

-
- I** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
 - D** **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung
 - F** **PLAQUE VITROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation
 - GB** **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions
 - NL** **VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing
 - P** **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização
 - CZ** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA** - Návod k použití
 - GR** **ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ** - Οδηγίες χρήσης
 - SLO** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
 - SK** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA** - Návod na použitie
 - TR** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso

FIG.1

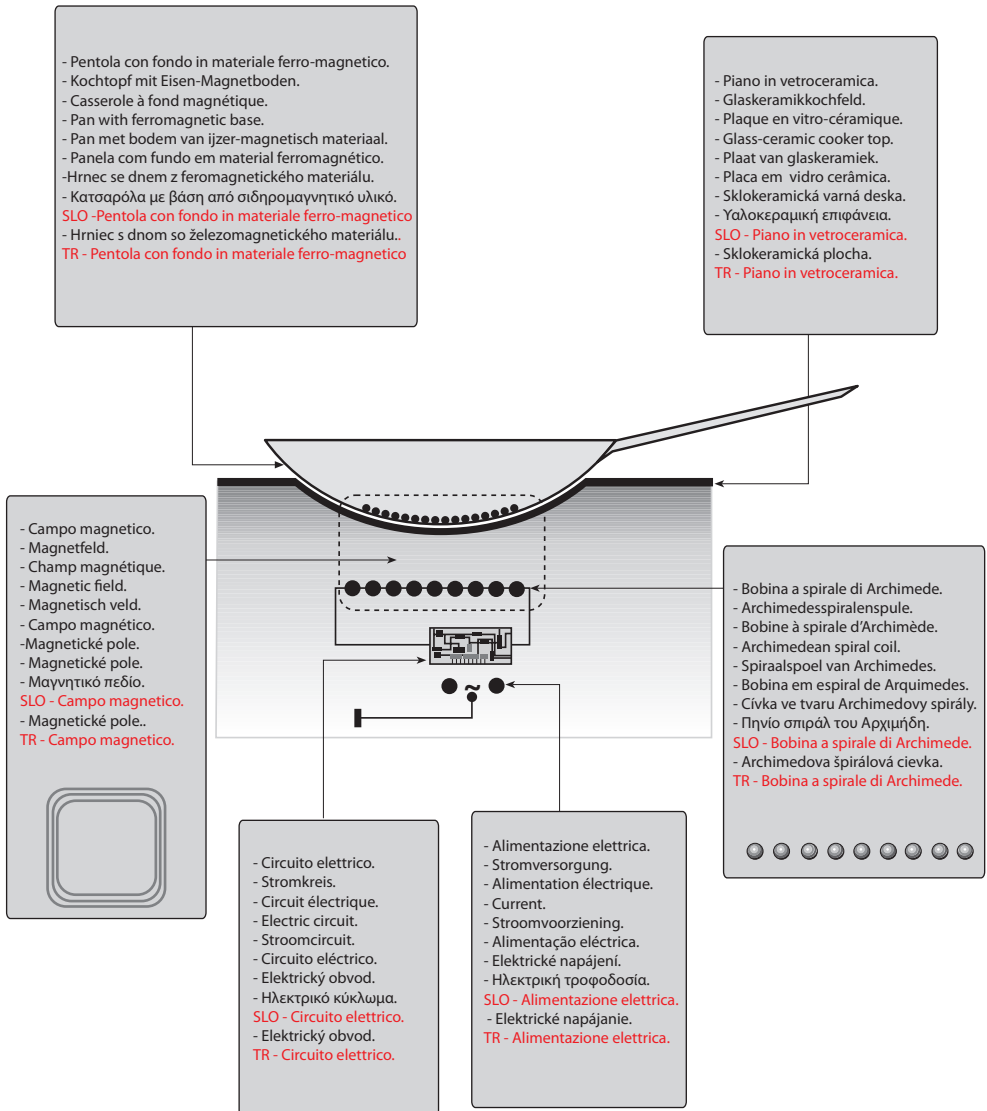


FIG.2

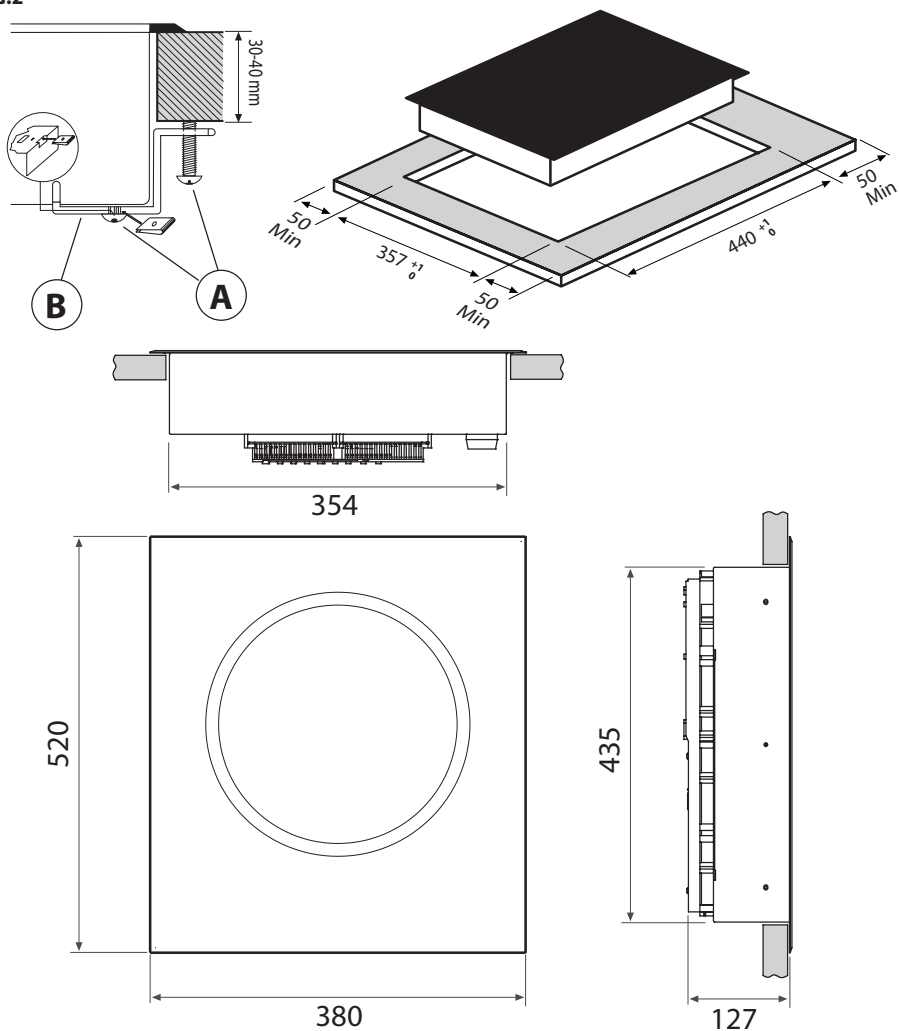


FIG.3

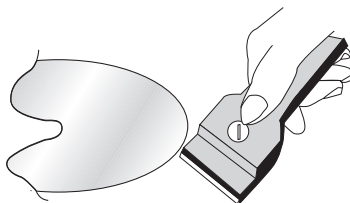


FIG.4

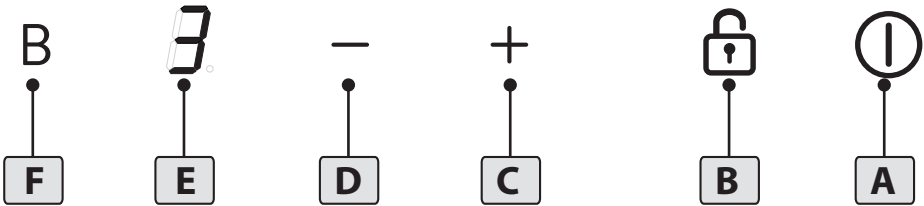
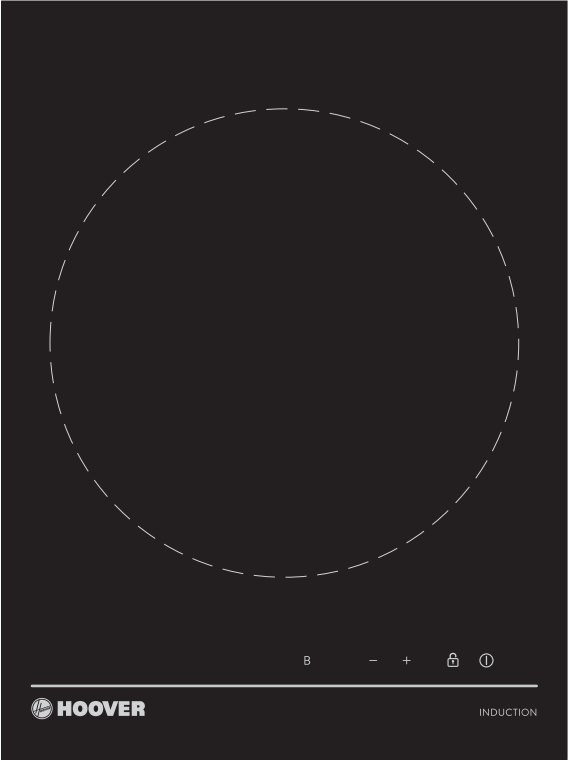
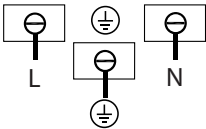


FIG.5

220-240 V~ H05V2V2-F 3Gx1.5mm ²



220-240 V2~ H05V2V2-F 3Gx1.5mm ²

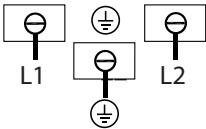


FIG.6 A

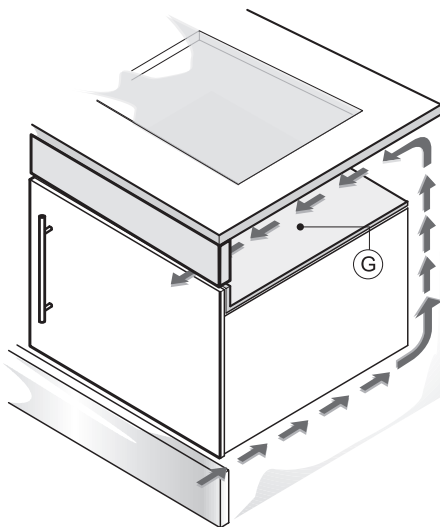


FIG.6 B

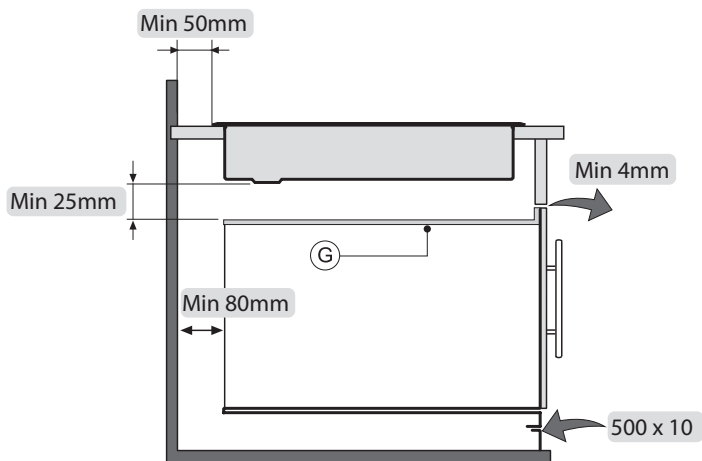
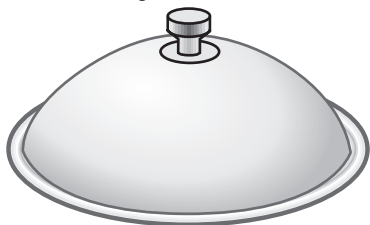


FIG.7

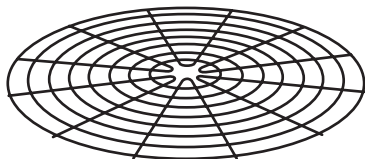
**ACCESSORI OPZIONALI - OPTIONAL ACCESSORIES
ACCESSOIRES EN OPTION - ACCESORIOS OPCIONALES
ACESSÓRIOS OPCIONAIS - OPTIONELE ACCESSOIRES
WAHL-ZUBEHÖR**



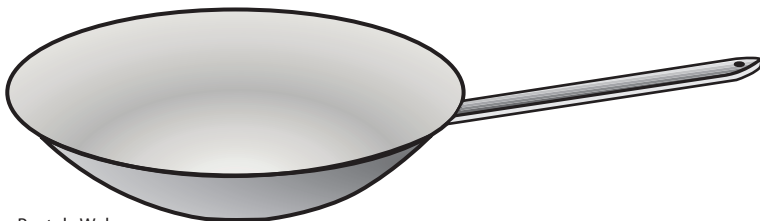
- supporto pentola
- pan support
- support casserole
- soporte olla
- suporte panela
- pottenhouder
- Pfannenunterlage



- Coperchio
- Lid
- Couverture
- Tapa
- Tampa
- Deksel
- Deckel



- Griglia vapore
- Steam grill
- Grille vapeur
- Rejilla vapor
- Grelha vapor
- Stoomrooster
- Dampfkochrost



- Pentola Wok
- Wok Pan
- Casserole Wok
- Sartén Wok
- Panela Wok
- Wokpan
- Wokpfanne

GENERALITA'

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

Principio dell'induzione

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.

La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (fig.1).

Vantaggi

Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro
 - **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori
 - **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
 - **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore
- Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Recipienti per la cottura

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:

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

- recipienti metallici con fondo smaltato
- non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione.

Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio. 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 l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:

- controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi

non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perchè possono riscaldarsi.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- 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.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scattoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- Se il cavo risulta danneggiato

deve essere sostituito da personale qualificato o dal servizio di assistenza.

ATTENZIONE: Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore. ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, 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.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Installazione (Fig.2)

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura. Inserire l'apparecchio nel foro per l'incasso facendo attenzione che le dimensioni del taglio siano quelle indicate in figura 2. Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro tramite le staffe in dotazione (Fig.2B). Serrare le viti (Fig.2A) fino a che l'apparecchio non aderisce perfettamente con il piano di lavoro. Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6B) rispettando le distanze indicate.

ATTENZIONE: Per consentire una corretta circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.6A), rispettando le quote indicate in Fig.6B.

Collegamento elettrico (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- il cavo elettrico della terra sia di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le

indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;

- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo:

"H05V2V2-F" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm², mentre per potenze superiori deve essere 4 mm².

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore).

Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

A = Tasto **ON/OFF**

B = Safety lock

C = Tasto +

D = Tasto -

E = Display zona di cottura

F = Booster

Uso (Fig.4)

- Per mettere in funzione il piano selezionare il tasto **"A"**. Sul display della zona di cottura apparirà uno **"0"** con il punto decimale. Se non si effettua nessuna operazione entro 20 secondi circa il piano si spegne.

Premendo il tasto **"-"** il livello di potenza di cottura si posiziona sul 9 premendo il tasto **"+"** il livello di potenza si posiziona sul **"4"**. Premendo più volte il tasto **"+"** o **"-"** il livello di potenza aumenta o diminuisce.

Per spegnere il piano premere contemporaneamente **"+"** e **"-"** oppure il tasto **ON/OFF**.

ATTENZIONE:

- Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si porterà automaticamente in posizione **OFF**.

- Quando si porta la zona di cottura in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65°C circa ci sarà una segnalazione luminosa **"H"** sul display.

- Utilizzare solo pentole e accessori forniti con l'apparecchio come KIT opzionale (Fig.7).

- Non cuocere **MAI** direttamente sul vetro senza l'apposita pentola

Funzione Safety Lock (Fig.4)

Per evitare l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto safety lock **B**.

Con la funzione attiva l'unico tasto funzionante è **ON/OFF** (oltre, naturalmente, allo stesso tasto Safety lock).

Se si spegne il piano con la funzione attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione attiva.

Il Safety lock si può attivare anche con la zona di cottura in funzione.

Per disattivare la funzione premere il tasto Safety Lock.

