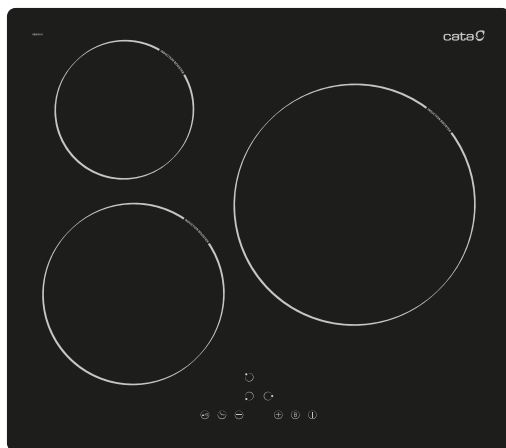




- ES** Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento
- DE** Anweisungen für die Installation, den Gebrauch, die Wartung
- FR** Instructions pour l'installation, l'utilisation, l'entretien
- EN** Installation, use and maintenance instructions
- IT** Istruzioni per l'installazione, l'uso, la manutenzione
- NL** Instructies voor installatie, gebruik, onderhoud
- PT** Instruções para instalação, utilização e manutenção
- DA** Brugs- og vedligeholdelsesvejledning til keramiske kogeplader
- SV** Bruksanvisningar och underhåll av induktionshällar
- NO** Betjenings- og vedlikeholdsinstrukser for koketopper
- FI** Liesitasojen käyttö- ja huolto-ohjeet
- EL** Οδηγίες χρήσης και συντήρηση του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος
- RU** Инструкция по эксплуатации и техобслуживанию плит
- PL** Instrukcja obsługi i konserwacji płyt grzejnych
- HU** Főzőlap használati utasítás és karbantartási útmutatások
- ZH** 电磁灶的使用说明及保养

IHB6303BK, IB6303BK, IB6304BK, ILM-3280

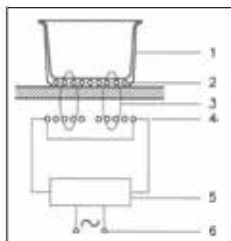
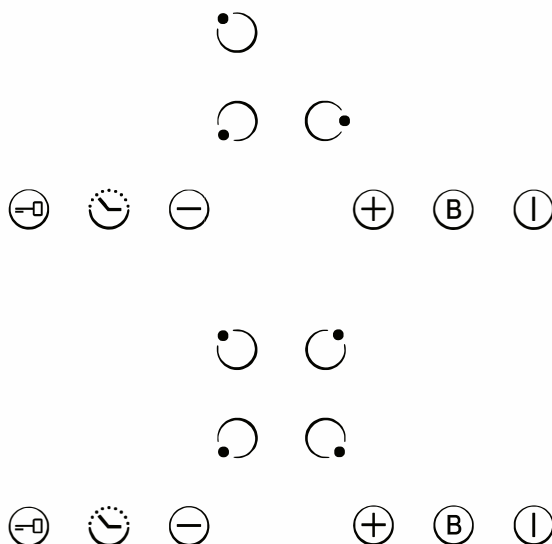


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Ерк. 1.



1		Zona de cocción / Cooking Zone / Zone de cuisson / Zona de cozedura
2		Seguro para niños / Child Lock / Sécurité enfant / Dispositivo de segurança de crianças
3		Botón de encendido/apagado / ON / OFF / MARCHE / ARRÊT / Ligar/Desligar
4		Menos - / Minus - / Moins - / Negativo -
5		Más + / Plus + / Plus + / Positivo +
6		BOOSTER: Máxima potencia / Maximum Power / Puissance maximum / Potência máxima
7		Temporizador / Minuteur / Timer / Temporizador

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

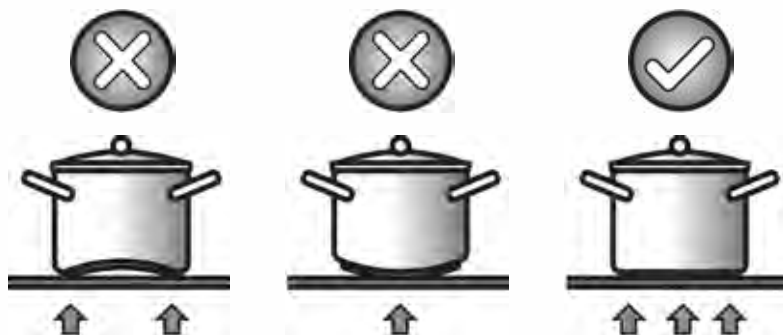
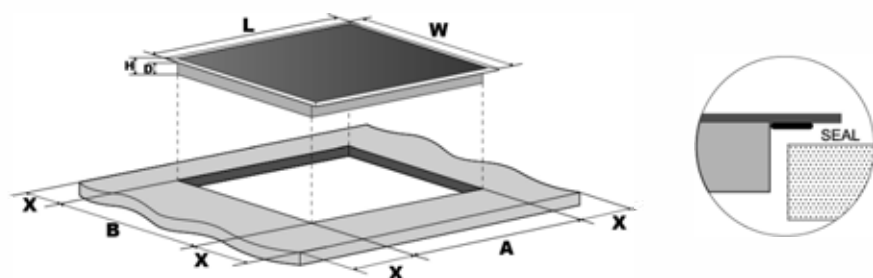


