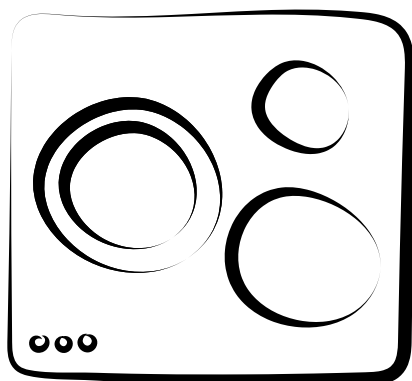


edesa



www.edesa.com



- ES** Manual de instrucciones
- EN** Instruction manual
- PT** Manual de instruções
- FR** Manuel d'instructions
- DE** Bedienungs- und Wartungsanleitungen

EIS-3220 B / A

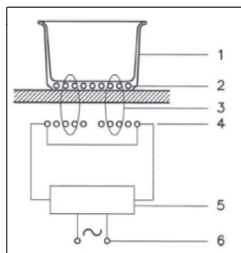


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Ерк. 1.

INTERFAZ DE USUARIO

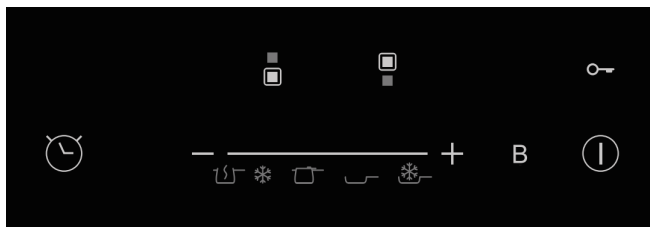


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Ерк. 2.

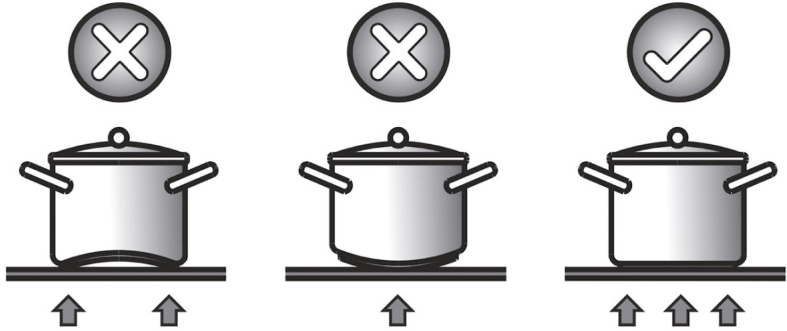


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

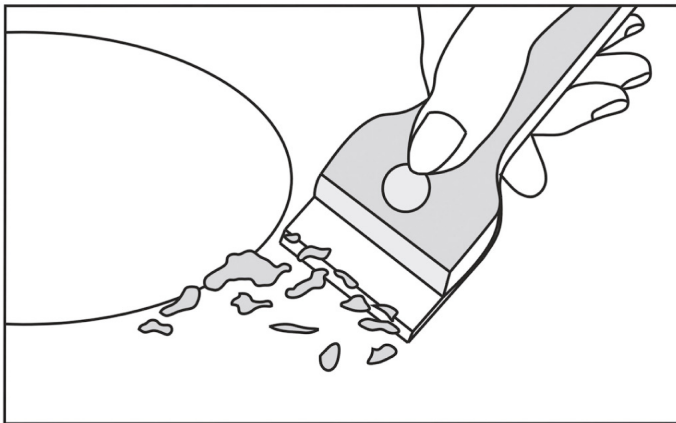
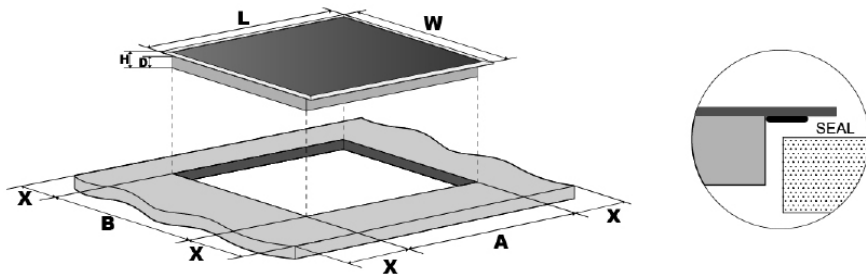


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.