Importante: Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere o diminuire la potenza della zona fino a che la temperatura non ritorna a livelli di sicurezza. L'apparecchio continuerà comunque a visualizzare sul display il livello di cottura impostato. Se la temperatura raggiunge livelli molto elevati sul display verranno visualizzate alternate una H/E/2 e il piano verrà spento fino al ripristino della temperatura di sicurezza.

Booster (Fig.4)

Questa funzione permette di raggiungere la massima potenza di una zona di cottura in breve tempo. Questa può essere attivata sia con la zona di cottura in funzione che con la zona impostata sul livello di potenza "0"

Per attivarla premere il tasto Booster. Durante tutto il tempo di esercizio della funzione sul display comparirà una "P" fissa con il punto decimale.

Il Booster ha una durata massima di 10 minuti circa al termine del quale l'apparecchio si posizionerà sul livello di potenza "9". Per disattivare la funzione prima del tempo prefissato premere il tasto Booster oppure il tasto "-".

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio raggiunge un livello elevato il BOOSTER si disattiva o diminuisce di potenza fino al ripristino della temperatura di sicurezza. L'apparecchio continuerà a segnalare comunque la funzione attiva.

Rilevatore magnetico

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo .

O.S.D.(Overflow Safety Device)

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone la piastra in posizione OFF ed inserisce il safety lock in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Apparirà sul display questo simbolo  lampeggiante seguito da un segnale acustico. Questo può essere disattivato premendo un qualsiasi tasto. Il piano si spegnerà automaticamente.

Manutenzione

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.3).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.

In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

CONSIGLI DI COTTURA

Cottura rapida ad alta temperatura

E' un tipo di preparazione molto sano in cui la verdura conserva il proprio sapore e colore e rimane croccante. I pezzetti di carne rimangono teneri. Gli ingredienti tagliati in piccoli pezzi, incluse le salse e le spezie, devono essere mescolati costantemente e cotti rapidamente a temperatura elevata. A causa del brevissimo tempo di cottura gli ingredienti dovrebbero essere tenuti pronti a portata di mano. Iniziare con

gli ingredienti che richiedono un tempo di cottura più lungo.

Frittura

Il cibo fritto assorbe poco grasso grazie alla temperatura costante. La carne, il pesce, le patate e le verdure ecc. assumono un colore uniforme, formano la crosta e mantengono il loro gusto tipico.

Preparazione di affogati / montare

Processo di cottura delicato. La forma bombata del wok è particolarmente adatta per montare creme, zabaione, creme al burro, impasti per biscotti o parfait senza bagnomaria a 65°C - 80°C.

Cottura lenta / vapore

Cottura lenta: cottura indicata per la preparazione di risotti; Cottura al vapore: Tipo di preparazione molto delicata con eccellente conservazione del contenuto di principi nutritivi e del colore degli alimenti.

TABELLA INDICATIVA

Tipo di cottura	Livello
Tenere in caldo, fondere cioccolato	1 - 2
Scaldare pietanze	3 - 6
Risolatura veloce di pietanze tipiche cinesi	7 - 9
Frittura veloce	9

Sicurezza

Il miglior funzionamento dell'apparecchio è garantito con la pentola wok fornita come KIT opzionale.

Si sconsiglia l'utilizzo di pentole con il fondo piatto o dimensioni diverse.

La pentola provoca dei rumori durante il funzionamento sulle zone di cottura a induzione. Questi rumori non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio e il funzionamento non è compromesso in alcun modo.

Manutenzione e cura

Pulizia della pentola Wok

Dopo ogni uso pulire a fondo il wok internamente ed esternamente servendosi di un detergente neutro e di una spugna non abrasiva, eventualmente ammorbidire lo sporco con acqua calda.

Rimuovere le macchie ostinate utilizzando aceto o succo di limone.

Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

Das Prinzip der Induktion

Das System des Induktionsherds basiert auf dem physikalischen Gesetz der Magnet-Induktion.

Die grundlegende Eigenschaft dieses Systems ist die direkte Energie-Abgabe des Erzeugers an die Pfanne (fig.1).

Vorteile

Vergleicht man Ihren Induktionsherd mit einer herkömmlichen elektrischen Glaskochplatte, so ergibt sich dass er:

- **Sicherer ist:** weniger Hitze auf der Glasoberfläche
- **Schneller ist:** kurze Aufwärmzeit der Speisen
- **Genauer ist:** Die Kochplatte reagiert sofort auf Ihre Befehle
- **Leistungsfähig ist:** 90% der Stromaufnahme wird in Hitze umgewandelt

Außerdem, wird die Pfanne von der Platte genommen, so wird die Hitzeabgabe sofort unterbrochen, was unnötiger Energieverschleiss vermeidet.

Kochgeschirr

Der Induktionsherd benutzt den Magnetismus um Hitze zu erzeugen. Aus diesem Grund muss das Kochgeschirr Eisen enthalten. Ob Ihre Pfanne Eisen enthält können Sie ganz einfach mit einem Magnet feststellen.

Wichtig:

Um dauerhafte Schäden an der Oberfläche Ihrer Kochplatte zu vermeiden, gebrauchen Sie keine

- Metall-Pfannen mit emailliertem Boden
- keine Pfannen mit rauem Boden gebrauchen, um die Platte vom Verkratzen zu verschonen.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern oder unselbständigen Personen geeignet.

Achten Sie, dass die Kinder nicht mit dem Apparat spielen. Personen welche Pacemaker und ähnliche aktive Geräte habe, müssen sich vor dem Gebrauch eines Induktionsherds vergewissern, dass der Apparat mit dem eigenen Pacemaker vereinbar ist.

Bevor Sie das Modell an das elektrische Netz anbinden:

- Kontrollieren sie das Datenschild (auf der untern Seite des Apparats) um zu versichern, dass die angegebene Spannung und Leistung mit derjenigen des Netzes übereinstimmen und dass der Stecker geeignet ist. Im Zweifelsfalle lassen Sie sich von einem qualifizierten Elektriker beraten.

Wichtig:

- Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel oder Pfan-

nendeckel dürfen nicht auf die Platte gelegt werden, da sie sich erhitzen könnten.

- Nach Gebrauch, drehen Sie die Kochplatte mit dem entsprechenden Kommando und verlassen Sie sich nicht auf den Magnet-Fühler.

- Vermeiden Sie das Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten indem Sie die Wärmezufuhr verringern.

- Lassen Sie die Wärmeelemente nicht mit leerem Kochgeschirr angestellt.

- Achten Sie bitte darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Nach Beendigung drehen sie die betreffende Zone mit dem folgend beschriebenen Kommando aus.

- Gebrauchen Sie nie Aluminiumfolie zum Kochen, noch legen Sie nie Produkte, die in Aluminium verpackt sind, direkt auf die Kochplatte. Das Alluvium würde verschmelzen und Ihr Gerät unreparierbar beschädigen.

- Erhitzen Sie nie eine Blechdose mit Lebensmitteln ohne sie zuvor geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle andere Arten von

Kochplatten.

-Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von ausgebildetem Personal oder durch den Kundendienst ausgetauscht werden.

ACHTUNG: ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄT GEBRAUCHT WERDEN.

ACHTUNG: Bei Oberflächenrissen das Gerät ausschalten, um elektrische Schläge zu vermeiden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.



Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Installation(Fig.2)

Die Kochplatte ist für die Einlage in eine Arbeitsfläche gebaut worden, wie in der entsprechenden Zeichnung illustriert ist. Legen Sie das beiliegende Abdichtungsmaterial längs des ganzen Umfang der entsprechenden Aussparung in der Kochplatte. Fügen Sie den Apparat in die Aussparung, welche nach den in der Figur 2 angegebenen Massen ausgeschnitten worden ist. Der Apparat wird mit den beigelegten Bügeln befestigt (Fig.2B). Ziehen Sie die Schrauben (Fig.2A) so fest an, dass der Apparat perfekt auf der Kochplatte aufliegt. Falls die Unterseite des Geräts nach der Installation zugänglich bleibt, ist es notwendig einen Schutz/Separationspannel anzubringen **G** (Fig.6B) mit Berücksichtigung der angegebenen Abständen.

ACHTUNG: Um eine korrekte Frischluftzirkulation zu gewähren, muss das Küchenmöbel mit Öffnungen versehen sein (Fig.6A), welche die angegebenen Quoten in Fig.6B.respektieren.

Elektrischer Anschluss (Fig.5)

Bevor Sie den Anschluss vornehmen, vergewissern Sie sich dass:

- das Erdkabel 2cm länger als die anderen ist;
- die elektrische Installation die technischen Anforderungen erfüllen welche auf dem technischen Schild auf der Unterseite der Kochplatte angegeben sind;
- dass die Anlage gebührend geerdet ist und den gesetzlich festgelegten Normen und Anweisungen entsprechen.

Die Erdung ist gesetzlich obligatorisch..

Falls das Gerät kein Kabel haben sollte, brauchen Sie folgendes: **"H05V2V2-F"** für eine Leistung bis zu 6400 Watt, der Durchmesser muss mindestens 2.5 mm sein², während bei größeren Leistungen es 4 mm sein muss². Das Kabel darf nirgends eine Temperatur von 50° C mehr als die Raumtemperatur erreichen. Da das Gerät permanent an das Stromnetz angeschlossen wird, muss notwendigerweise einen mehrpoligen Schalter zwischengeschaltet werden mit einem minimalen Abstand von 3mm zwischen den einzelnen Kontakten sowie der angegebenen Belastung und den gesetzlichen Normen entsprechend (Die Erdableitung muss gelb/grün sein und darf nicht vom Kommutator unterbrochen werden.) Am Schluss der Kochplatten-Installation, muss der mehrpolige Schalter leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

A = Taste **ON/OFF**

B = Safety lock

C = Taste **+**

D = Taste **-**

E = Display Kochzone

F = Booster

Gebrauch (Fig.4)

-Für die Inbetriebnahme der Platte wählen sie die Taste "A". Auf dem Kochzonendisplay erscheint ein "0" mit Dezimalpunkt. Falls keine weitere Tätigkeit unternommen wird stellt sich die Platte nach ca. 20 Sek. selber aus.

Beim Drücken der Taste "-" das Kochleistungsniveau ist auf 9 positioniert, während beim Drücken der Taste "+" das Leistungsniveau sich auf "4" positioniert. Bedienen sie mehrere Male die Tasten "+" oder "-" das Niveau der Leistung steigt oder wird verringert.

Um die Kochplatte auszuschalten drücken Sie gleichzeitig "+" und "-" oder auf ON/OFF.

ACHTUNG:

- Falls ein Gegenstand auf die Kommandos gelegt wird, positioniert sich die Kochplatte automatisch auf Position **OFF**.
- Wenn Sie die Kochzone in Position **OFF** bringen und die Oberflächentemperatur der Glasplatte mehr als 65° beträgt, erscheint der Hinweis "**H**" auf dem Display.
- Gebrauchen Sie nur Pfannen und Zubehör, die mit dem Gerät als zusätzliches KIT mitgeliefert worden sind (Fig.7).
- Kochen Sie **NIE** ohne die geeignete Pfanne direkt auf dem Glas

Safety-Lock -Funktion(Fig.4)

Um zu vermeiden, dass Kinder den Apparat gebrauchen, ist es möglich, alle Funktionen mit der Safety-Lock-Taste zu blockieren. Ist diese Funktion eingestellt, funktioniert einzig die Taste ON/OFF (außer, natürlich die Taste Safety Lock selber). Wenn Sie die Platte ausdrehen, während irgendeine Funktion noch aktiv ist, so wird beim nächsten Andrehen sich die gleiche Situation aufweisen, d.h. die besagte Funktion wird immer noch im Aktivzustand sein.

Die Safety Lock kann auch mit der funktionierenden Kochzone aktiviert werden. Um die Funktion auszuschalten, drücken Sie

die Taste Safety Lock.

Wichtig: Um Schäden in den elektronischen Kreisläufen zu vermeiden, ist die Kochplatte mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung versehen. Beim Kochen über längere Zeit mit hohen Temperaturen, könnte sich die Platte temporär ausschalten oder die Leistung verringert werden, bis die Temperatur sich wieder innerhalb der Sicherheitswerte befindet. Das Gerät wird jedoch weiterhin auf dem Display die eingestellte Kochstufe anzeigen. Falls die Temperatur ein sehr hohes Niveau erreicht, werden auf dem Display abwechselnd H/E/2 aufleuchten und die Platte wird abgestellt bis sie nicht wieder die Sicherheitstemperatur erreicht hat.

Gebrauch (Fig.4)

Mit dieser Funktion erreicht man die maximale Leistung einer Kochzone in kürzester Zeit. Diese kann sowohl mit der funktionierenden Kochzone, als auch mit der auf Leistung "0" eingestellten Zone angestellt werden. Zum Anstellen drücken Sie die Taste Booster. Während der ganzen Betriebszeit dieser Funktion, wird kontinuierlich ein "P" mit einem Dezimalpunkt auf dem Display erscheinen. Der Booster hat eine Dauer von Maximum 10 Minuten und wird sich dann auf die Kochstufe "9" positionieren. Um diese Funktion früher abzubrechen drücken Sie die Taste Booster oder die Taste "-". Falls innerhalb des Geräts die Temperatur ein hohes Niveau erreicht, wird sich der BOOSTER abstellen oder die Leistung verringern bis nicht wieder die Sicherheitstemperatur erreicht worden ist. Das Gerät wird trotzdem weiterhin die Funktion als aktiv anzeigen.

Magnet-Fühler

-Die Platte ist mit einem Pfannenfühler ausgestattet, wird dieser ausgebaut oder erweist sich als ungeeignet, erscheint das Symbol ;

O.S.D.(Überlauf-Sicherheits-Einheit)

Die Platte ist mit einer Sicherheitsvorkehrung versehen, welche die Platte auf die Position OFF bringt und bei Anwesenheit von Flüssigkeiten oder Gegenständen das Safety Lock in der Kommandozone einstellt.

Auf dem Display wird das Symbol  aufblinken und ein Tonsignal folgen. Diese kann mit jeder Taste wieder abgestellt werden. Die Platte wird sich automatisch abschalten.

Wartung

Eventuelle Lebensmittelreste und Fetttropfen von der Kochoberfläche mit dem speziellen Spachtel entfernen, welcher auf Wunsch mitgeliefert wird. (Fig.3). Reinigen Sie die erwärmte Zone auf bestmögliche Weise mit SIDOL, STAHLFIX oder ähnlichen Reinigungsmitteln und einem Papierlappen. Anschließend mit Wasser spülen und mit einem sauberen Lappen trocknen. Mit dem speziellen Spachtel (optional) entfernen Sie von der warmen Platte sofort eventuelle unerwartet geschmolzene Aluminiumfolie, Plastikteile, Zuckerrückstände oder stark gezuckerte Lebensmittel. Auf diese Weise vermeiden Sie jeden möglichen Schaden der Kochplattenoberfläche. Auf keinen Fall kratzende Scheuerlappen oder irritierende chemische Reinigungsmittel wie Spray für die Ofenreinigung oder Fleckenentferner benutzen.

KOCHRATSCHLÄGE

Schnelles Kochen mit hoher Temperatur

Eine sehr gesunde Kochart, wobei dem Gemüse der Ge-

schmack, die Farbe und die Knackigkeit erhalten bleibt. Fleischstückchen bleiben zart. Die in kleine Stücke geschnittenen Zutaten, inklusive Saucen und Gewürze müssen stets umgerührt und schnell bei hoher Temperatur gekocht werden. Auf Grund der sehr kurzen Kochzeit sollten alle Zutaten schon geschnitten bereitstehen. Beginnen Sie mit den Zutaten, die eine längere Kochzeit beanspruchen.

Frittieren

Dank der konstanten Temperatur nehmen die frittierten Lebensmittel wenig Fett auf. Fleisch, Fisch, Kartoffeln und Gemüse erhalten eine gleichmäßige Farbe und eine knusprige Kruste, während ihr typischer Geschmack erhalten bleibt.

Zubereiten von gekochten Nachspeisen

Heikle Kochprozesse. Die runde Form des Woks ist äußerst gut geeignet für das Zubereiten von Cremes, Zabaione, Buttercremes, Flüssigteig oder Pasteten ohne Wasserbad von 65° - 80°

Langsam köcheln / Dampfkochen

langsam köcheln: für die Zubereitung von Risotto; Dampfkochen Diese Kochart ist besonders schonen und Nährstoffe, Vitamine und Farben der Lebensmittel bleiben praktisch komplett erhalten.