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3
 Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.



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)
590	520	56.5	52.5	565	495	50 mini

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

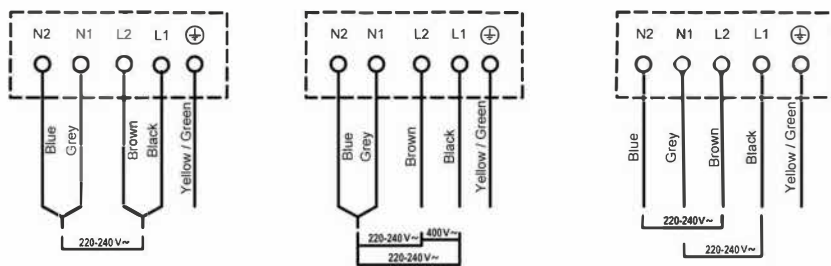


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6.- 图 6 - 6. ábra - Егк. 6.

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 responsabilidad 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)

- 1 Zona de cocción
 - 2 Seguro para niños
 - 3 Botón de encendido/apagado
 - 4 Menos -
 - 5 Más +
 - 6 Booster (máxima potencia)
 - 7 Temporizador
- Potencia de la zona de calor
Potencia máx. (230 V) (Booster)

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

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.

Para poner en marcha la cocción

1. Toque el botón de encendido/apagado.

Cuando se enciende, el avisador acústico suena una vez y todos los indicadores muestran «—» para informar de que la placa de inducción está en modo de espera.

2. Coloque un recipiente apropiado en la zona 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. Seleccione la zona de calentamiento en la que se encuentra el recipiente pulsando la tecla «» (1). Aparece el símbolo 0.

4. Seleccione el nivel de potencia pulsando la tecla «» (5) o la tecla «» (4).

5. El nivel de potencia comenzará en el 5. Pulsando «+» aumentará el nivel de potencia entre el 5 y el 9 en orden numérico. Pulsando «-», el nivel de potencia disminuirá de 9 a 0.

> Si no selecciona un ajuste de calor en un intervalo de un minuto, la placa

de inducción se apagará de forma automática. En tal caso, deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.

> Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante el cocinado.

Si la pantalla parpadea de forma alterna con el ajuste de calor

Esto significa:

> que no ha colocado un recipiente en la zona de cocción correcta;

> que el recipiente que está utilizando no es apropiado para una cocina de inducción;

> que el recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

El calentamiento no comienza si no se coloca un recipiente apropiado en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente tras un minuto si no se coloca ningún recipiente apropiado.

Activación de la función de Booster

1. Seleccione la zona de calentamiento tocando la tecla de selección de zona (1).

2. Tocando la tecla de Booster () , el indicador de zona mostrará «P» y la potencia alcanzará el nivel máximo.

Anulación de la función de Booster

1. Toque la tecla de selección de zona (1) que desee desactivar.

1a. Toque la tecla «-» (4) para anular la función de Booster y, a continuación, la zona de cocción correspondiente volverá al nivel 9.

1b. Si pulsa las teclas «-» y «+» a la vez se apaga la zona de cocción y la función de Booster se anula de forma automática.

> La función se puede utilizar en cualquier zona de cocción.

> La zona de cocción vuelve al nivel 9 transcurridos 5 minutos.

Al finalizar la cocción

1. Toque la tecla de selección de la zona (A) que desee apagar.

2. Pulsando la tecla «-» la potencia disminuirá de unidad en unidad hasta el nivel «0», y pulsando «+» y «-» a la vez, el nivel de potencia

disminuirá hasta 0 directamente.

3. Tenga cuidado con las superficies calientes.

La letra «H» indica qué zona de cocción está caliente y no debe tocarse. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También se puede emplear como función de ahorro de energía: si desea calentar otros recipientes, utilice la placa que está todavía caliente.

Modo seguro (seguro para niños)

> Puede bloquear las teclas para evitar un uso no intencionado (p. ej. que los niños activen de forma accidental las zonas de cocción).