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

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

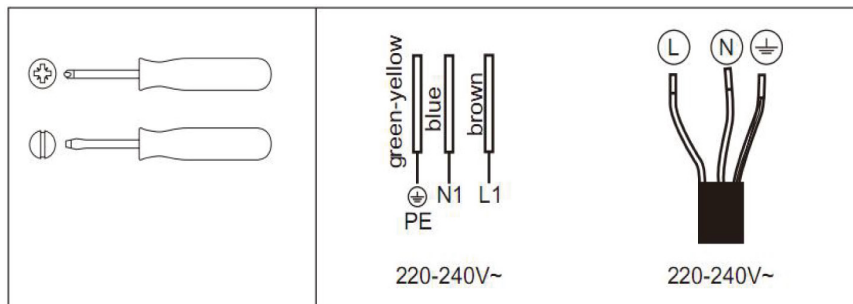


Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6.- 图 6 - 6. ábra - Ерк. 6.

ES

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

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

PRECAUCIONES

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

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

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

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

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

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

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

El constructor declina cualquier responsa-

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

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

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)







Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción. El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético. El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento. La cocción por inducción dispone de las siguientes características.

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

(Fig. 1)

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

Instrucciones para el usuario (Fig. 2)

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

Instalación

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

Consulte la documentación para el instalador para obtener instrucciones específicas.

Cómo utilizar la placa de inducción

Empezar a cocinar

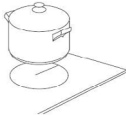
1. Pulse la tecla ON/OFF.

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



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

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



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

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



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

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

Significa que:

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

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

Al terminar la cocción

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

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

Utilizar la función Boost

Activar la función Boost

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

Cancelar la función Boost

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

Utilizar la función de bloqueo de seguridad para niños

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

Bloquear los botones

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

Desbloquear los botones

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

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

Protección contra sobrecalentamiento

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

Detección de pequeños objetos

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

Protección de apagado automático

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

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

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

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

Utilizar el temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

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

Utilizar el temporizador como avisador

Si no selecciona ninguna zona de cocción

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

zona de cocción.

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




3. Pulse los botones "-" o "+" para ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos.
Consejo: Pulse los botones "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo de 1 minuto.
Mantenga pulsados los botones "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 10 minutos.
Si pulsa "-" y "+" al mismo tiempo, se cancelará el temporizador y el indicador se apagará.

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

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

Nota: el avisador solo funciona en el modelo normal.

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

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



3. Pulse los botones "-" o "+" para ajustar el tiempo de 1 a 99 minutos.
Consejo: Pulse los botones "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo de 1 minuto.
Mantenga pulsados los botones "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 10 minutos.
Si pulsa "-" y "+" al mismo tiempo, se cancelará el temporizador y el indicador se apagará.

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

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



5. Cuando se acabe el tiempo del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.
Si previamente se han encendido otras zonas de cocción, estas seguirán funcionando.
6. Al utilizar al mismo tiempo "el temporizador como alarma" y "el temporizador para apagar las zonas", la pantalla mostrará

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

Ollas (Fig. 3)

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

Mantenimiento (Fig. 4)

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

Instrucciones para el instalador Instalación

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

Colocación (Fig. 5)

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

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

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

Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

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

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

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

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

PRECAUTIONS

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

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

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

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

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

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

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

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

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




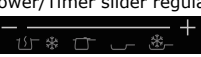


The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

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

(Fig. 1)

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




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

Installation

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

Using your Induction Hob To

start cooking

1. Touch the ON/OFF control.  After power on, the buzzer beeps once all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. 
 - Make sure the bottom of the pan and the surface Of the cooking zone are clean and dry.
3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing “” key (A).The symbol 0. selected will stay fully it.
4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key(D) control.



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

If the display flashes alternately with heat setting


This means that:

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

When you have finished cooking

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

Using the Boost function Activated the boost function

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

Cancel the Boost function

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

Using Child Lock Function

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.

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



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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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


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



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

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

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



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



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

Cooking vessels (Fig. 3)

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

Maintenance (Fig. 4)

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

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

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

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

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

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

Electrical connection (Fig. 6)

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

The earth connection is compulsory in terms of the law.

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

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

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

PRECAUÇÕES

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

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

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

supervisionado continuamente.

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

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

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

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

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

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

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 1)

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

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

O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.







A cozedura acontece com descrito abaixo:

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

(Fig. 1)

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

Instruções para o utilizador (Fig. 2)

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

Instalação

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

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

Utilizar a sua placa de indução

Para começar a cozinhar

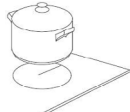
1. Toque no controlo ON/OFF.

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



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

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



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

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

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



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

Se o visor piscar alternadamente com o ajuste do aquecimento

Isto significa que:

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

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


Quando tiver terminado de cozinhar

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

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

Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

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

Cancelar a função Boost

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

Utilizar da função de bloqueio de segurança para crianças

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

Para bloquear os controlos

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

Para desbloquear os controlos

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

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

Proteção contra temperatura excessiva

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

Deteção de pequenos itens


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

Proteção por desligamento automático

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

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

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

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

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

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

Utilizar o temporizador como alarme de um minuto

Se não selecionar qualquer zona de cozedura

1. Certifique-se que a placa está ligada.

Nota: pode utilizar o alarme de um minuto mesmo que não esteja a selecionar qualquer zona de cozedura.