RICHTWERTE-TABELLE

Kochart	Niveau
Warmhalten, Schokolade schmelzen	1 - 2
Gerichte aufwärmen	3 - 6
Kurzes Anbraten der typisch chinesischen Gerichte	7 - 9
schnelles Frittieren	9

Sicherheitshinweise

Am besten funktioniert der Apparat mit der Wok-Pfanne, die als Zusatzbehälter geliefert werden kann.

Der Gebrauch von Pfannen mit plattem Boden oder verschiedenen Größen wird abgeraten.

Die Pfanne produziert Geräusche während sie auf den Induktions-Kochzonen kocht. Diese Geräusche weisen nicht auf eine Betriebsstörung des Apparats und seine Funktion ist auf keine Weise gefährdet.

Wartung und Pflege

Reinigung der Wokpfanne

Nach jedem Gebrauch reinigen Sie den Wok gründlich innen und außen mithilfe eines neutralen Reinigungsmittels und eines weichen Schwamms, eventuell den Schmutz im warmen Wasser aufweichen lassen.

Hartnäckige Flecken mit Essig oder Zitronen behandeln.

Reinigung im Geschirrspüler wird abgeraten.

KUNDENDIENST

Vor dem Verständigen des Kundendienstes

Bei Nichtfunktionieren des Gerätes gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt mit der Steckdose verbunden ist.

Sollte der Grund für die Betriebsstörung nicht ermittelt werden können: Schalten Sie das Gerät aus und beschädigen Sie es nicht. Verständigen Sie den Kundendienst.

PRODUKTNUMMER Wo finde ich sie?

Bitte denken Sie daran, für den Kundendienst die Produktkennung und Seriennummer (16 Zeichen beginnend mit der Ziffer 3) bereitzuhalten, die Sie auf dem Garantieschein oder aber auf dem Typenschild im Geräteinneren finden.

Auf diese Weise können Sie dazu beitragen, unnötige Einsätze des Technikers zu vermeiden, und außerdem die damit verbundenen Kosten sparen.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURÜCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

Principe de l'induction

Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La caractéristique fondamentale de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole (fig.1).

Avantages

Si l'on fait la comparaison avec les plans de cuisson électriques, votre plaque à induction est:

- **Plus sûr:** température mineure sur la surface de la vitre
- **Plus rapide:** temps de chauffage des aliments inférieur
- **Plus précise:** la plaque réagit immédiatement à vos commandes
- **Plus efficace:** 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

De plus, dès que la casserole est retirée de la plaque, la transmission de la chaleur est interrompue immédiatement, en évitant des dispersions inutiles de la chaleur.

Récipients pour la cuisson

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour produire de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant.

Important:

Pour éviter des dommages permanents sur la surface de la plaque, ne pas utiliser:

- récipients métalliques avec fond émaillé
- ne pas utiliser de récipients avec une base rugueuse pour éviter de griffer la surface de la plaque.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui nécessitent une surveillance. Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Pour les personnes portant des stimulateurs cardiaques et des systèmes actifs, il est important de vérifier avant d'utiliser la plaque à induction si le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Avant de brancher le modèle au réseau électrique:

- contrôler la plaque des données (placée sur la partie inférieure de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celle du réseau et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, contacter un électricien qualifié.

Important

- Tout objet métallique tel que les couteaux, les fourchettes, les

cuillères ou les couvercles ne devrait pas être posé sur la surface du plan de cuisson étant donné qu'ils pourraient se réchauffer.

- Après usage, éteindre le plan de cuisson à l'aide du dispositif de commande et ne pas compter que sur le détecteur de casseroles.

- Eviter toute fuite de liquide. Pour bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides.

- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- Après avoir fini de cuisiner, éteindre la zone correspondant à la commande indiquée par la suite.

- Pour la cuisson, ne jamais utiliser de feuille de papier d'aluminium ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

- Ne jamais chauffer une conserve ou une boîte en métal contenant des aliments sans l'avoir ouvert au préalable: elle pourrait

exploser! Cette mise en garde s'applique à tous les autres types de plans de cuisson.

- Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer par un personnel qualifié ou du service d'assistance.

ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NOTTOYEUR A VAPEUR

ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebut selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.



Le symbole appliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Installation (Fig.2)

L'appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, comme illustré sur la figure correspondante. Prédisposer le matériau scellant fourni le long de tout le périmètre du plan de cuisson. Introduire l'appareil dans le trou pour l'encastrement en faisant attention que les dimensions de la coupe soient celles indiquées sur la figure 2. Bloquer l'électroménager sur le plan de travail à l'aide des étriers fournis (Fig.2B). Serrer les vis (Fig 2A) jusqu'à ce que l'appareil adhère parfaitement au plan de travail. Après l'installation, si la partie inférieure de l'appareil s'avère inaccessible, il faut monter un panneau de séparation **G** (Fig. 6B) en respectant les distances indiquées.

ATTENTION: Pour permettre une circulation correcte de l'air

frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de cuisine (Fig. 6A), en respectant les valeurs indiquées sur la Fig.6B.

Branchement électrique (Fig.5)

Avant d'effectuer les raccordements électriques, s'assurer que:

- le câble électrique de la terre est bien 2 cm plus long par rapport aux autres câbles;

- les caractéristiques de l'installation sont en mesure de satisfaire les indications présentes sur la plaque d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;

- l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de lois en vigueur.

La mise à la terre est obligatoire selon la loi.

Si l'électroménager n'est pas doté d'un câble, utiliser le type: **"H05V2V2-F"** pour une puissance jusqu'à 6400 Watt, la section du câble doit au moins être de 2,5 mm², tandis que pour des puissances supérieures elle doit être de 4 mm². En aucun point, le câble ne doit atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. L'appareil est destiné à être connecté de façon permanente au réseau électrique, c'est pourquoi il faut interposer un interrupteur omnipolaire, avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, approprié à la charge indiquée sur la plaque et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par le commutateur). Après avoir terminé l'installation de l'appareil, l'interrupteur omnipolaire doit pouvoir être facilement atteint.

UTILISATION ET ENTRETIEN

A = Touche ON/OFF

B = Safety Lock

C = Touche +

D = Touche -

E = Afficheur zone de cuisson

F = Booster

Utilisation (Fig.4)

- Pour mettre en marche la plaque, sélectionner la touche "A". Sur l'afficheur de la zone de cuisson, un "0" avec le point décimal s'affichera. Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la plaque s'éteint. En appuyant sur la touche "-", le niveau de puissance de cuisson se positionne sur le 9 en appuyant sur la touche "+" le niveau de puissance se positionne sur le "4". En appuyant plusieurs fois sur la touche "+" ou "-", le niveau de puissance augmente ou diminue. Pour éteindre la plaque, appuyer en même temps sur "+" et "-" ou sur la touche ON/OFF.

ATTENTION:

- Si un objet est placé au-dessus des commandes, le plan de cuisson se mettra automatiquement en position **OFF**.

- Lorsqu'on met la zone de cuisson en position **OFF** et que la température de la surface de la vitre est supérieure à 65° environ, il y aura un signalement lumineux "H" sur l'afficheur.

- Utiliser uniquement des casseroles et des accessoires avec l'appareil comme KIT en option (Fig.7).

- Ne **JAMAIS** cuire directement sur la vitre sans la casserole adéquate

Fonction Safety Lock (Fig.4)

Pour éviter l'utilisation de l'appareil par des enfants, il est possible de bloquer toutes les fonctions en appuyant sur la touche safety lock **B**. Lorsque la fonction est active, la seule touche fonctionnant est ON/OFF (outre la touche Safety Lock naturellement). Si l'on éteint la plaque avec la fonction active, au prochain allumage, la plaque se présentera avec

la même situation, à savoir avec la fonction active. Le Safety lock peut s'activer même avec la zone de cuisson en marche. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche Safety Lock.

Important: Pour éviter des dommages aux circuits électroniques, la plaque est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe. Dans des situations à usage prolongé de cuisson avec des niveaux de puissance élevés, la plaque pourrait temporairement éteindre ou diminuer la puissance de la zone jusqu'à ce que la température revienne aux niveaux de sécurité. L'appareil continuera dans tous les cas à visualiser sur l'afficheur le niveau de cuisson configuré. Si la température atteint des niveaux très élevés, l'afficheur visualisera en alternance H/E/2 et la plaque sera éteinte jusqu'à la reprise de la température de sécurité.

Booster (Fig.4)

Cette fonction permet d'atteindre la puissance maximale d'une zone de cuisson en peu de temps. Celle-ci peut être activée aussi bien lorsque la zone de cuisson est en marche que lorsque la zone est configurée sur le niveau de puissance "0". Pour l'activer, appuyer sur la touche Booster. Pendant tout le temps de l'exercice de la fonction, un "P" fixe avec le point décimal apparaîtra sur l'afficheur. Le Booster a une durée maximale de 10 minutes environ, délai au terme duquel l'appareil se positionnera sur le niveau de puissance "9". Pour désactiver la fonction avant le délai préfixé, appuyer sur la touche Booster ou sur la touche "-". Si la température à l'intérieur de l'appareil atteint un niveau élevé, le BOOSTER se désactive ou diminue de puissance jusqu'à la reprise de la température de sécurité. L'appareil continuera à signaler dans tous les cas la fonction active.

Détecteur magnétique

- La plaque est équipée d'un détecteur de casseroles, quand celle-ci est enlevée ou inadaptée, le symbole  apparaît;

O.S.D.(Overflow Safety Device)

La plaque est équipée d'un système de sécurité qui met la plaque en position OFF et enclenche le safety lock en présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes. Ce symbole  apparaîtra clignotant sur l'afficheur suivi d'un signal acoustique. Celui-ci peut être désactivé en appuyant sur n'importe quelle touche. La plaque s'éteindra automatiquement.

Entretien

Enlever tout résidu d'aliments et de gouttes de graisse de la surface de cuisson en utilisant le grattoir fourni sur demande (Fig. 3). Nettoyer la zone chauffée de la meilleure façon qui soit en utilisant SIDOL, STAHLFIX ou des produits similaires et un chiffon papier puis rincer avec de l'eau et sécher avec un chiffon propre. Au moyen du grattoir spécial (optional), enlever immédiatement de la zone réchauffée de cuisson tout fragment d'aluminium et de matière plastique qui auraient fondu par inadverance ou tout résidu de sucre ou d'aliments à contenu élevé de sucre. De cette façon, on évite tout dommage possible à la surface de la plaque. En aucun cas il ne faut utiliser des éponges abrasives ou des produits nettoyants chimiques irritants tels les sprays pour four ou les détachants.

CONSEILS PRATIQUES

Cuisson rapide à haute température

Il s'agit d'un type de préparation très sain où les légumes conservent leur saveur et leur couleur et restent croquants. Les morceaux de viande restent tendres. Les ingrédients coupés

en petits morceaux, y compris les sauces et les épices, doivent être mélangés constamment et cuits rapidement à température élevée. A cause du bref temps de cuisson, les ingrédients doivent être gardés prêts à portée de main. Commencer par les ingrédients qui nécessitent un temps de cuisson plus élevé.

Friture

Les aliments frits absorbent peu de graisse grâce à la température constante. La viande, le poisson, les pommes de terre et les légumes prennent une couleur uniforme, forment une croûte et gardent leur goût typique.

Préparation de plats cuits à l'étouffée / monter

Procédé de cuisson délicat. La forme bombée du wok est particulièrement adaptée pour fouetter des crêmes, sabayon, crème au beurre, pâtes à biscuits ou des parfais sans bain-marie à 65°C – 80°C.

Cuisson lente / vapeur

Cuisson lente: cuisson indiquée pour la préparation de risottos;
Cuisson à la vapeur: Type de préparation très délicat avec une excellente conservation du contenu de principes nutritionnels et de la couleur des aliments.

TABLEAU INDICATIF

Type de cuisson	Niveau
Garder au chaud, fondre du chocolat	1 - 2
Réchauffer des plats	3 - 6
Faire rissoler rapidement des plats typiques chinois	7 - 9
Friture rapide	9

Sécurité

Le meilleur fonctionnement de l'appareil est garanti avec la casserole wok fournie comme KIT en option. Les casseroles avec le fond plat ou de dimensions différentes sont déconseillées. La casserole fait du bruit pendant le fonctionnement sur les zones de cuisson à induction. Ces bruits ne sont pas liés à une panne de l'appareil et le fonctionnement n'est compromis en aucune façon.

Entretien et soin

Nettoyage de la casserole Wok

Après chaque utilisation, nettoyer à fond le wok à l'intérieur et à l'extérieur en se servant d'un produit neutre et d'une éponge non abrasive, éventuellement ramollir la saleté avec de l'eau chaude. Retirer les taches incrustées en utilisant du vinaigre ou du jus de citron. Le lavage dans le lave-vaisselle est déconseillé.

SERVICE ASSISTANCE CLIENTS

Avant de faire appel au service d'assistance technique.

En cas de non fonctionnement du produit, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche est bien enfoncée dans la prise de courant
Si vous n'arrivez pas à identifier la cause du mauvais fonctionnement : mettez l'appareil hors tension et appelez le service d'assistance technique. N'essayez surtout pas de le réparer vous-même .

NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où se trouve-t-il ?

Il est important de communiquer au service d'assistance

technique le sigle du produit ainsi que son numéro de série (16 caractères commençant par le chiffre 3) que vous trouverez dans le certificat de garantie ou bien sur la plaque d'immatriculation située à l'intérieur de l'appareil.

Vous éviterez ainsi que le technicien n'effectue des déplacements inutiles et économiserez par la même occasion sur les frais correspondants.

**NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES
EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION
DES SUSDITES INSTRUCTIONS.**

GENERAL

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

Induction principle

The induction cooking system is based on the magnetic induction physical phenomenon.

The fundamental characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pan (fig.1).

Advantages

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower glass surface temperature
- **Quicker:** less time required for heating food
- **More precise:** the hob immediately reacts to your commands
- **More efficient:** 90% of absorbed energy is transformed into heat

Besides, once the pan has been removed from the hob surface, heat transmission is immediately interrupted, avoiding useless heat dispersion.

Containers for cooking

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. It is possible to verify if pan material is magnetic using a simple magnet.

Important:

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

- metal containers with an enamel bottom
- to avoid scratching hob surface, do not use containers with a rough base.

SAFETY WARNINGS

This appliance should not be used by children or persons that require supervision.

Make sure that children do not play with the appliance.

Before using the induction hob, it is important for those wearing pacemakers to make sure that their device is compatible with the appliance.

Before connecting the model to the electrical network:

- check the data plate (placed on the bottom of the appliance) to make sure that voltage and power correspond to that of the power network and that the connection plug is suitable.
- When in doubt, contact a qualified electrician.

Important

- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the hob surface because they may heat up.
- After use, switch the hob off us-

ing the control device and do not trust the pan detector.

- Avoid spilling liquids, therefore, when boiling or heating liquids, reduce the supplied heat.

- Do not leave heating elements on when the pots and pans are empty.

- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

- Once cooking has been finished, switch off the related zone using the control shown here below.

- When cooking, never use aluminium foil sheets, never place products wrapped in aluminium foil directly on the surface. Aluminium foil would melt and may irreparably damage your appliance.

- Never heat a tin can containing food without first opening it: it may explode! This warning is applicable to all types of hobs.

- If cable is damaged, have qualified personnel or After-Sales Service replace it.

ATTENTION: Steam cleaners must not be used.

ATTENTION: If the surface is cracked, switch the apparatus

off to prevent electric shocks

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

 The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Installation (Fig.2)

The appliance was developed to be built into a work surface, as shown in the specific figure. Prepare the supplied sealing material along the entire perimeter of the hob. Insert the appliance into the built in hole making sure the cut out dimensions are those shown in figure 2. Block the appliance onto the work surface using the supplied brackets (Fig.2B). Tighten the screws (Fig.2A) until the appliance adheres perfectly with the work top. After installation, if the bottom part of the appliance is not accessible, it is necessary to install a separator panel **G** (Fig.6B) following indicated distances.

ATTENTION: For fresh air to circulate correctly, there must be openings in the kitchen cupboard (Fig.6A), following the dimensions shown in Fig.6B.

