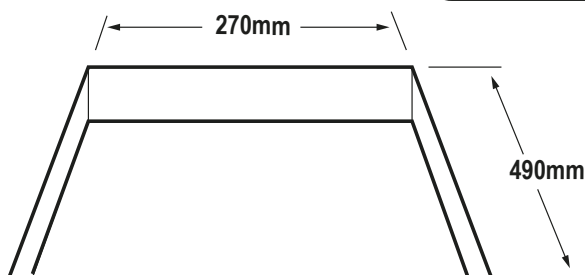
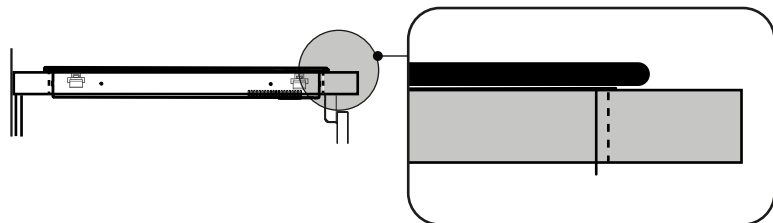
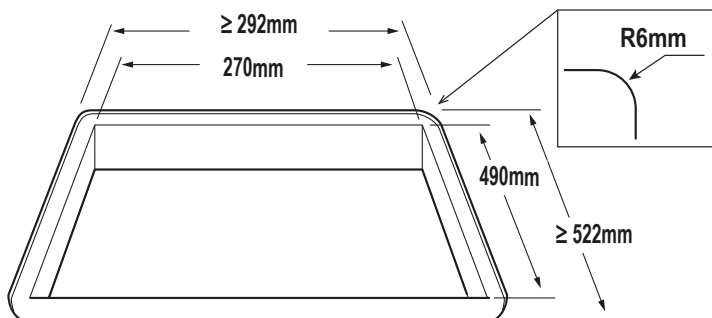
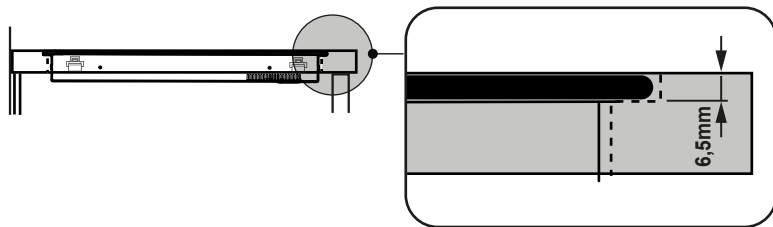
Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmky a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte

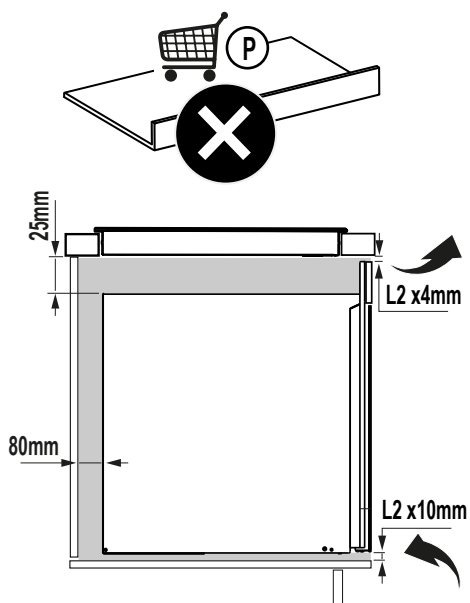
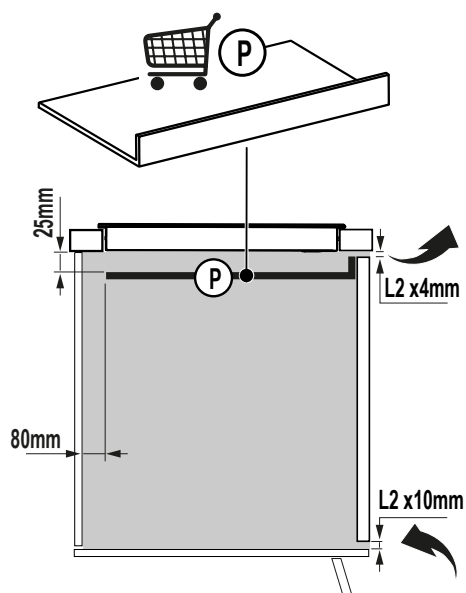
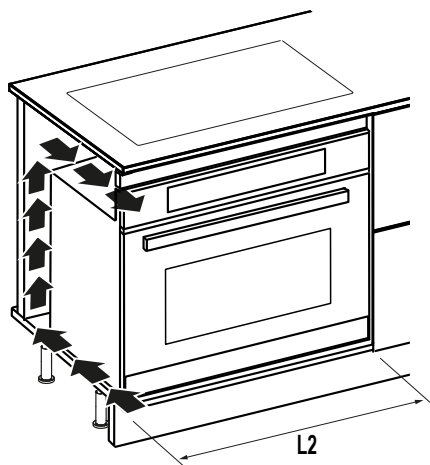
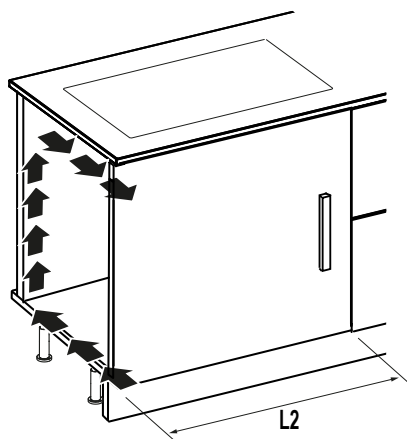
podle pokynů výrobce).