2. Toque na tecla do temporizador (F). O indicador alarme começará a piscar “10”, e poderá definir o temporizador neste ponto.



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

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

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


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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

Panelas (Fig. 3)

- se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.

- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.

- panelas com o fundo liso e grosso.

- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.

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

- recipientes inox com fundo de diversas camadas ou inox ferífero se evidenciado no fundo: para indução.

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

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

Manutenção (Fig. 4)

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

Instruções para o instalador

Instalação

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

Posicionamento (Fig. 5)

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

- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.

- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.

- prover a passagens de ar como indicado na figura.

Conexão eléctrica (Fig. 6)

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

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

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

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

- Характеристики установки совпадают с характеристиками, приведенными на заводской табличке, находящейся на дне варочной панели;

- Для установки предусмотрено достаточно мощное заземление, в соответствии с нормативами и требованиями действующего законодательства. Заземление предусмотрено в установленных нормативах.

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

FR

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

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

PRÉCAUTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)

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

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

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







La cuisson a lieu comme décrit ci-dessous :

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

(Fig. 1)

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

Instructions pour l'utilisateur (Fig. 2)

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

Installation

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

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

Utilisation de votre table à induction

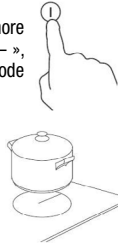
Pour démarrer la cuisson

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

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

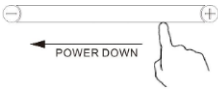
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.

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



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

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



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

Si le voyant clignote ¹/₂/₃/₄ alternativement avec le réglage de chaleur

Cela signifie que :

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

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

Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone (A) que vous voulez éteindre.
2. Appuyez sur la touche à curseur (D) jusqu'au niveau « 0 ».
3. Faites attention à la chaleur résiduelle, le voyant « H » vous indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura atteint une température sûre. Cela peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction « Booster »

Activez la fonction « Booster »

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

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

Annulez la fonction « Booster »

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone (A) que vous voulez annuler.
 2. En appuyant sur la touche à curseur (D) pour annuler la fonction « Booster », la zone de cuisson reviendra au niveau 9.
- Cette fonction peut être activée sur chaque zone.
 - La zone de cuisson reviendra au niveau 9 après 5 minutes.

Utilisation de la fonction sécurité enfants

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

Pour verrouiller les commandes

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

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant un instant.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table à induction.



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

Protection contre la surchauffe

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

Détection de petits objets

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

Arrêt de sécurité

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

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

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



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

Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

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

Utilisation du minuteur comme simple rappel

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

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

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

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



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

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

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

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


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

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

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

Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si le minuteur est réglé sur une zone :

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

Casserolles (Fig. 3)

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

- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction

- casseroles au fond plat et épais

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

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

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

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

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

Entretien (Fig. 4)

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

Instructions pour l'installateur

Installation

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

Positionnement (Fig. 5)

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

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

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

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

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

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

figure.

Branchement électrique (Fig. 6)

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

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

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

DE

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

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

VORSICHTSMASSNAHMEN

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

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

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

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

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

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

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

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

üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

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

ARBEITSWEISE (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße.

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

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben:

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

(Abb. 1)

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

Bedienungsanleitung (Abb. 2)

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

Installation

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

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

Verwendung Ihres Induktionskochfelds

Einen Kochvorgang beginnen

1. Betätigen Sie die ON/OFF-Taste.


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



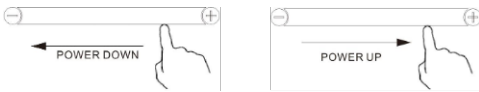
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

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



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

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



- Wenn Sie nicht innerhalb von einer Minute eine Wärmeeinstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Beginnen Sie in diesem Fall mit Schritt 1.
- Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

Wenn auf der Anzeige das Zeichen abwechselnd mit der Wärmestufe erscheint

Dies bedeutet:

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

Zum Beenden des Kochvorgangs

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

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


3. Achten Sie auf möglicherweise heiße Oberflächen.

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

Verwendung der Boost-Funktion

Aktivieren der Boost-Funktion

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

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

Ausschalten der Boost-Funktion

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

2. Betätigen Sie den Schieberegler (D), um die Boost-Funktion auszuschalten und die Kochzone wird auf die Stufe 9 zurückgestellt.
- Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar.
 - Nach 5 Minuten wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 zurückgestellt.

Verwendung der Kindersicherung

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

Sperrung der Bedienelemente

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

Entsperrung der Bedienelemente

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



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

Überhitzungsschutz

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

Erkennung kleiner Gegenstände

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

Automatische Abschaltung

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

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

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



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

Verwendung des Timers

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

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

abgeschaltet.