Electrical connection (Fig.5)

Before completing electrical connections, make sure that:

- the earthing electric cable is 2 cm longer than the other cables;
- system characteristics are such that they satisfy indications on the identification plate applied on the lower part of the work surface;
- the system is equipped with efficient earthing, conforming to standards and regulations in force.

Earthing is mandatory by law.

If the appliance is not equipped with a cable, use:

"H05V2V2-F" type for up to 6400 Watt power, minimum cable cross section should be 2.5 mm², for higher power levels use 4 mm² cross section. The cable temperature must never reach 50°C above room temperature at any point. The appliance is to be permanently connected to the electrical network, for this reason it is necessary to place an omnipolar switch, with a minimum opening between contacts of 3 mm, suitable for the load indicated in the plate and conforming to current standards (the yellow/green earthing wire must not be interrupted by a switch). Once installation appliance installation is complete, the omnipolar switch must be easily accessible.

USE AND MAINTENANCE

A = ON/OFF button

B = Safety lock

C = Key +

D = Key -

E = Cooking zone display

F = Booster

Use (Fig.4)

- Press the "A" key to turn on the hob. A "0" with decimal point will appear on the display of the cooking zone. The hob turns off if no operation is completed within 20 seconds.

Pressing the "-" key the cooking power is positions on level 9, pressing the "+" key the power level positions on "4". By pressing the "+" or "-" key the power level increases or decreases. Press "+" and "-" at the same or the ON/OFF key.

ATTENTION:

- If an object is positioned on top of the controls, the hob will automatically put itself in the **OFF** position.
- When the cooking zone is in the **OFF** position and the glass surface temperature is above 65°, there will be an "H" signal on the display.
- Only use pans and accessories supplied with the appliance as an optional KIT (Fig.7).
- **NEVER** cook directly on the glass without using the specific pan.

Safety Lock Function (Fig.4)

In order to make sure that children do not use the appliance, it is possible to block all functions pressing the safety lock button **B**.

While the function is active, the only button functioning is the ON/OFF button (as well as the same Safety lock button). If the hob is switched off while the function is active, when subsequently activated, the cooker top will be in the same situation, meaning with the function active.

The Safety lock can be activated while the cooking area is on. Press the Safety Lock button to deactivate the function.

Important: In order to avoid damage to electronic circuits, the hob is equipped with a safety system for overheating. In situations where the hob is used at high levels for a long period of time, it may temporarily shut-off or decrease power in the area until the temperature does not return to safe levels. The appliance however will continue to show the set cooking level on the display. If the temperature were to reach very high levels, the display will alternate an H/E/2 and the hob will be shut off until a safe temperature is reached.

Booster (Fig.4)

This function makes it possible to reach maximum power of a cooking area in a short time. This can be activated both while the cooking area is on and while the zone is set on power level "0"

Press the Booster button to activate it. The entire time that it is active, a fixed "P" with a decimal point appears on the display. The Booster lasts for a maximum of 10 minutes after which the appliance goes to power level "9". To deactivate the function ahead of time, press the Booster or "-" key.

If the temperature inside the appliance reaches a high level, the BOOSTER deactivates or decreases power until the safety temperature is restored. However, the appliance will continue to signal the function active.

Magnetic detector

- The hob is equipped with a detector for pans, when they are removed or unsuitable, the  symbol appears;

O.S.D.(Overflow Safety Device)

The hob is equipped with a safety system that puts the hob in OFF position and inserts the safety lock when there are fluids or objects in the controls area.

A flashing  appears on the display, followed by an acoustic signal. This can be deactivated by pressing any button. The hob shuts off automatically.

Maintenance

Remove any residue of food or drips of grease from the cooking surface using the special scraper, supplied upon request (Fig.3).

Clean the area as well as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a paper towel, then rinse with water and dry using a clean cloth.

Using the special scraper (optional), immediately remove any fragments of aluminium sheets and plastic material that may have melted accidentally, or any residue of sugar or foods with a high sugar content, from the heated area. This way any possible damage to the surface is avoided.

Abrasive sponges or irritant chemical detergents, such as oven sprays or spot cleaners, must never be used.

COOKING RECOMMENDATIONS

High temperature quick cooking

It is a very healthy type of food preparation where vegetables are able to keep their flavour and colour and remain crisp. Pieces of meat remain tender. Ingredients that are cut into small pieces, including sauces and spices, must be constantly mixed and cooked quickly at high temperatures. Because of the very short cooking time, ingredients should be kept ready and within arm's reach. Start with ingredients that must cook for a longer amount of time.

Frying

Fried food does not absorb much grease thanks to the constant temperature. Meat, fish, potatoes and vegetables etc. keep an even colour, forming a crust and keeping their typical flavour.

Preparing poached food / whip

Delicate cooking process. The rounded shape of a wok pan is particularly suitable for whipping creams, zabaglione, butter creams, biscuit dough or parfait, without the need for bain-marie cooking at 65°C – 80°C.

Slow cooking / steam

Slow cooking: cooking that is particularly suitable for preparing risotto;

Steam cooking: Very delicate type of preparation that preserves nutritional ingredients and colour of food in an excellent way.

INDICATIVE TABLE

Type of cooking	Level
Keep warm, melt chocolate	1 - 2
Warm meals	3 - 6
Quick browning of typical Chinese dishes	7 - 9
Quick frying	9

Safety

Best appliance operation is guaranteed with the wok pan

supplied as an optional KIT.

The use of pans with a flat bottom, or of different sizes, is discouraged.

The pan makes noises while operating on induction cooking areas. These noises do not mean that the appliance is malfunctioning and operation is not compromised in any way.

Maintenance and care

Cleaning the Wok pan

After each use, clean the bottom of the wok internally and externally using a neutral detergent and a non abrasive sponge, if needed, soften the soiled parts with hot water.

Remove stubborn stains using vinegar or lemon juice.

It should not be washed in the dishwasher.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

Before contacting the Technical Assistance Service:

If the product does not operate at all, we advise you to:

- check that the plug has been inserted into the power socket correctly.

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?

It is important that you inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16-character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located inside the appliance. This will help to avoid wasted journeys being made by technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Principe van de inductie

Het koken met inductie werkt op basis van het fysische fenomeen van magnetische inductie.

Het fundamentele kenmerk van een dergelijk systeem is de rechtstreekse overdracht van de energie van de generator naar de pot (fig.1).

Voordelen

Als men een vergelijking maakt met elektrische kookplaten, blijkt uw inductieplaat:

- **Veiliger:** lagere temperatuur op het oppervlak van het glas
- **Sneller:** minder tijd nodig om het gerecht te verwarmen
- **Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw commando's
- **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt in warmte omgezet

Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pot van de plaat wordt weggehaald, zo wordt nutteloze warmteverlies vermeden.

Potten en pannen om te koken

Het koken met inductie maakt gebruik van magnetisme om warmte op te wekken. De potten en pannen moeten daarom ijzerhoudend zijn. U kunt controleren of het materiaal van de pot magnetisch is met een gewone magneet.

Belangrijk:

Om blijvende schade aan het oppervlak van de plaat te vermijden gebruik geen:

- metalen potten met geëmailleerde bodem
- gebruik geen potten met ruwe onderkant, om geen krassen te maken op het oppervlak van de plaat.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit toestel is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben.

Let op dat kinderen niet met het toestel spelen.

Voor mensen met een hartstimulator en actieve systemen is het belangrijk om, vooraleer de inductieplaat te gebruiken, te controleren of de eigen stimulator compatibel is met het toestel.

Vooraleer het model op het elektrische net aan te sluiten:

- controleer het label met gegevens (aan de onderkant van het toestel) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het net, en of het stopcontact geschikt is. Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien in geval van twijfel.

Belangrijk

- Men mag geen metalen voor-

werpen zoals messen, vorken, le-pels of deksels op het oppervlak van de kookplaat leggen, omdat ze kunnen opwarmen.

- Zet de kookplaat na gebruik uit met de speciale hiervoor voorzie-ne bediening, en vertrouw niet op de pottendetector.

- Vermijd dat vloeistoffen overlopen, om vloeistoffen te koken of op te warmen moet men de warmtevoeding verminderen.

- Laat de verwarmingselemen-ten niet aan met lege potten en pannen.

- Controleer dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Wanneer u klaar bent met koken, de betreffende zone uitschakelen met het volgende commando.

- Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, en plaats ook nooit rechtstreeks producten die in aluminium verpakt zijn. Het aluminium zou smelten en uw to-estel onherstelbaar beschadigen.

- Verwarm nooit een blokje of potje met voedingswaren zon-der het eerst te openen: het kan ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere types ko-okplaten.

- Als de kabel beschadigd is, moet

die door gekwalificeerd personeel of door de technische dienst worden vervangen.

LET OP: Er mag geen stoomre- niger gebruikt worden

LET OP: Vertoont het opper- vlak barsten, schakelt u het ap- paraat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.



Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de lokale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Installatie (Fig.2)

Dit huishoudtoestel werd gemaakt voor inbouw in een werkblad, zoals geïllustreerd in de betreffende figuur. Breng het meegeleverde afdichtingsmateriaal aan langs de hele omtrek van de kookplaat. Plaats het toestel in het inbouwgat, let erop dat de afmetingen van de snede overeenkomen met deze vermeld in figuur 2. Blokkeer het huishoudtoestel op het werkblad met de meegeleverde beugels (Fig.2B). Span de schroeven aan (Fig.2A) tot het toestel perfect op het werkblad aansluit. Indien de onderkant van het toestel na de installatie toegankelijk blijft, moet men een scheidingspaneel **G** monteren (Fig.6B); respecteer daarbij de opgegeven afstanden.

LET OP: Om een goede luchtcirculatie toe te laten, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (Fig.6A), deze moeten de maten vermeld in Fig.6B respecteren.

Elektrische aansluiting (Fig.5)

Vooraleer de elektrische aansluitingen uit te voeren, verzeker u ervan dat:

- de elektrische kabel van de aarding 2 cm langer is dan de andere kabels;

- de kenmerken van de installatie overeenstemmen met de aanwijzingen op het identificatielabel dat zich aan de onderkant van de kookplaat bevindt;
- de installatie voorzien is van een voldoende aarding, conform met de normen en de wettelijke bepalingen die van kracht zijn. De aarding is wettelijk verplicht.

Wanneer het huishoudtoestel niet van een kabel is voorzien, gebruik het type:

"H05V2V2-F" voor vermogen tot 6400 Watt, de doorsnede van de kabel moet minstens 2.5 mm² zijn, terwijl voor hogere vermogens de doorsnede 4 mm² moet zijn.

De kabel mag op geen enkel punt een temperatuur van 50°C hoger dan de omgevingstemperatuur bereiken.

Het toestel is bestemd om permanent met het elektrische net verbonden te blijven, daarom moet een omnipolaire schakelaar ertussen geplaatst worden, met een minimum opening van 3mm tussen de contacten, aangepast voor de belasting vermeld op het label en conform met de geldende normen (de geel/groene aardingsgeleider mag niet door een keuzeschakelaar onderbroken zijn).

Na de installatie van het toestel moet de omnipolaire schakelaar gemakkelijk bereikbaar zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

A = Toets **ON/OFF**

B = Safety lock

C = Toets +

D = Toets -

E = Display kookzone

F = Booster

Gebruik (Fig.4)

- Om de kookplaat in werking te stellen, kies toets "A". Op het display van de kookzone verschijnt een "0" met een decimaal punt. Als binnen de 20 seconden geen enkele handeling verricht wordt, wordt het kookvlak uitgeschakeld.

Door op de toets "-" te drukken gaat het kookvermogniveau naar 9, met de toets "+" gaat het vermogniveau naar "4". Door meermaals op de toets "+" of "-" te drukken, verhoogt of vermindert het vermogniveau.

Om de kookplaat uit te schakelen, druk tegelijk op "+" en "-" ofwel op de toets ON/OFF.

LET OP:

- Als een object boven op de commando's gezet wordt, zal de kookplaat automatisch op **OFF** gaan staan.

- Wanneer de kookzone op **OFF** wordt gezet en de temperatuur van het oppervlak van het glas is hoger dan circa 65°, verschijnt er een verlichte signalering "H" op het display.

- Gebruik enkel potten en accessoires meegeleverd met het toestel als optionele KIT (Fig.7).

- Kook **NOOIT** rechtstreeks op het glas zonder geschikte pot

Functie Safety Lock (Fig.4)

Om te voorkomen dat kinderen het toestel gaan gebruiken, kan men alle functies blokkeren door op de toets safety lock **B** te drukken.

Als deze functie actief is, is de enige toets die werkt ON/OFF (behalve natuurlijke ook de toets Safety lock).

Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld met deze functie actief, zal bij de volgende opstart het kookvlak zich in dezelfde toestand bevinden, dit betekent met de functie actief.

Men kan de Safety lock ook activeren als de kookzone in werking is.

Om de functie te deactiveren, druk op de toets Safety Lock.

Belangrijk: Om schade aan de elektronische circuits te voorkomen, is de kookplaat uitgerust met een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Bij langdurig gebruik voor het koken bij hoge vermogenniveaus, kan het gebeuren dat de plaat tijdelijk uitgaat of het vermogen van de zone vermindert tot de temperatuur terugkeert naar veilige niveaus. Het toestel blijft echter op het display het ingestelde kookniveau weergeven. Als de temperatuur zeer hoge niveaus bereikt, wordt op het display afwisselend een H/E/2 weergegeven en de plaat wordt uitgeschakeld tot de veiligheidstemperatuur terugkeert.

Booster (Fig.4)

Deze functie laat toe om het maximumvermogen van een kookzone in korte tijd te bereiken. Dit kan zowel met de kookzone in werking als met de zone ingesteld op vermogenniveau "0" geactiveerd worden.

Om te activeren, druk op de toets Booster. Gedurende de hele werkingstijd van de functie verschijnt op het display een vaste "P" met decimaal punt.

De Booster heeft een maximum tijdsduur van circa 10 minuten, waarna het toestel zich op vermogenniveau "9" instelt. Om de functie te deactiveren vóór de vooraf ingestelde tijd, druk op de toets Booster of op de toets "-".

Als de temperatuur binnenin het toestel een hoog niveau bereikt, wordt de BOOSTER gedeactiveerd of vermindert het vermogen tot de veiligheidstemperatuur weer bereikt is. Het toestel blijft echter signaleren dat de functie actief is.

Magnetische sensor

- De plaat is uitgerust met een pottendetector, wanneer de pot weggenomen wordt of niet geschikt is, verschijnt het symbool  ;

O.S.D.(Überlauf-Sicherheits-Einheit)

De plaat is uitgerust met een beveiligingssysteem die de plaat op OFF zet en de safety lock inschakelt bij aanwezigheid van vloeistoffen of voorwerpen op de zone met commando's.

Op het display verschijnt volgend symbool  knipperend, gevolgd door een akoestisch signaal. Dit kan uitgeschakeld worden met om het even welke toets. De plaat gaat automatisch uit.

Onderhoud

Verwijder eventuele etensresten en vetdruppels van het kookoppervlak met de speciale schraper die op verzoek wordt geleverd (Fig.3). Reinig de verwarmde zone zo goed mogelijk met gebruik van SIDOL, STAHLFIX of gelijkaardige producten en een poetslap, daarna met water spoelen en met een propere doek afdrogen. Met de speciale schraper (optional) onmiddellijk stukjes aluminiumfolie van de opgewarmde kookzone verwijderen, alsook onverwacht gesmolten plasticmateriaal of resten van suiker of voeding met een hoog suikergehalte. Op deze manier wordt alle mogelijke schade aan het oppervlak van de plaat vermeden. In geen enkel geval mogen schuursponsen of chemisch irriterende detergents gebruikt worden, zoals ovensprays of ontvlekkers.

TIPS VOOR HET KOKEN

Snelkoken op hoge temperatuur

Dit is een zeer gezonde manier van klaarmaken, waarbij de

groente zijn eigen smaak en kleur behoudt, en krokant blijft. De stukjes vlees blijven zacht. De ingrediënten in kleine stukjes gesneden, alsook de sausen en de kruiden, moeten constant omroerd worden en snel gekookt op hoge temperatuur. Door de zeer korte kooktijd moeten de ingrediënten binnen handbereik klaarstaan. Begin met de ingrediënten die een langere gaartijd vereisen.