FRONT



**M1****M2****M1****2****M2****3**

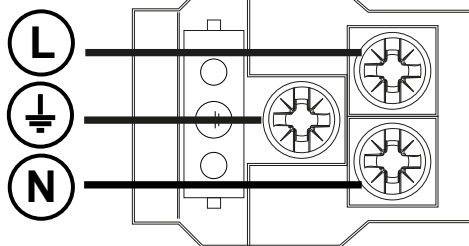
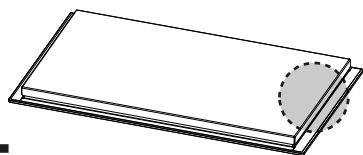


220V-240V ~
50Hz/60Hz



V-Hz

5



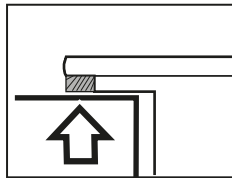
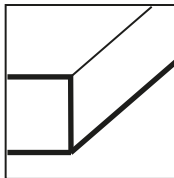
M1



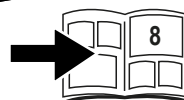
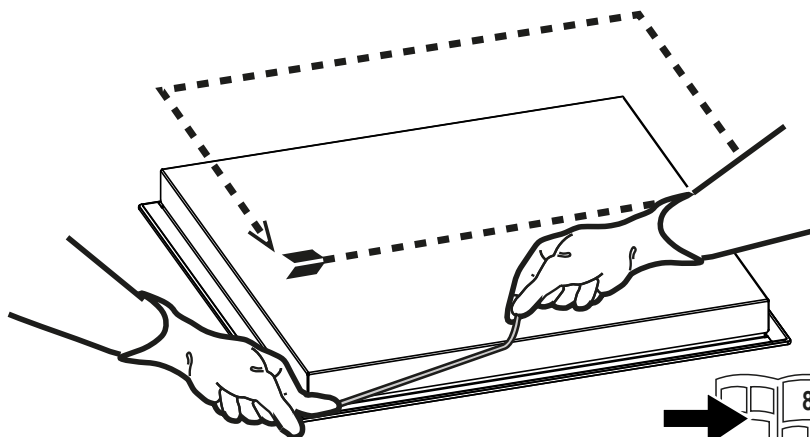
M2



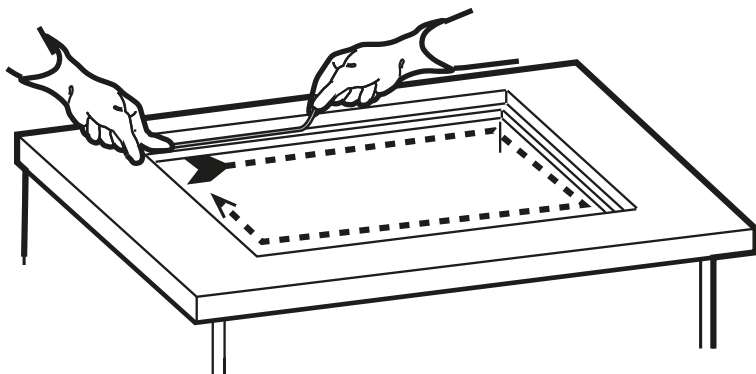
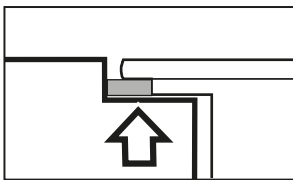
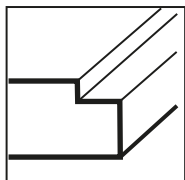
M1