> Si las teclas están bloqueadas, todas las teclas están inhabilitadas excepto la de desconexión.

Bloqueo de las teclas

Toque la tecla de bloqueo durante 3 segundos. El indicador temporizador mostrará «Lo».

Desbloqueo de las teclas

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.

2. Mantenga pulsada la tecla de bloqueo durante unos segundos.

3. Ya puede comenzar a utilizar la placa de inducción.

Cuando la placa está en modo de bloqueo, todas las teclas están inhabilitadas excepto la de desconexión. Puede apagar la placa en cualquier momento con la tecla de desconexión en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero cuando vuelva a utilizarla.

Uso del temporizador

Hay dos formas de utilizar el temporizador:

> Puede utilizarlo como avisador. En ese caso, el temporizador no desconectará ninguna zona de cocción cuando transcurra el tiempo ajustado.

> Puede configurarlo para que desconecte una zona de cocción una vez transcurrido el intervalo ajustado.

> Puede configurar el temporizador hasta un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como avisador

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que está encendida la placa de cocción.

Nota: Puede utilizar el avisador aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

2. Toque la tecla del temporizador (7) «». El indicador del avisador comenzará a parpadear y aparecerá «TU» en la pantalla del temporizador.

3. Ajuste el tiempo pulsando las teclas «-» o «+» del temporizador.

Consejo: > Toque las teclas «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de un minuto.

> Mantenga pulsada la tecla «-» o «+» del temporizador para disminuir o incrementar el tiempo en intervalos de 10 minutos.

> Si pulsa «-» y «+» a la vez se desactiva el temporizador y se apaga el indicador del temporizador.

4. Una vez ajustado el tiempo comenzará de inmediato la cuenta atrás. En la pantalla aparecerá el tiempo restante.

5. El avisador acústico sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador se apagará cuando finalice el tiempo ajustado.

Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Seleccione la zona de cocción en marcha tocando la tecla de

selección de zona (1).

2. Pulse la tecla del temporizador (7) ; el indicador de tiempo parpadeará y podrá ajustar el temporizador en ese momento.

3. Con las teclas «+» y «-» puede ajustar un intervalo de tiempo entre 1 y 99 minutos.

Consejo: Toque las teclas «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de un minuto.

Mantenga pulsada la tecla «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de 10 minutos.

Si pulsa «-» y «+» a la vez se desactiva el temporizador y se apaga el indicador del temporizador.

4. Una vez ajustado el tiempo comenzará de inmediato la cuenta atrás. En la pantalla se mostrará el tiempo restante, y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia E_s se iluminará para indicar qué zona está seleccionada.

5. Cuando finalice el tiempo de cocción se apagará automáticamente la zona de cocción correspondiente.

El resto de zonas de cocción continuarán en marcha si se encendieron previamente.

Apagado automático

Una vez encendido, el touch se apaga de modo automático después de 60 segundos de inactividad. Después de haber seleccionado una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se subdivide en 60 segundos, transcurridos los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 60 segundos, el touch se apaga.

Indicador de calor residual

Indica al usuario que el vidrio se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con el área situada sobre la zona de cocción. La temperatura es determinada según un modelo matemático y en caso de presencia de calor residual, ello es indicado con una "H" por el correspondiente display de siete segmentos.

El calentamiento y el enfriamiento se calculan sobre la base de:

- El nivel de potencia seleccionado (entre "0" y "9")
- El período de activación.

Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará "H" hasta que la temperatura de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico ($\leq 60^\circ\text{C}$) según el modelo matemático.

Función de apagado automático (lím. del tiempo de funcionamiento)

En relación con el nivel de potencia, en caso de no efectuarse ninguna operación, cada zona de cocción se apaga después de un tiempo máximo preestablecido. Cada operación en la zona de cocción (mediante las teclas MÁS y MENOS) reinicializa el tiempo máximo de operación de la zona devolviéndolo a su valor inicial.

Protección en caso de encendido involuntario

· En caso de que el control electrónico verifique la presión continua de una tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error "E R 0 3", que permanecerá expuesto hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción "quema", aparecerá una "H" en el display alternativamente con la señal de error.

· En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 60 segundos sucesivos al encendido del Touch, el control retornará a la modalidad stand-by.

· Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.

· En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

Señal acústica (zumbador)

Durante el uso las siguientes actividades son señaladas mediante un zumbador:

- Presión normal sobre las teclas con un sonido breve.
- Presión continua sobre las teclas durante más de 10 s con un sonido largo intermitente.

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 (austenítico).

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.
- prever 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.