Frituren

Het gefrituurde eten neemt weinig vet op dankzij de constante temperatuur. Vlees, vis, aardappelen en groenten enz. krijgen een gelijkmatige kleur, vormen een korstje en behouden hun typische smaak.

Bereiding van stoofgerechten / opkloppen

Delicaat kookproces. De bolvormige vorm van de wok is bijzonder geschikt om room, sabayon, crème au beurre, deeg voor gebak of parfais op te kloppen zonder bain-marie op 65°C – 80°C.

Langzaam koken / stoom

Langzaam koken: kookwijze aangewezen voor de bereiding van risotto's;

Koken met stoom: Zeer delicate bereidingswijze met uitstekend behoud van de belangrijkste voedingscomponenten en het kleur van de voeding.

INDICATIEVE TABEL

Bereidingstype	Niveau
Warm houden, chocolade smelten	1 - 2
Schotels opwarmen	3 - 6
Snel aanbakken van typische Chinese schotels	7 - 9
Snel frituren	9

Veiligheid

Het toestel werkt gegarandeerd het best met de wokpan, geleverd als optionele KIT.

Het gebruik van potten met een platte bodem of andere afmetingen is afgeraden.

De pot veroorzaakt geluiden tijdens de werking op de inductiekookzones. Deze geluiden zijn niet te wijten aan een defect van het toestel, en de werking komt op geen enkele manier in het gedrang.

Onderhoud en verzorging

Schoonmaak van de Wok

Mak de wok van binnen en van buiten grondig schoon na ieder gebruik, met behulp van een neutraal detergent en een spons die niet schuurt, eventueel het vuil losweken met warm water. Verwijder hardnekkige vlekken met azijn of citroensap.

Afwassen in de vaatwasser wordt afgeraden.

TECHNISCHE SERVICEDIENST

Voor u de technische servicedienst inschakelt.

Indien u product niet juist functioneert, raden wij u aan:

- te controleren of de stekker goed in het stopcontact zit.

Indien u de oorzaak van de onjuiste werking niet kunt vinden: schakel het apparaat uit, sleutel niet aan het apparaat, en schakel de Technische Servicedienst in.

REGISTRATIENUMMER PRODUCT. Waar bevindt het zich?

Het is van groot belang dat u de code van het product en

het registratienummer (16 nummers, die beginnen met het cijfer 3) doorgeeft aan de Technische Servicedienst dat u op het garantiecertificaat terugvindt, of op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.

Op deze wijze kunt u voorkomen dat de monteur onnodig langskomt en bespaart u de voorrijkosten.

**DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE
DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE
BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.**

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

Princípio da indução

O sistema de cozimento a indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.

A característica fundamental de tal sistema é a transferência direta da energia do gerador à panela (fig.1).

Vantagens

Se comparado aos planos de cozimento eléctricos, esse plano a indução mostra-se:

- **Mais seguro:** menor temperatura sobre a superfície do vidro
- **Mais rápido:** tempos inferiores de aquecimento do alimento
- **Mais preciso:** o plano reage imediatamente aos comandos
- **Mais eficiente:** 90% da energia absorvida é transformada em calor

Além disso, uma vez tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

Recipientes para o cozimento

O cozimento a indução utiliza magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. É possível verificar se o material da panela é magnético com um simples ímã.

Importante:

Para evitar danos permanentes à superfície do plano, não use:

- recipientes metálicos com fundo esmaltado
- não utilize recipientes com base áspera, para não arranhar a superfície do plano.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não é apropriado para o uso por parte de crianças ou pessoas que necessitam de supervisão.

Preste atenção a que as crianças não brinquem com o aparelho.

Para os portadores de estimuladores cardíacos e instalações ativas é importante verificar, antes do uso do plano a indução, que o próprio estimulador seja compatível com o aparelho.

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:

- controle a placa de dados (posta na parte inferior do aparelho) para certificar-se de que a tensão e potência sejam correspondentes à da rede e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida entre em contato com um electricista qualificado.

Importante

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não deveriam ser postos sobre a superfície do plano de cozimento

porque podem aquecer-se.

- Depois do uso, desligue o plano de cozimento mediante o seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.

- Evite as saídas de líquido, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza a alimentação de calor.

- Não deixe os elementos aquecedores ligados com panelas e frigideiras vazias.

- Controle que as crianças não brinquem com o aparelho.

- Depois que terminar de cozinhar, desligue a relativa zona mediante o comando indicado a seguir.

- Para o cozimento não utilize nunca folhas de papel alumínio, nem deposite nunca produtos embalados com alumínio diretamente sobre o plano de cozimento. O alumínio se fundiria e danificaria irremediavelmente o aparelho.

- Não aqueça nunca uma caixa ou um recipiente de lata que contenha alimentos sem antes tê-lo aberto: poderia explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de planos de cozimento.

-Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído por pessoal qualificado ou pelo serviço de assistência.

ATENÇÃO: Não deve ser utilizado um limpador a vapor.

ATENÇÃO: Se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potencias negativas para o meio ambiente e a saúde.



O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

Instalação (Fig.2)

O eletrodoméstico é realizado para ser encaixado em um plano de trabalho, como ilustrado na figura específica. Predisponha o material vedante fornecido ao longo de todo o perímetro do plano de cozimento. Insira o aparelho no furo para o encaixe prestando atenção a que as dimensões do corte sejam as indicadas na figura 2. Bloqueie o eletrodoméstico sobre o plano de trabalho mediante os estribos fornecidos (Fig.2B). Aperte os parafusos (Fig.2A) até o aparelho aderir perfeitamente ao plano de trabalho. Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, estiver acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.6B) respeitando as distâncias indicadas.

ATENÇÃO: Para permitir uma correta circulação do ar fresco, deve haver aberturas no móvel da cozinha (Fig.6A), respeitando as quotas indicadas na Fig.6B.

Ligação eléctrica (Fig.5)

Antes de efetuar as conexões eléctricas assegurar-se de que:
- o cabo eléctrico da terra seja 2 cm mais longo que os outros cabos;

- as características da instalação satisfaçam as indicações sobre a plaqueta de identificação aplicada na parte inferior do plano de trabalho;
- a instalação seja dotada de uma ligação à terra eficiente em conformidade com as normas e as disposições de lei em vigor. A ligação à terra é obrigatória por lei.

Caso o eletrodoméstico não seja dotado de cabo, utilize o tipo: **"H05V2V2-F"** para potência até 6400 Watt, a seção do cabo deve ser no mínimo 2.5 mm², enquanto para potências superiores deve ser 4 mm².

Em nenhum ponto o cabo deve alcançar uma temperatura de 50°C superior à temperatura ambiente.

O aparelho é destinado a ser conectado permanentemente à rede eléctrica, por este motivo é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3mm entre os contatos, apropriado à carga indicada na plaqueta e em conformidade com as normas vigentes (o condutor de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo comutador). Terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser facilmente acessível.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

A = Tecla **ON/OFF**

B = Safety lock

C = Tecla +

D = Tecla -

E = Mostrador zona de cozimento

F = Booster

Uso (Fig.4)

- Para colocar em função o plano selecione a tecla **"A"**. No mostrador da zona de cozimento aparecerá um **"0"** com o ponto decimal. Se não se efetuar nenhuma operação dentro de mais ou menos 20 segundos o plano se desliga.

Apertando a tecla **"-"** o nível de potência de cozimento se posiciona em 9 apertando a tecla **"+"** o nível de potência se posiciona em **"4"**. Apertando várias vezes a tecla **"+"** ou **"-"** o nível de potência aumenta ou diminui.

Para desligar o plano aperte simultaneamente **"+"** e **"-"** ou a tecla **ON/OFF**.

ATENÇÃO:

- Caso um objeto seja posicionado sobre os comandos, o plano de cozimento irá automaticamente para a posição **OFF**.
- Quando se conduz a zona de cozimento à posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro é superior a 65° mais ou menos haverá uma sinalização luminosa **"H"** no mostrador.
- Utilize somente painéis e acessórios fornecidos com o aparelho como KIT opcional (Fig.7).
- Não cozinhe **NUNCA** diretamente sobre o vidro sem a panela apropriada

Função Safety Lock (Fig.4)

Para evitar a utilização do aparelho por parte das crianças é possível bloquear todas as funções apertando a tecla safety lock **B**.

Com a função ativa a única tecla a funcionar é **ON/OFF** (além, naturalmente, da própria tecla Safety lock).

Se o plano for desligado com a função ativa, na ligação seguinte o plano se apresentará com a mesma situação, isto é, com a função ativa.

O Safety lock pode ser ativado também com a zona de cozimento em função.

Para desativar a função aperte a tecla Safety Lock.

Importante: Para evitar danos aos circuitos eletrónicos, o plano é dotado de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de um uso prolongado de cozimento com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar ou diminuir a potência da zona até que a temperatura retorne a níveis de segurança. O aparelho continuará a visualizar no mostrador o nível de cozimento configurado. Se a temperatura atingir níveis muito elevados no mostrador serão visualizados alternadamente um H/E/2 e o plano será desligado até a restauração da temperatura de segurança.

Booster (Fig.4)

Esta função permite alcançar a máxima potência de uma zona de cozimento em breve tempo. Esta pode ser ativada tanto com a zona de cozimento em função quanto com a zona configurada no nível de potência "0"

Para ativá-la aperte a tecla Booster. Durante todo o tempo de exercício da função no mostrador aparecerá um "P" fixo com o ponto decimal.

O Booster tem uma duração máxima de 10 minutos mais ou menos ao fim dos quais o aparelho se posicionará no nível de potência "9". Para desativar a função antes do tempo prefixado aperte a tecla Booster ou a tecla "-".

Se a temperatura no interior do aparelho atingir um nível elevado o BOOSTER se desativa ou diminui de potência até a restauração da temperatura de segurança. O aparelho continuará a sinalizar a função ativa.

Detector magnético

- o plano é dotado de um detector de painéis, quando esta é tirada ou é inadequada, aparece o símbolo ;

O.S.D.(Overflow Safety Device)

O plano é dotado de um sistema de segurança que põe a chapa na posição OFF e insere o safety lock na presença de líquidos ou de objetos na zona de comandos.

Aparecerá no mostrador este símbolo  para piscar seguido de um sinal acústico. Este pode ser desativado apertando qualquer tecla. O plano se desligará automaticamente.

Manutenção

Remova eventuais resíduos de alimento e gotas de gordura da superfície de cozimento utilizando o especial raspador fornecido a pedido (Fig.3). Limpe a área aquecida no melhor modo possível utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos similares e um papel toalha, depois enxágue com água e enxugue com um pano limpo. Mediante o especial raspador (optional) remova imediatamente da área aquecida de cozimento fragmentos de folhas de alumínio e material plástico derretido inadvertidamente ou resíduos de açúcar ou de alimentos que contenham muito açúcar. Deste modo se evita qualquer possível dano à superfície do plano. Em nenhum caso devem ser utilizadas esponjas abrasivas ou detergentes químicos irritantes como spray para forno ou removedores de manchas.

CONSELHOS DE COZIMENTO

Cozimento rápido a alta temperatura

É um tipo de preparação muito saudável no qual a verdura conserva o próprio sabor e cor e permanece crocante. Os pedaços de carne permanecem tenros. Os ingredientes cortados em pequenos pedaços, inclusive os molhos e os temperos, devem ser misturados constantemente e cozidos rapidamente a temperatura elevada. Por causa do brevíssimo tempo de cozimento, os ingredientes deveriam ser mantidos

prontos acessíveis. Inicie com os ingredientes que requerem um tempo de cozimento mais longo.

Fritura

O alimento frito absorve pouca gordura graças à temperatura constante. A carne, o peixe, as batatas e as verduras etc. assumem uma cor uniforme, formam a crosta e mantêm o seu gosto típico.

Preparação de glaces / bater

Processo de cozimento delicado. A forma abaulada do wok é particularmente apropriada para bater creme, zabaione, creme de manteiga, massas para biscoitos ou parfait sem banho-maria a 65°C - 80°C.

Cozimento lento / vapor

Cozimento lento: cozimento indicado para a preparação de risotos;

Cozimento a vapor: Tipo de preparação muito delicada com excelente conservação do conteúdo de princípios nutritivos e da cor dos alimentos.

TABELA INDICATIVA

Tipo de cozimento	Nível
Manter aquecido, derreter chocolate	1 - 2
Aquecer pratos	3 - 6
Douradura rápida de pratos típicos chineses	7 - 9
Fritura rápida	9

Segurança

O melhor funcionamento do aparelho é garantido com a panela wok fornecida como KIT opcional.

Desaconselha-se a utilização de painéis com o fundo chato ou dimensões diversas.

A panela provoca ruídos durante o funcionamento nas zonas de cozimento a indução. Estes ruídos não devem ser considerados um defeito do aparelho e o funcionamento não é comprometido de modo algum.

Manutenção e cuidado Limpeza da panela Wok

Depois de cada uso limpe a fundo o wok internamente e externamente servindo-se de um detergente neutro e de uma esponja não abrasiva; se necessário, amoleça a sujeira com água quente.

Remova as manchas obstinadas utilizando vinagre ou suco de limão.

Desaconselha-se a lavagem em máquina de lavar louças.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES

Antes de chamar o serviço de assistência técnica.

Se o produto não funcionar, aconselhamos:

- verificar a correcta introdução da ficha na tomada de corrente.

Caso não se consiga identificar a causa do mau funcionamento: desligar o aparelho, não efectuar alterações no mesmo e chamar o Serviço de Assistência Técnica.

NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.

Onde se encontra?

É importante comunicar ao Serviço de Assistência Técnica a sigla do produto e o número de identificação (16 caracteres

que começam com o valor 3) que se encontra no certificado de garantia ou na placa de identificação colocada no interior do aparelho.

Desta forma, poderá contribuir a evitar inúteis visitas do técnico, economizando também os respectivos custos.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Přečtěte si pozorně obsah tohoto návodu, protože je zdrojem důležitých pokynů týkajících se bezpečnosti instalace, použití a údržby. Návod uschovejte pro jakoukoli další konzultaci. Všechny operace související s instalací (elektrické zapojení) musí být provedeny specializovaným personálem v souladu s platnými normami.

1.1 Princip indukce:

Indukční varný systém využívá fyzikální jev magnetické indukce. Základní vlastností tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru na hrnec (na rozdíl od klasických varných desek - Obr.1).

1.2 Přednosti:

v porovnání s elektrickými plotnami je vaše indukční plotna:

- Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.
- Rychlejší:** kratší doba ohřívání jídel.
- Přesnější:** plotna okamžitě reaguje na vaše příkazy.
- Výkonnější:** 90% absorbované energie se změní na teplo. Kromě toho po odstranění hrnce z plotny se přenos tepla okamžitě přeruší, aby nedocházelo k zbytečnému rozptýlu tepla.

1.3 Nádoby pro vaření

Indukční vaření využívá magnetismus pro vyvíjení tepla. Nádoby proto musejí obsahovat železo. Můžete zkontrolovat, je-li nádoba magnetická jednoduchým přiložením magnetu.

Důležité:

Aby jste se vyhnuli permanentnímu poškození povrchu plotny, nepoužívejte:

- Kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- Nepoužívejte nádoby, které mají drsný spodek, aby nedošlo k poškrábání povrchu plotny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj nesmí používat děti nebo osoby se sníženou způsobilostí. Dávejte pozor, aby si děti s přístrojem nehrály. Je důležité, aby se osoby, které jsou nosiči stimulátorů nebo jiných aktivních zařízení ještě před použitím indukční plotny ujistili, že jejich stimulátor je s přístrojem kompatibilní.

Před zapojením přístroje do elektrické sítě:

- Zkontrolujte štítek s údaji (umístěn na spodní části přístroje), aby jste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vaší síti a zásuvka je vhodná pro zapojení. V případě pochybností konzultujte kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité:

- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžičky nebo pokličky nenechávejte na povrchu varné plochy, protože se můžou zahřát.
- Po použití varnou plochu vypněte příslušným ovládacím

zařízením, nedůvěřujte senzoru zjišťování přítomnosti hrnců.

-Vyhněte se unikání tekutin z hrnců, proto v případě vření nebo ohřívání tekutin snižte teplotu.