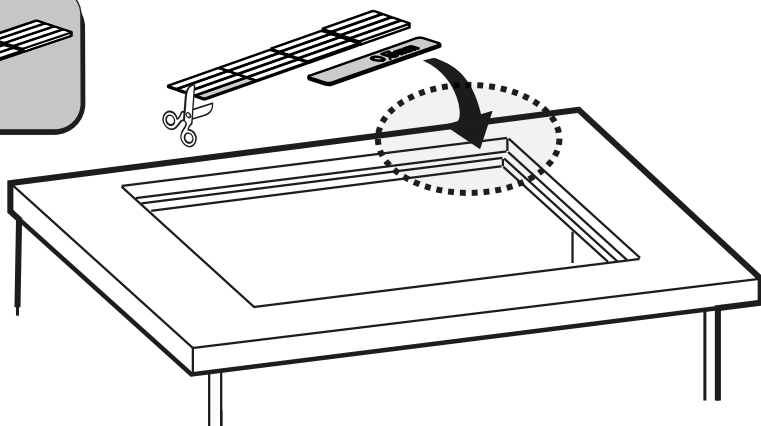
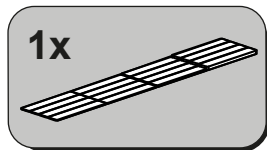
6



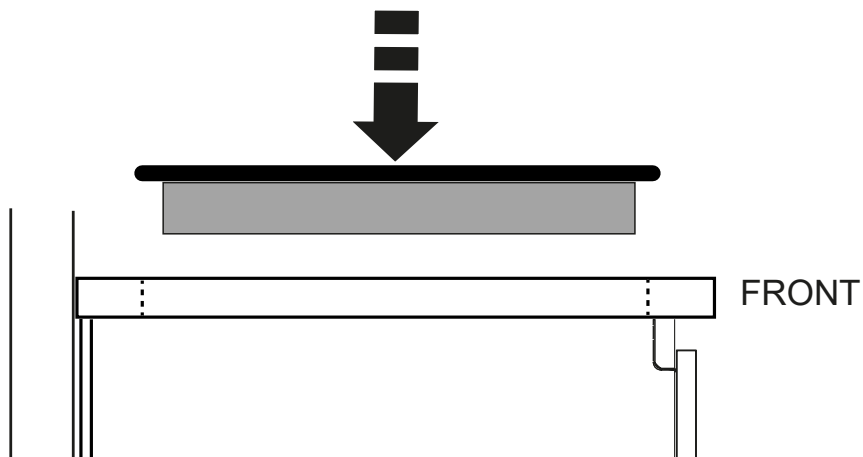
M2



7



7.1

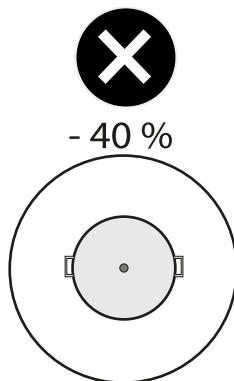
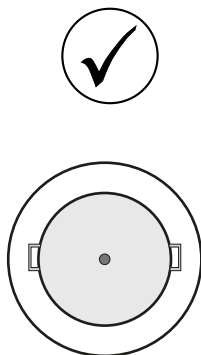
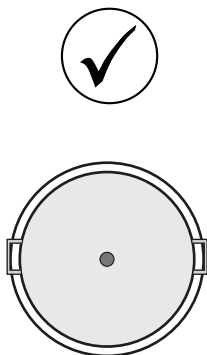
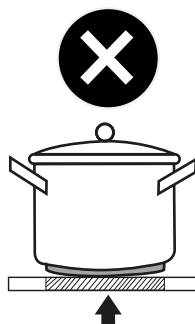
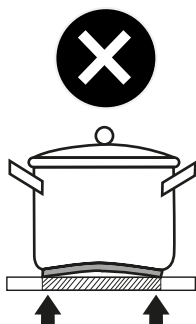
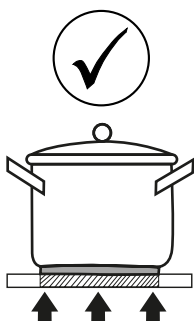
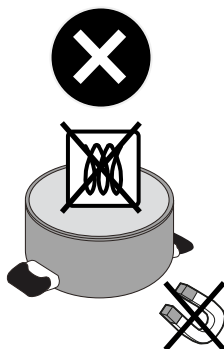
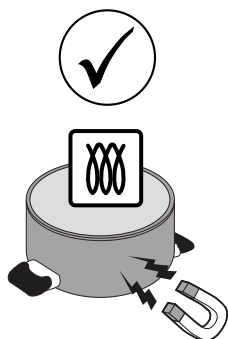


8

M2



9



elica®



LIB0204620 Ed. 09/24