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

Verwendung des Timers als Minutenzähler Falls Sie keine Kochzone ausgewählt haben

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste (F). Auf der Minutenzähler-Anzeige blinkt „10“ und Sie können den Timer einstellen.



3. Mit der „+“- oder „-“-Taste können Sie eine Zeit von 1 bis 99 Minuten festlegen.

Hinweis: Betätigen Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers einmal, um ihn jeweils um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Halten Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers gedrückt, um ihn jeweils um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen. Durch gleichzeitiges Betätigen von „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige schaltet sich ab.


4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Die verbleibende Zeit erscheint auf der Anzeige.

5. Bei 30 verbleibenden Sekunden ertönt der Summer und die Timer-Anzeige schaltet sich aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Hinweis: Der Minutenzähler ist nur bei dem normalen Modell verfügbar.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Zur Einstellung für eine Kochzone:

1. Wählen Sie die gewünschte, im Betrieb befindliche Kochzone durch Berühren der Zonenwahltaste (A)  aus.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste (F). Auf der Minutenzähler-Anzeige blinkt „10“ und Sie können den Timer einstellen.



3. Mit der „+“- oder „-“-Taste können Sie eine Zeit von 1 bis 99 Minuten festlegen.

Hinweis: Betätigen Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers einmal, um ihn jeweils um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Halten Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers gedrückt, um ihn jeweils um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen. Durch gleichzeitiges Betätigen von „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige schaltet sich ab.

4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-

Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.

5.

5. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Alle anderen Kochzonen, die zuvor eingeschaltet wurden, bleiben in Betrieb.

6. Wird der Timer sowohl als Minutenzähler als auch zum Abschalten von Zonen verwendet, wird auf dem Display vorrangig die verbleibende Zeit des Minutenzählers angezeigt. Wählen Sie eine Kochzone aus, um die verbleibende Zeit bis zum Abschalten des Timers anzuzeigen.

Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.

- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,

- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.

- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.

- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.

- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.

- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.

- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)

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

Anweisungen für den Installateur

Installation

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

Aufstellung (Abb. 5)

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,

- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;

- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;

- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

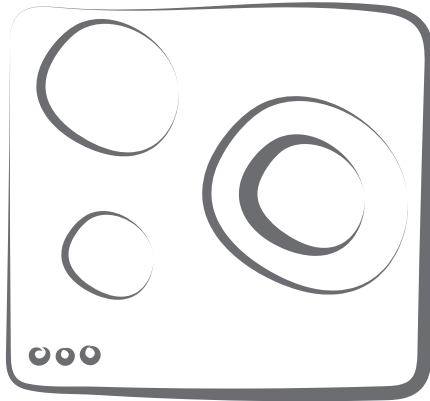
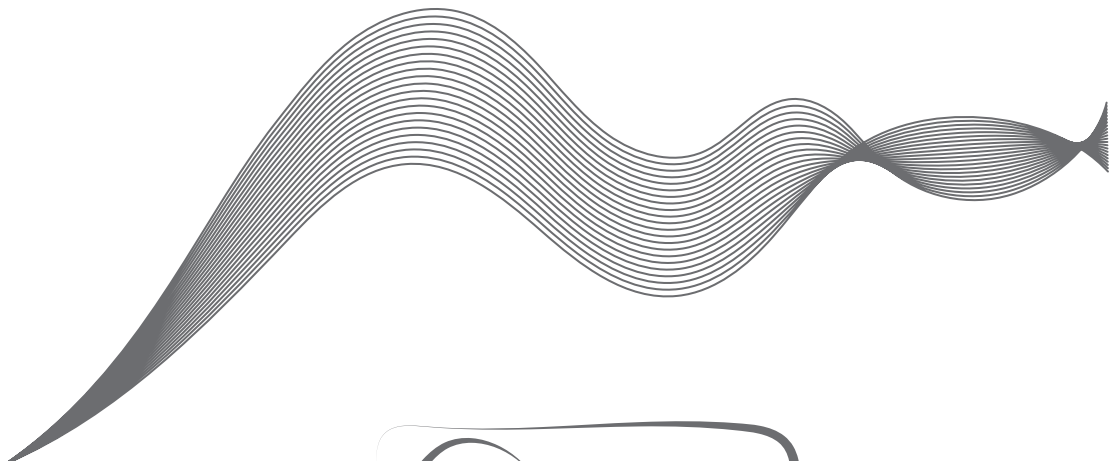
Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen,

daß:

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

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

edesa



CNA group

Oficinas: c/ Anabel Segura 11, 3º. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

www.edesa.es

此页不印刷
This page will
not be printed

版本号：20220519+V1.3