-Nenechávejte zahřívací části zapnuté s prázdnými hrnci nebo panvicema, anebo bez jakýchkoliv nádob.

-Zkontrolujte, zda si děti nehrají se zařízením.

-Po ukončení vaření vypněte příslušnou zónu pomocí ovládacího tlačítka popsaného následovně.

-Nikdy nepoužívejte pro vaření hliníkovou fólii, ani nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na plotnu. Hliník by se mohl roztavit a okamžitě poškodit váš přístroj.

-Nikdy neohřívejte konzervu anebo plechovku s potravinami dřív, než jste ji otevřeli: mohla by vybuchnout! Toto upozornění platí pro všechny typy varných ploch.

-Pokud je kabel poškozen, musí být nahrazen kvalifikovaným personálem nebo servisní službou.

Upozornění: k čištění zařízení se nesmí používat parní čistič.

Upozornění: když je povrch

prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému zásahu elektrickým proudem.

Upozornění: přístroj se nesmí uvádět do funkce pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Tím, že se uživatel ujistí o správné likvidaci tohoto výrobku, přispívá k předcházení případným negativním následkům na životní prostředí a na zdraví.



Symbol na výrobku nebo na přiložené dokumentaci poukazuje na to, že se s tímto výrobkem nesmí zacházet jako s běžným domovním odpadem, ale musí se odeslat do vhodné sběrný určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zařízení se musíte zbavit v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zacházení s tímto výrobkem, jeho opětovným použitím a recyklací můžete získat, když se obrátíte na příslušný místní úřad, sběrnou službu domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

POKyny PRO INSTALACI

Následující pokyny jsou určeny kvalifikovanému instalatéru a slouží jako návod pro instalaci, seřízení a údržbu v souladu s platnými zákony a předpisy.

Installazione (Fig.2)

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura. Inserire l'apparecchio nel foro per l'incasso facendo attenzione che le dimensioni del taglio siano quelle indicate in figura 2. Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro tramite le staffe in dotazione (Fig.2B). Serrare le viti (Fig.2A) fino a che l'apparecchio non aderisce perfettamente con il piano di lavoro. Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6B) rispettando le distanze indicate.

ATTENZIONE: Per consentire una corretta circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.6A), rispettando le quote indicate in Fig.6B.

Elektrické zapojení (Obr.5):

Před provedením elektrického zapojení se ujistěte, že:

- elektrický kabel uzemnění je o 2 cm delší než ostatní kabely;
- vlastnosti rozvodu odpovídají pokynům uvedeným na identifikačním štítku, který se nachází na spodní straně pracovní plochy.

- je rozvod vybaven funkčním uzemněním odpovídajícím platným norem a zákonným nařízením.

V případě, že domácí elektropotřebič není vybaven kabelem, použijte kabel typu:

"H05V2V2-F" pro výkon až do 6400 Wattů s minimálním průřezem vodičů 2,5 mm²; pro vyšší výkony je třeba použít

kabel s průřezem vodičů 4 mm².

Teplota nesmí v žádném místě přesáhnout hodnotu o 50°C vyšší, než je teplota prostředí.

Zařízení je určeno pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto je třeba mezi spotřebiči a elektrickou sítí zapojit omnipolární vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3mm, vhodný pro zátěž uvedenou na štítku a odpovídající platným normám (žlutozelený zemnicí vodič nesmí být přerušen přepínačem). Po ukončení instalace zařízení musí být omnipolární vypínač snadno přístupný.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

A = Tasto ON/OFF

B = Safety lock

C = Tasto +

D = Tasto -

E = Display zona di cottura

F = Booster

Uso (Fig.4)

- Per mettere in funzione il piano selezionare il tasto "A". Sul display della zona di cottura apparirà uno "0" con il punto decimale. Se non si effettua nessuna operazione entro 20 secondi circa il piano si spegne.

Premendo il tasto "+" il livello di potenza di cottura si posiziona sul 9 premendo il tasto "+" il livello di potenza si posiziona sul "4". Premendo più volte il tasto "+" o "-" il livello di potenza aumenta o diminuisce.

Per spegnere il piano premere contemporaneamente "+" e "-" oppure il tasto ON/OFF.

ATTENZIONE:

- Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si porterà automaticamente in posizione **OFF**.

- Quando si porta la zona di cottura in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65°C circa ci sarà una segnalazione luminosa "H" sul display.

- Utilizzare solo pentole e accessori forniti con l'apparecchio come KIT opzionale (Fig.7).

- Non cuocere **MAI** direttamente sul vetro senza l'apposita pentola

Funzione Safety Lock (Fig.4)

Per evitare l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto safety lock **B**.

Con la funzione attiva l'unico tasto funzionante è ON/OFF (oltre, naturalmente, allo stesso tasto Safety Lock).

Se si spegne il piano con la funzione attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione attiva.

Il Safety lock si può attivare anche con la zona di cottura in funzione.

Per disattivare la funzione premere il tasto Safety Lock.

Importante: Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere o diminuire la potenza della zona fino a che la temperatura non ritorna a livelli di sicurezza. L'apparecchio continuerà comunque a visualizzare sul display il livello di cottura impostato. Se la temperatura raggiunge livelli molto elevati sul display verranno visualizzate alternate una H/E/2 e il piano verrà spento fino al ripristino della temperatura di sicurezza.

Booster (Fig.4)

Questa funzione permette di raggiungere la massima potenza di una zona di cottura in breve tempo. Questa può essere attivata sia con la zona di cottura in funzione che con la zona impostata sul livello di potenza "0". Per attivarla premere il tasto Booster. Durante tutto il tempo di esercizio della funzione sul display comparirà una "P" fissa con il punto decimale.

Il Booster ha una durata massima di 10 minuti circa al termine del quale l'apparecchio si posizionerà sul livello di potenza "9". Per disattivare la funzione prima del tempo prefissato premere il tasto Booster oppure il tasto "↵".

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio raggiunge un livello elevato il BOOSTER si disattiva o diminuisce di potenza fino al ripristino della temperatura di sicurezza. L'apparecchio continuerà a segnalare comunque la funzione attiva.

Rilevatore magnetico

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo ;

O.S.D.(Overflow Safety Device)

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone la piastra in posizione OFF ed inserisce il safety lock in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Apparirà sul display questo simbolo  lampeggiante seguito da un segnale acustico. Questo può essere disattivato premendo un qualsiasi tasto. Il piano si spegnerà automaticamente.

Manutenzione

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.3).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.

In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

CONSIGLI DI COTTURA

Cottura rapida ad alta temperatura

E' un tipo di preparazione molto sano in cui la verdura conserva il proprio sapore e colore e rimane croccante. I pezzetti di carne rimangono teneri. Gli ingredienti tagliati in piccoli pezzi, incluse le salse e le spezie, devono essere mescolati costantemente e cotti rapidamente a temperatura elevata. A causa del brevissimo tempo di cottura gli ingredienti dovrebbero essere tenuti pronti a portata di mano. Iniziare con gli ingredienti che richiedono un tempo di cottura più lungo.

Frittura

Il cibo fritto assorbe poco grasso grazie alla temperatura costante. La carne, il pesce, le patate e le verdure ecc. assumono un colore uniforme, formano la crosta e mantengono il loro gusto tipico.

Preparazione di affogati / montare

Processo di cottura delicato. La forma bombata del wok è particolarmente adatta per montare creme, zabaione, creme

al burro, impasti per biscotti o parfait senza bagnomaria a 65°C – 80°C.

Cottura lenta / vapore

Cottura lenta: cottura indicata per la preparazione di risotti; Cottura al vapore: Tipo di preparazione molto delicata con eccellente conservazione del contenuto di principi nutritivi e del colore degli alimenti.

TABELLA INDICATIVA

Tipo di cottura	Livello
Tenere in caldo, fondere cioccolato	1 - 2
Scaldare pietanze	3 - 6
Risolatura veloce di pietanze tipiche cinesi	7 - 9
Frittura veloce	9

Sicurezza

Il miglior funzionamento dell'apparecchio è garantito con la pentola wok fornita come KIT opzionale.

Si sconsiglia l'utilizzo di pentole con il fondo piatto o dimensioni diverse.

La pentola provoca dei rumori durante il funzionamento sulle zone di cottura a induzione. Questi rumori non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio e il funzionamento non è compromesso in alcun modo.

Manutenzione e cura

Pulizia della pentola Wok

Dopo ogni uso pulire a fondo il wok internamente ed esternamente servendosi di un detergente neutro e di una spugna non abrasiva, eventualmente ammorbidire lo sporco con acqua calda.

Rimuovere le macchie ostinate utilizzando aceto o succo di limone.

Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

SERVISNÍ SLUŽBA PRO ZÁKAZNÍKY

Dříve, než se obrátíte na Servisní službu.

V případě nefunkčnosti vašeho výrobku vám doporučujeme:

- Zkontrolovat dobrý stav zástrčky v elektrické zásuvce.

V případě odhalení příčiny poruchy: Vypněte zařízení, neoprávněně do něj nezasahujte a obraťte se na Servisní službu.

VÝROBNÍ ČÍSLO VÝROBKU. Kde jej lze najít?

Je důležité, abyste oznámili Servisní službě označení výrobku a výrobní číslo (16 znaků, které začínají číslem 3), které se nachází na záručním listě nebo na identifikačním štítku stroje, umístěném uvnitř zařízení.

Tímto způsobem přispějete k tomu, že se vyhnete zbytečným přesunům technika, a kromě toho tím budete ušetřite příslušné náklady.

VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ZODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NEDODRŽENÍM UVEDENÝCH UPOZORNĚNÍ.

ΓΕΝΙΚΑ

Διαβάστε προσεκτικά το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου αφού παρέχει σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το εγχειρίδιο για κάθε περαιτέρω πληροφόρηση. Όλες οι εργασίες οι σχετικές με την εγκατάσταση (ηλεκτρικές συνδέσεις) πρέπει να διενεργούνται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

1.1 Αρχή Της Επαγωγής:

Το σύστημα μαγειρέματος με επαγωγή βασίζεται στο φυσικό φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής.

Το βασικό χαρακτηριστικό του συστήματος αυτού είναι η άμεση μεταφορά της ενέργειας από τη γεννήτρια στην κατσαρόλα (αντίθετα από τις παραδοσιακές εστίες, βλέπε Εικ.1).

1.2 Πλεονεκτήματα:

Αν συγκριθεί με τα ηλεκτρικά πλαίσια μαγειρέματος, το δικό σας πλαίσιο με επαγωγή προκύπτει:

- Πιο ασφαλές:** λιγότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια
 - Πιο γρήγορο:** μικρότεροι χρόνοι θέρμανσης της τροφής.
 - Πιο ακριβές:** το πλαίσιο αντιδρά άμεσα στις εντολές
 - Πιο αποτελεσματικό:** το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετασχηματίζεται σε θερμότητα.
- Επιπλέον όταν αφαιρείτε την κατσαρόλα από το μάτι, η μέταλλο της θερμότητας διακόπτεται αμέσως, αποφεύγοντας έτσι άσκοπη απώλεια της θερμότητας.

1.3 Σκευή Για Το Μαγείρεμα:

Το μαγείρεμα με επαγωγή χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη πρέπει συνεπώς να περιέχουν σίδηρο. Μπορείτε να βεβαιωθείτε αν το υλικό της κατσαρόλας είναι μαγνητικό με έναν απλό μαγνήτη.

Σημαντικό:

- Για την αποφυγή ζημιών στην επιφάνεια του πλαισίου, μη χρησιμοποιείτε:
- σκεύη μεταλλικά με βάση επισμαλτωμένη.
- μη χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση τραχιά, για να αποσοβηθεί το γρατσουνισμα της επιφάνειας του πλαισίου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα μη ικανά.

Προσέξτε να μην παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Για τους φέροντες καρδιακούς βηματοδότες και ενεργές συσκευές είναι σημαντικό να διαπιστώνετε, πριν τη χρήση του πλαισίου επαγωγής, αν ο βηματοδότης είναι συμβατός με τη συσκευή.

Πριν τη σύνδεση του μοντέλου στο ηλεκτρικό δίκτυο:

- ελέγξτε την πινακίδα στοιχείων (στο κάτω μέρος της συσκευής) για να βεβαιωθείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου και ότι η πρίζα σύνδεσης είναι κατάλληλη.
- Σε περίπτωση αμφιβολίας επικοινωνήστε με ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό:

-μεταλλικά αντικείμενα όπως

μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια δεν πρέπει να τίθενται στην επιφάνεια του πλαισίου μαγειρέματος διότι μπορεί να θερμανθούν.

-μετά τη χρήση, σβήστε το πλαίσιο μαγειρέματος μέσω της διάταξης χειρισμού και μην επαφίστε στον ανιχνευτή κατσαρολών.

-να αποφεύγονται οι διαφυγές υγρού, συνεπώς για να βράζετε ή να θερμαίνετε υγρά, να μειώνετε την παροχή θερμότητας.

-μην αφήνετε τα θερμαντικά στοιχεία αναμμένα με κατσαρόλες και τηγάνια άδεια ή χωρίς σκεύη.

-Ελέγχετε να μην παίζουν παιδιά με τη συσκευή.

-αφού τελειώσει το μαγείρεμα, σβήστε τη σχετική ζώνη μέσω του χειριστηρίου που φαίνεται στη συνέχεια.

-για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο ή μην αφήνετε ποτέ προϊόντα αμπαλαρισμένα με αλουμίνιο. Το αλουμίνιο θα έλιωνε και θα προκαλούσε ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή σας.

-μη θερμαίνετε ποτέ κουτί ή κονσέρβα με τρόφιμα χωρίς πρώτα να το ανοίξετε: θα μπορούσε να

εκραγεί! Η προειδοποίηση αυτή ισχύει για όλους τους τύπους πλαισίων εστιών.

Προσοχή: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συσκευή καθαρισμού με ατμό.

Προσοχή: Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.

Προσοχή: Η συσκευή δεν πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.

Η συσκευή αυτή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ο χρήστης με το να διαθέτει το προϊόν αυτό ως απόρριμμα με τον ενδεδειγμένο τρόπο συμβάλει στην αποφυγή αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία.

 Το σύμβολο στο προϊόν ή στην τεκμηρίωση που το συνοδεύει δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως απόρριμμα οικιακό αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Διαθέστε το ως απόρριμμα τηρώντας τους κατά τόπους κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες για τη μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το αρμόδιο τοπικό γραφείο, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν αυτό.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται σε τεχνικό ειδικό εγκατάστασης και χρησιμεύουν ως οδηγός για την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και τη συντήρηση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς.

Installazione (Fig.2)

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura. Inserire l'apparecchio nel foro per l'incasso facendo attenzione che le dimensioni del taglio siano quelle indicate in figura 2. Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro tramite le staffe in dotazione (Fig.2B). Serrare le viti (Fig.2A) fino a che l'apparecchio non aderisce perfettamente con il piano di lavoro. Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6B)

rispettando le distanze indicate.

ATTENZIONE: Per consentire una corretta circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.6A), rispettando le quote indicate in Fig.6B.

Ηλεκτρικές Συνδέσεις (Εικ.5):

Πριν διενεργήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις βεβαιωθείτε ότι: - το ηλεκτρικό καλώδιο της γείωσης είναι 2 cm μακρύτερο σε σχέση με τα άλλα καλώδια.

- τα χαρακτηριστικά της εγκατάστασης είναι σύμφωνα με τις υποδείξεις της πινακίδας ταυτοποίησης επί του κάτω μέρους του πάγκου εργασίας.

- η εγκατάσταση διαθέτει αποτελεσματική γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και διατάξεις του νόμου.

Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο, χρησιμοποιήστε τον τύπο:

"H05V2V2-F" για ισχύ μέχρι 6400 Watt, η διατομή του καλωδίου πρέπει να είναι τουλάχιστον 2.5 mm², ενώ για ισχύ μεγαλύτερη πρέπει να είναι 4 mm². Σε κανένα σημείο το καλώδιο δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία κατά 50°C ανώτερη της θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Η συσκευή προορίζεται να συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, για το λόγο αυτό θα πρέπει να παρεμβάλλετε ένα πολυπολικό διακόπτη, με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3mm, κατάλληλο για το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανόνες (ο κτρινο/πράσινος αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Αφού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση της συσκευής, ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

A = Tasto ON/OFF

B = Safety lock

C = Tasto +

D = Tasto -

E = Display zona di cottura

F = Booster

Uso (Fig.4)

- Per mettere in funzione il piano selezionare il tasto "A". Sul display della zona di cottura apparirà uno "0" con il punto decimale. Se non si effettua nessuna operazione entro 20 secondi circa il piano si spegne.

Premendo il tasto "+" il livello di potenza di cottura si posiziona sul 9 premendo il tasto "+" il livello di potenza si posiziona sul "4". Premendo più volte il tasto "+" o "-" il livello di potenza aumenta o diminuisce.

Per spegnere il piano premere contemporaneamente "+" e "-" oppure il tasto ON/OFF.

ATTENZIONE:

- Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si porterà automaticamente in posizione **OFF**.

- Quando si porta la zona di cottura in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65°C circa ci sarà una segnalazione luminosa "H" sul display.

- Utilizzare solo pentole e accessori forniti con l'apparecchio come KIT opzionale (Fig.7).

- Non cuocere **MAI** direttamente sul vetro senza l'apposita pentola

Funzione Safety Lock (Fig.4)

Per evitare l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto safety

lock **B**.

Con la funzione attiva l'unico tasto funzionante è ON/OFF (oltre, naturalmente, allo stesso tasto Safety lock).

Se si spegne il piano con la funzione attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione attiva.

Il Safety lock si può attivare anche con la zona di cottura in funzione.

Per disattivare la funzione premere il tasto Safety Lock.

Importante: Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere o diminuire la potenza della zona fino a che la temperatura non ritorna a livelli di sicurezza. L'apparecchio continuerà comunque a visualizzare sul display il livello di cottura impostato. Se la temperatura raggiunge livelli molto elevati sul display verranno visualizzate alternate una H/E/2 e il piano verrà spento fino al ripristino della temperatura di sicurezza.

Booster (Fig.4)

Questa funzione permette di raggiungere la massima potenza di una zona di cottura in breve tempo. Questa può essere attivata sia con la zona di cottura in funzione che con la zona impostata sul livello di potenza "0"

Per attivarla premere il tasto Booster. Durante tutto il tempo di esercizio della funzione sul display comparirà una "P" fissa con il punto decimale.

Il Booster ha una durata massima di 10 minuti circa al termine del quale l'apparecchio si posizionerà sul livello di potenza "9". Per disattivare la funzione prima del tempo prefissato premere il tasto Booster oppure il tasto "-".

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio raggiunge un livello elevato il BOOSTER si disattiva o diminuisce di potenza fino al ripristino della temperatura di sicurezza. L'apparecchio continuerà a segnalare comunque la funzione attiva.

Rilevatore magnetico

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo ;

O.S.D.(Overflow Safety Device)

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone la piastra in posizione OFF ed inserisce il safety lock in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Apparirà sul display questo simbolo  lampeggiante seguito da un segnale acustico. Questo può essere disattivato premendo un qualsiasi tasto. Il piano si spegnerà automaticamente.

Manutenzione

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.3).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.

In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

CONSIGLI DI COTTURA

Cottura rapida ad alta temperatura

E' un tipo di preparazione molto sano in cui la verdura conserva il proprio sapore e colore e rimane croccante. I pezzetti di carne rimangono teneri. Gli ingredienti tagliati in piccoli pezzi, incluse le salse e le spezie, devono essere mescolati costantemente e cotti rapidamente a temperatura elevata. A causa del brevissimo tempo di cottura gli ingredienti dovrebbero essere tenuti pronti a portata di mano. Iniziare con gli ingredienti che richiedono un tempo di cottura più lungo.

Frittura

Il cibo fritto assorbe poco grasso grazie alla temperatura costante. La carne, il pesce, le patate e le verdure ecc. assumono un colore uniforme, formano la crosta e mantengono il loro gusto tipico.

Preparazione di affogati / montare

Processo di cottura delicato. La forma bombata del wok è particolarmente adatta per montare creme, zabaione, creme al burro, impasti per biscotti o parfait senza bagnomaria a 65°C - 80°C.

Cottura lenta / vapore

Cottura lenta: cottura indicata per la preparazione di risotti; Cottura al vapore: Tipo di preparazione molto delicata con eccellente conservazione del contenuto di principi nutritivi e del colore degli alimenti.

TABELLA INDICATIVA

Tipo di cottura	Livello
Tenere in caldo, fondere cioccolato	1 - 2
Scaldare pietanze	3 - 6
Rosolatura veloce di pietanze tipiche cinesi	7 - 9
Frittura veloce	9

Sicurezza

Il miglior funzionamento dell'apparecchio è garantito con la pentola wok fornita come KIT opzionale.

Si sconsiglia l'utilizzo di pentole con il fondo piatto o dimensioni diverse.

La pentola provoca dei rumori durante il funzionamento sulle zone di cottura a induzione. Questi rumori non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio e il funzionamento non è compromesso in alcun modo.

Manutenzione e cura

Pulizia della pentola Wok

Dopo ogni uso pulire a fondo il wok internamente ed esternamente servendosi di un detergente neutro e di una spugna non abrasiva, eventualmente ammorbidente lo sporco con acqua calda.

Rimuovere le macchie ostinate utilizzando aceto o succo di limone.

Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Πριν καλέσετε την υπηρεσία Τεχνικής υποστήριξης.

Σε περίπτωση μη λειτουργίας του προϊόντος σας συμβουλευόμαστε να:

- Ελέγξετε την καλή εισαγωγή του βύσματος στην

ηλεκτρική πρίζα.

Στην περίπτωση που δεν διαπιστώσετε το αίτιο δυσλειτουργίας: Σβήστε τη συσκευή μην την παραβιάζετε και καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ. Πού βρίσκεται;

Είναι σημαντικό να γνωστοποιήσετε στην Υπηρεσία Υποστήριξης τον κωδικό του προϊόντος και τον αριθμό μητρώου (16 χαρακτήρες που αρχίζουν με το ψηφίο 3) που βρίσκεται στο πιστοποιητικό εγγύησης ή στην πινακίδα μητρώου που βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευής.

Με τον τρόπο αυτόν θα μπορέσετε να συμβάλλετε στην αποφυγή άσκοπων μετακινήσεων του τεχνικού, εξοικονομώντας κυρίως τα σχετικά κόστη.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΥΘΥΝΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΝΑΦΕΡΘΕΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΕΣ.

GENERALITA'

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

Principio dell'induzione

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.

La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (fig.1).

Vantaggi

Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Recipienti per la cottura

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:

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

- recipienti metallici con fondo smaltato
- non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione.

Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio. 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 l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:

- controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi

non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perchè possono riscaldarsi.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- 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.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scaletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- Se il cavo risulta danneggiato

deve essere sostituito da personale qualificato o dal servizio di assistenza.

ATTENZIONE: Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

Naprava je narejena v skladu z Direktivo 2002/96/ES o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). Da se preprečijo možni negativni vplivi na okolje in zdravje, je treba zagotoviti ustrezno odstranitev naprave.



Simbol na napravi ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da se tega izdelka ne sme odlagati kot gospodinjstve odpadke, temveč ga je treba odpeljati na ustrezno deponijo odpadkov za reciklažo električnih in elektronskih naprav. Upošteвайте lokalne predpise o odlaganju odpadkov. Za dodatne informacije v zvezi z ravnanjem in reciklažo tega izdelka se obrnite na ustreznega lokalnega predstavnika, deponijo odpadkov ali prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Installazione (Fig.2)

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura. Inserire l'apparecchio nel foro per l'incasso facendo attenzione che le dimensioni del taglio siano quelle indicate in figura 2. Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro tramite le staffe in dotazione (Fig.2B). Serrare le viti (Fig.2A) fino a che l'apparecchio non aderisce perfettamente con il piano di lavoro. Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6B) rispettando le distanze indicate.

ATTENZIONE: Per consentire una corretta circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.6A), rispettando le quote indicate in Fig.6B.

Collegamento elettrico (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- il cavo elettrico della terra sia di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme

alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo:

"H05V2V2-F" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm², mentre per potenze superiori deve essere 4 mm².

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore omnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore).

Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

A = Tasto **ON/OFF**

B = Safety lock

C = Tasto +

D = Tasto -

E = Display zona di cottura

F = Booster

Uso (Fig.4)

- Per mettere in funzione il piano selezionare il tasto "A". Sul display della zona di cottura apparirà uno "0" con il punto decimale. Se non si effettua nessuna operazione entro 20 secondi circa il piano si spegne.

Premendo il tasto "-" il livello di potenza di cottura si posiziona sul 9 premendo il tasto "+" il livello di potenza si posiziona sul "4". Premendo più volte il tasto "+" o "-" il livello di potenza aumenta o diminuisce.

Per spegnere il piano premere contemporaneamente "+" e "-" oppure il tasto ON/OFF.

ATTENZIONE:

- Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si porterà automaticamente in posizione **OFF**.

- Quando si porta la zona di cottura in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65°C circa ci sarà una segnalazione luminosa "H" sul display.

- Utilizzare solo pentole e accessori forniti con l'apparecchio come KIT opzionale (Fig.7).

- Non cuocere **MAI** direttamente sul vetro senza l'apposita pentola

Funzione Safety Lock (Fig.4)

Per evitare l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto safety lock **B**.

Con la funzione attiva l'unico tasto funzionante è ON/OFF (oltre, naturalmente, allo stesso tasto Safety lock).

Se si spegne il piano con la funzione attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione attiva.

Il Safety lock si può attivare anche con la zona di cottura in funzione.

Per disattivare la funzione premere il tasto Safety Lock.

Importante: Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di po-

tenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere o diminuire la potenza della zona fino a che la temperatura non ritorna a livelli di sicurezza. L'apparecchio continuerà comunque a visualizzare sul display il livello di cottura impostato. Se la temperatura raggiunge livelli molto elevati sul display verranno visualizzate alternate una H/E/2 e il piano verrà spento fino al ripristino della temperatura di sicurezza.

Booster (Fig.4)

Questa funzione permette di raggiungere la massima potenza di una zona di cottura in breve tempo. Questa può essere attivata sia con la zona di cottura in funzione che con la zona impostata sul livello di potenza "0".

Per attivarla premere il tasto Booster. Durante tutto il tempo di esercizio della funzione sul display comparirà una "P" fissa con il punto decimale.

Il Booster ha una durata massima di 10 minuti circa al termine del quale l'apparecchio si posizionerà sul livello di potenza "9". Per disattivare la funzione prima del tempo prefissato premere il tasto Booster oppure il tasto "—".

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio raggiunge un livello elevato il BOOSTER si disattiva o diminuisce di potenza fino al ripristino della temperatura di sicurezza. L'apparecchio continuerà a segnalare comunque la funzione attiva.

Rivelatore magnetico

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo .

O.S.D.(Overflow Safety Device)

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone la piastra in posizione OFF ed inserisce il safety lock in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Apparirà sul display questo simbolo  lampeggiante seguito da un segnale acustico. Questo può essere disattivato premendo un qualsiasi tasto. Il piano si spegnerà automaticamente.

Manutenzione

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.3).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.

In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

CONSIGLI DI COTTURA

Cottura rapida ad alta temperatura

E' un tipo di preparazione molto sano in cui la verdura conserva il proprio sapore e colore e rimane croccante. I pezzetti di carne rimangono teneri. Gli ingredienti tagliati in piccoli pezzi, incluse le salse e le spezie, devono essere mescolati costantemente e cotti rapidamente a temperatura elevata. A causa del brevissimo tempo di cottura gli ingredienti dovrebbero essere tenuti pronti a portata di mano. Iniziare con gli ingredienti che richiedono un tempo di cottura più lungo.

Frittura

Il cibo fritto assorbe poco grasso grazie alla temperatura

costante. La carne, il pesce, le patate e le verdure ecc. assumono un colore uniforme, formano la crosta e mantengono il loro gusto tipico.

Preparazione di affogati / montare

Processo di cottura delicato. La forma bombata del wok è particolarmente adatta per montare creme, zabaione, creme al burro, impasti per biscotti o parfait senza bagnomaria a 65°C - 80°C.

Cottura lenta / vapore

Cottura lenta: cottura indicata per la preparazione di risotti; Cottura al vapore: Tipo di preparazione molto delicata con eccellente conservazione del contenuto di principi nutritivi e del colore degli alimenti.

TABELLA INDICATIVA

Tipo di cottura	Livello
Tenere in caldo, fondere cioccolato	1 - 2
Scaldare pietanze	3 - 6
Rosolatura veloce di pietanze tipiche cinesi	7 - 9
Frittura veloce	9

Sicurezza

Il miglior funzionamento dell'apparecchio è garantito con la pentola wok fornita come KIT opzionale.

Si sconsiglia l'utilizzo di pentole con il fondo piatto o dimensioni diverse.

La pentola provoca dei rumori durante il funzionamento sulle zone di cottura a induzione. Questi rumori non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio e il funzionamento non è compromesso in alcun modo.

Manutenzione e cura

Pulizia della pentola Wok

Dopo ogni uso pulire a fondo il wok internamente ed esternamente servendosi di un detergente neutro e di una spugna non abrasiva, eventualmente ammorbidire lo sporco con acqua calda.

Rimuovere le macchie ostinate utilizzando aceto o succo di limone.

Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

POMOČ STRANKAM

Preden pokličete serviserja.

Če napa ne deluje, Vam svetujemo:

- da preverite, ali je kabel pravilno vstavljen v vtičnico.

Če napake v delovanju ne odkrijete: ugasnite napa in pokličite serviserja.

PODATKI O IZDELKU. Kje se nahaja?

Serviserju morate sporočiti oznako izdelka in registrsko številko (16 znakov, ki se začnejo s številko 3), ki je vpisana v garancijskem listu ali na tablici, pritrjeni na notranji strani nape. Tako boste preprečili nepotrebne stroške, ki bi nastali zaradi obiska serviserja na dom.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Prečítajte si pozorne obsah tohto návodu, pretože je zdrojom dôležitých pokynov, týkajúcich sa bezpečnosti, inštalácie, použitia a údržby. Návod uschovajte pre akúkoľvek ďalšiu konzultáciu. Všetky operácie súvisiace s inštaláciou (elektrické zapojenie) musia byť vykonané špecializovaným personálom v súlade s platnými normami.

1.1 Princíp indukcie:

Indukčný varný systém využíva fyzikálny jav magnetickej indukcie.

Základnou vlastnosťou tohto systému je priamy prenos energie z generátora na hrniec (na rozdiel od klasických varných dosiek - Obr.1).

1.2 Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná varná doska:

-**Bezpečnejšia:** nižšia teplota na sklenom povrchu.

-**Rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedla.

-**Presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy.

-**Účinnnejšia:** 90% prijatej energie sa premení na teplo.

Navyše, po odstránení hrnca z varnej plochy sa prenos tepla okamžite zastaví, aby sa zabránilo zbytočným stratám tepla.

1.3 Nádobý na varenie:

Indukčné varenie využíva magnetizmus na vytváranie tepla. Použité nádoby preto musia obsahovať železo. To, či je príslušný hrniec magnetický, môžete zistiť s použitím jednoduchého magnetu.

Dôležitá informácia:

Aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- **recipienti metallici con fondo smaltato**

- Nepoužívajte nádoby s drsným povrchom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nie je vhodné, aby toto zariadenie používali deti alebo ne-svojprávne osoby.

Dávajte pozor, aby sa deti so zariadením nehrali.

Pre užívateľov srdcových strojčiek a aktívnych zariadení je dôležité pred použitím indukčnej varnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením.

Pred pripojením daného modelu zariadenia k elektrickému rozvodu:

- Skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený v spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon odpovedajú hodnotám rozvodu a že elektrická zásuvka odpovedá predpisom. V prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.

Dôležitá informácia:

- Magnetické predmety ako nože, vidličky alebo veká nesmú byť kladené na povrch varnej dosky.

pretože by mohlo dôjsť k ich ohrevu.

- Po použití vypnite varnú dosku prostredníctvom ovládačov a nespoliehajte sa len na snímač kontroly prítomnosti hrncov.

- Zabráňte úniku tekutín - pri uvádzaní tekutín do varu, alebo pri ich ohreve, znížte teplotu ohrevu.

- Nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.

- Skontrolujte, či sa deti nehrajú so zariadením.

- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu prostredníctvom následne uvedeného ovládacieho prvku.

- Na varenie nikdy nepoužívajte alobalovú fóliu a takisto nikdy nekladte priamo na varnú dosku produkty zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a trvalému poškodeniu vášho zariadenia.

- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohla by vybuchnúť! Toto upozornenie platí aj pre všetky ostatné druhy varných dosiek.

-Ak je kábel poškodený, musí byť nahradený kvalifikovaným personálom alebo servisnou službou.

Upozornenie: Na čistenie zariadenia nesmie byť použitý parný čistič.

Upozornenie: Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.

Upozornenie: Prístroj sa nesmie uvádzať do funkcie prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo oddeleného diaľkového ovládania.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.



Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné sa ho zbaviť v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Za účelom získania podrobnejších informácií týkajúcich sa spracovania, opätovného použitia a recyklácie tohto výrobku sa obráťte na vhodný úrad s miestnou pôsobnosťou, službu zberu domového odpadu alebo obchod, kde bol tento výrobok zakúpený.

POKYNY NA INŠTALÁCIU

Tieto pokyny sú určené pre špecializovaného inštalátora a slúžia ako návod na inštaláciu, reguláciu a údržbu v súlade s platnými zákonmi a normami.

Installazione (Fig.2)

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura. Inserire l'apparecchio nel foro per l'incasso facendo attenzione che le dimensioni del taglio siano quelle indicate in figura 2. Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro tramite le staffe in dotazione (Fig.2B). Serrare le viti (Fig.2A) fino a che l'apparecchio non aderisce perfettamente con il piano di lavoro. Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è

necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6B) rispettando le distanze indicate.

ATTENZIONE: Per consentire una corretta circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.6A), rispettando le quote indicate in Fig.6B.

Elektrické zapojenie (Obr.5):

Pred vykonaním elektrického zapojenia sa uistite, že:

- elektrický kábel uzemnenia je o 2 cm dlhší ako ostatné káble;
- rozvod je v súlade s požiadavkami uvedenými na identifikačnom štítku umiestnenom na spodnej strane pracovnej plochy;
- rozvod je vybavený funkčným uzemnením, odpovedajúcim platným normám a zákonným nariadeniam.

V prípade, keď domáci elektrospotrebič nie je vybavený káblom, použite kábel typu:

"H05V2V2-F" pre výkon až do 6400 Watt s minimálnym prierezom vodičov 2.5 mm²; pre vyššie výkony je potrebné použiť kábel s prierezom vodičov 4 mm².

Teplota nesmie v žiadnom mieste presiahnuť hodnotu o 50°C vyššiu ako je teplota prostredia.

Zariadenie je určené pre trvalé pripojenie k elektrickej sieti a preto je potrebné medzi spotrebič a elektrickú sieť zapojiť omnipolárny vypínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3mm, vhodný pre záťaž uvedenú na štítku a odpovedajúci platným normám (žltozelený zemniaci vodič nesmie byť prerušený prepínačom).

Po ukončení inštalácie zariadenia musí byť omnipolárny vypínač ľahko prístupný.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

A = Tasto ON/OFF

B = Safety lock

C = Tasto +

D = Tasto -

E = Display zona di cottura

F = Booster

Uso (Fig.4)

- Per mettere in funzione il piano selezionare il tasto "A". Sul display della zona di cottura apparirà uno "0" con il punto decimale. Se non si effettua nessuna operazione entro 20 secondi circa il piano si spegne.

Premendo il tasto "-" il livello di potenza di cottura si posiziona sul 9 premendo il tasto "+" il livello di potenza si posiziona sul "4". Premendo più volte il tasto "+" o "-" il livello di potenza aumenta o diminuisce.

Per spegnere il piano premere contemporaneamente "+" e "-" oppure il tasto ON/OFF.

ATTENZIONE:

- Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si porterà automaticamente in posizione **OFF**.

- Quando si porta la zona di cottura in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65°C circa ci sarà una segnalazione luminosa "H" sul display.

- Utilizzare solo pentole e accessori forniti con l'apparecchio come KIT opzionale (Fig.7).

- Non cuocere **MAI** direttamente sul vetro senza l'apposita pentola

Funzione Safety Lock (Fig.4)

Per evitare l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto safety lock **B**.

Con la funzione attiva l'unico tasto funzionante è ON/OFF (oltre, naturalmente, allo stesso tasto Safety lock). Se si spegne il piano con la funzione attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione attiva.

Il Safety lock si può attivare anche con la zona di cottura in funzione.

Per disattivare la funzione premere il tasto Safety Lock.

Importante: Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere o diminuire la potenza della zona fino a che la temperatura non ritorna a livelli di sicurezza. L'apparecchio continuerà comunque a visualizzare sul display il livello di cottura impostato. Se la temperatura raggiunge livelli molto elevati sul display verranno visualizzate alternate una H/E/2 e il piano verrà spento fino al ripristino della temperatura di sicurezza.

Booster (Fig.4)

Questa funzione permette di raggiungere la massima potenza di una zona di cottura in breve tempo. Questa può essere attivata sia con la zona di cottura in funzione che con la zona impostata sul livello di potenza "0".

Per attivarla premere il tasto Booster. Durante tutto il tempo di esercizio della funzione sul display comparirà una "P" fissa con il punto decimale.

Il Booster ha una durata massima di 10 minuti circa al termine del quale l'apparecchio si posizionerà sul livello di potenza "9". Per disattivare la funzione prima del tempo prefissato premere il tasto Booster oppure il tasto "—".

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio raggiunge un livello elevato il BOOSTER si disattiva o diminuisce di potenza fino al ripristino della temperatura di sicurezza. L'apparecchio continuerà a segnalare comunque la funzione attiva.

Rilevatore magnetico

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo .

O.S.D.(Overflow Safety Device)

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone la piastra in posizione OFF ed inserisce il safety lock in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Apparirà sul display questo simbolo  lampeggiante seguito da un segnale acustico. Questo può essere disattivato premendo un qualsiasi tasto. Il piano si spegnerà automaticamente.

Manutenzione

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.3). Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

CONSIGLI DI COTTURA

Cottura rapida ad alta temperatura

È un tipo di preparazione molto sano in cui la verdura conserva il proprio sapore e colore e rimane croccante. I pezzetti di carne rimangono teneri. Gli ingredienti tagliati in piccoli pezzi, incluse le salse e le spezie, devono essere mescolati costantemente e cotti rapidamente a temperatura elevata. A causa del brevissimo tempo di cottura gli ingredienti dovrebbero essere tenuti pronti a portata di mano. Iniziare con gli ingredienti che richiedono un tempo di cottura più lungo.

Frittura

Il cibo fritto assorbe poco grasso grazie alla temperatura costante. La carne, il pesce, le patate e le verdure ecc. assumono un colore uniforme, formano la crosta e mantengono il loro gusto tipico.

Preparazione di affogati / montare

Processo di cottura delicato. La forma bombata del wok è particolarmente adatta per montare creme, zabaione, creme al burro, impasti per biscotti o parfait senza bagnomaria a 65°C – 80°C.

Cottura lenta / vapore

Cottura lenta: cottura indicata per la preparazione di risotti; Cottura al vapore: Tipo di preparazione molto delicata con eccellente conservazione del contenuto di principi nutritivi e del colore degli alimenti.

TABELLA INDICATIVA

Tipo di cottura	Livello
Tenere in caldo, fondere cioccolato	1 - 2
Scaldare pietanze	3 - 6
Rosolatura veloce di pietanze tipiche cinesi	7 - 9
Frittura veloce	9

Sicurezza

Il miglior funzionamento dell'apparecchio è garantito con la pentola wok fornita come KIT opzionale.

Si sconsiglia l'utilizzo di pentole con il fondo piatto o dimensioni diverse.

La pentola provoca dei rumori durante il funzionamento sulle zone di cottura a induzione. Questi rumori non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio e il funzionamento non è compromesso in alcun modo.

Manutenzione e cura

Pulizia della pentola Wok

Dopo ogni uso pulire a fondo il wok internamente ed esternamente servendosi di un detergente neutro e di una spugna non abrasiva, eventualmente ammorbidire lo sporco con acqua calda.

Rimuovere le macchie ostinate utilizzando aceto o succo di limone.

Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;

- verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:

spegnerne l'apparecchio non manometterlo e chiamare il

Servizio di Assistenza Tecnica.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

**VÝROBCA NEPONESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ V PRÍ-
PADE NEDODRŽANIA VYŠŠIE UVEDENÝCH BEZPEČNOST-
NÝCH POKYNOV.**

GENERALITA'

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione.

Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

Principio dell'induzione

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.

La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (fig.1).

Vantaggi

Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Recipienti per la cottura

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:

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

- recipienti metallici con fondo smaltato
- non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone che necessitano di supervisione.

Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio. 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 l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:

- controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi

non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perchè possono riscaldarsi.

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- 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.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

-Se il cavo risulta danneggiato deve essere sostituito da personale qualificato o dal servizio di assistenza.

ATTENZIONE: Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

Bu cihaz Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki 2002/96/EC sayılı Avrupa direktifine uygundur. Bu cihazın uygun şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak çevre veya halk sağlığı üzerindeki olası zararların önlenmesine yardımcı olabilirsiniz.



Ürünün üzerinde veya ürünle birlikte gelen belgelerde yer alan simge, cihazın evsel atık olarak işlem görmesi, uygun bir elektrikli ve elektronik cihaz geri dönüşüm toplama noktasına ulaştırılması gerektiği anlamına gelir. Atıkları bertaraf ederken yerel yönlendirici kılavuzlara uygun hareket edilmelidir. Bu ürünün işlenmesi, yeniden kullanımı ve geri dönüştürülmesi hakkında daha çok bilgi almak için bulunduğunuz yerdeki makamlarla, evsel atık toplama hizmetleriyle veya ürünü satın aldığınız mağazayla bağlantı kurabilirsiniz.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Installazione (Fig.2)

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura. Inserire l'apparecchio nel foro per l'incasso facendo attenzione che le dimensioni del taglio siano quelle indicate in figura 2. Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro tramite le staffe in dotazione (Fig.2B). Serrare le viti (Fig.2A) fino a che l'apparecchio non aderisce perfettamente con il piano di lavoro. Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6B) rispettando le distanze indicate.

ATTENZIONE: Per consentire una corretta circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.6A), rispettando le quote indicate in Fig.6B.

Collegamento elettrico (Fig.5)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- il cavo elettrico della terra sia di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.
La messa a terra è obbligatoria per legge.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo:

"H05V2V2-F" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm², mentre per potenze superiori deve essere 4 mm².

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

A = Tasto **ON/OFF**

B = Safety lock

C = Tasto +

D = Tasto -

E = Display zona di cottura

F = Booster

Uso (Fig.4)

- Per mettere in funzione il piano selezionare il tasto "A". Sul display della zona di cottura apparirà uno "0" con il punto decimale. Se non si effettua nessuna operazione entro 20 secondi circa il piano si spegne.

Premendo il tasto "-" il livello di potenza di cottura si posiziona sul 9 premendo il tasto "+" il livello di potenza si posiziona sul "4". Premendo più volte il tasto "+" o "-" il livello di potenza aumenta o diminuisce.

Per spegnere il piano premere contemporaneamente "+" e "-" oppure il tasto ON/OFF.

ATTENZIONE:

- Nel caso in cui un oggetto viene posizionato sopra i comandi, il piano di cottura si porterà automaticamente in posizione **OFF**.

- Quando si porta la zona di cottura in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65°C circa ci sarà una segnalazione luminosa "H" sul display.

- Utilizzare solo pentole e accessori forniti con l'apparecchio come KIT opzionale (Fig.7).

- Non cuocere **MAI** direttamente sul vetro senza l'apposita pentola

Funzione Safety Lock (Fig.4)

Per evitare l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto safety lock **B**.

Con la funzione attiva l'unico tasto funzionante è ON/OFF (oltre, naturalmente, allo stesso tasto Safety lock).

Se si spegne il piano con la funzione attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione attiva.

Il Safety lock si può attivare anche con la zona di cottura in funzione.

Per disattivare la funzione premere il tasto Safeti Lock.

Importante: Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere o diminuire la potenza della zona fino a che la temperatura non ritorna a livelli di sicurezza. L'apparecchio continuerà comunque a visualizzare sul display il livello di cottura impostato. Se la temperatura raggiunge livelli molto elevati sul display verranno visualizzate alternate una H/E/2 e il piano verrà spento fino al ripristino della temperatura di sicurezza.

Booster (Fig.4)

Questa funzione permette di raggiungere la massima potenza di una zona di cottura in breve tempo. Questa può essere attivata sia con la zona di cottura in funzione che con la zona impostata sul livello di potenza "0". Per attivarla premere il tasto Booster. Durante tutto il tempo di esercizio della funzione sul display comparirà una "P" fissa con il punto decimale.

Il Booster ha una durata massima di 10 minuti circa al termine del quale l'apparecchio si posizionerà sul livello di potenza "9". Per disattivare la funzione prima del tempo prefissato premere il tasto Booster oppure il tasto "-".

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio raggiunge un livello elevato il BOOSTER si disattiva o diminuisce di potenza fino al ripristino della temperatura di sicurezza. L'apparecchio continuerà a segnalare comunque la funzione attiva.

Rivelatore magnetico

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo ;

O.S.D.(Overflow Safety Device)

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone la piastra in posizione OFF ed inserisce il safety lock in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Aparirà sul display questo simbolo  lampeggiante seguito da un segnale acustico. Questo può essere disattivato premendo un qualsiasi tasto. Il piano si spegnerà automaticamente.

Manutenzione

Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta (Fig.3).

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.

Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltesi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.

In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

CONSIGLI DI COTTURA

Cottura rapida ad alta temperatura

E' un tipo di preparazione molto sano in cui la verdura conserva il proprio sapore e colore e rimane croccante. I pezzetti di carne rimangono teneri. Gli ingredienti tagliati in piccoli pezzi, incluse le salse e le spezie, devono essere mescolati costantemente e cotti rapidamente a temperatura elevata.

A causa del brevissimo tempo di cottura gli ingredienti dovrebbero essere tenuti pronti a portata di mano. Iniziare con gli ingredienti che richiedono un tempo di cottura più lungo.

Frittura

Il cibo fritto assorbe poco grasso grazie alla temperatura costante. La carne, il pesce, le patate e le verdure ecc. assumono un colore uniforme, formano la crosta e mantengono il loro gusto tipico.

Preparazione di affogati / montare

Processo di cottura delicato. La forma bombata del wok è particolarmente adatta per montare creme, zabaione, creme al burro, impasti per biscotti o parfait senza bagnomaria a 65°C - 80°C.

Cottura lenta / vapore

Cottura lenta: cottura indicata per la preparazione di risotti; Cottura al vapore: Tipo di preparazione molto delicata con eccellente conservazione del contenuto di principi nutritivi e del colore degli alimenti.

TABELLA INDICATIVA

Tipo di cottura	Livello
Tenere in caldo, fondere cioccolato	1 - 2
Scaldare pietanze	3 - 6
Rosolatura veloce di pietanze tipiche cinesi	7 - 9
Frittura veloce	9

Sicurezza

Il miglior funzionamento dell'apparecchio è garantito con la pentola wok fornita come KIT opzionale.

Si sconsiglia l'utilizzo di pentole con il fondo piatto o dimensioni diverse.

La pentola provoca dei rumori durante il funzionamento sulle zone di cottura a induzione. Questi rumori non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchio e il funzionamento non è compromesso in alcun modo.

Manutenzione e cura

Pulizia della pentola Wok

Dopo ogni uso pulire a fondo il wok internamente ed esternamente servendosi di un detergente neutro e di una spugna non abrasiva, eventualmente ammorbidire lo sporco con acqua calda.

Rimuovere le macchie ostinate utilizzando aceto o succo di limone.

Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:

- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;

- verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16

caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola.
In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferite inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

**YUKARIDAKİ UYARILARA UYGUN HAREKET EDİLMEMESİN-
DEN KAYNAKLANAN HASARLARDA İMALATÇI HERTÜRLÜ
SORUMLULUĞU REDDEDER.**