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHES 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)

- 1 Kochzone
- 2 Kindersicherung
- 3 Ein/Aus
- 4 Minus -
- 5 Plus +
- 6 Booster (Höchste Stufe)
- 7 Timer

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.

Mit dem Kochen beginnen

1. Den Ein-/Ausschalter betätigen.

Nach dem Einschalten piept der Summer einmal.

Auf allen Anzeigen erscheint „-“, um anzuzeigen, dass das Induktionskochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.

2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochstelle, die Sie verwenden möchten.

> Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Je nach Heizzone, auf der sich die Pfanne befindet, wählen Sie eine entsprechende Zonenwahltaste durch Drücken der Taste „“ (1). Das Symbol 0.

der ausgewählten Zone leuchtet dauerhaft

4. Wählen Sie mit der Taste „“ (5) oder „“ (4) die Leistungsstufe aus

5. Die Leistungsstufeneinstellung beginnt bei 5. Durch Drücken der Taste „+“ werden die Leistungsstufen von 5 bis 9 in numerischer Reihenfolge hochgezählt, durch Drücken der Taste „-“ wird die Leistung direkt von 9 auf 0 heruntergeschaltet.

> Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich der Herd automatisch ab. Dann müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.

> Sie können die Temperatureinstellung während des Garvorgangs jederzeit ändern

Wenn das Display mit der Temperatureinstellung abwechselnd blinkt

bedeutet das:

> Sie haben keine Pfanne auf die richtige Kochstelle gestellt oder
> die Pfanne, die Sie verwenden, ist nicht zum Induktionskochen geeignet oder

> die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochstelle zentriert.

Ohne eine geeignete Pfanne auf der Kochstelle findet keine Erwärmung statt.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn keine geeignete Pfanne aufgesetzt wird

Das Kochen beenden

1. Schalten Sie die gewünschte Zone durch Drücken der Auswahltaste (1) aus.

2. Durch Drücken der Taste „-“ reduzieren Sie die Leistung auf die Stufe „0“ oder durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „+“ und „-“ reduzieren Sie die Leistung sofort auf 0.

3. Vorsicht mit den heißen Flächen!

Mit „H“ wird angezeigt, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das „H“ verschwindet wieder,

wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Anzeige kann auch

als Energiesparhilfe genutzt werden. Wenn Sie nach Abschluss des Garens einen weiteren Garvorgang beginnen möchten, können Sie so eine noch heiße Kochplatte vorziehen.

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Die Boost-Funktion aktivieren

1. Wählen Sie die Kochzone durch Betätigen der Zonenauswahltaste (1) aus.
2. Nach Betätigen der Boost-Taste  „B“ zeigt die Zonenanzeige „P.“ an und die maximale Leistung wird erzeugt.

Die Boost-Funktion beenden

1. Drücken Sie die Auswahltaste (1) der Zone, die Sie ausschalten möchten.
 - 1a. Drücken Sie die Taste „-“ (4), um die Boost-Funktion abzubauen. Die Kochzone schaltet auf Stufe 9 zurück.
 - 1b. Betätigen Sie „-“ und „+“ gleichzeitig, um die Kochzone und die Boost-Funktion gleichzeitig abzuschalten.
- > Die Funktion funktioniert an jeder Kochzone.
> Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone auf Stufe 9 zurück.

Sicherheitsmodus (Kindersicherung)

- > Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigte Benutzung sperren (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
> Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem Ausschalter deaktiviert.

Steuerelemente blockieren

Betätigen Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang. Die Anzeige des Zeitschalters zeigt „Lo“ an

Steuerelemente freigeben

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Kindersicherungstaste für eine Weile gedrückt.
3. Nun können Sie den Herd wieder normal bedienen.

Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem Ausschalter deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem Ausschalter ausschalten, aber im Normalfall sollten Sie es erst im folgenden Kapitel beschrieben entsperren.

Mit Timer garen

Sie können den Timer auf zwei Weisen einsetzen:

- > Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
> Sie können einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
> Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Den Timer als Minutenzähler verwenden

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
- Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste (7) . Die Minutenzähler-Anzeige blinkt und in der Timer-Anzeige erscheint „10“.
3. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „-“ und „+“ des Timers ein. So geht's: Drücken Sie einmal die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Drücken und halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit

um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

- > Durch gleichzeitiges Betätigen von „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen und schaltet sich die Timeranzeige aus.
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
 5. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timeranzeige erlischt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

1. Wählen Sie die gerade arbeitende Kochzone durch Betätigen der Zonenauswahltaste (1) aus.
 2. Betätigen Sie die Timer-Taste (7) . Die Zeitanzeige beginnt zu blinken und Sie können nun den Timer einstellen.
 3. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie den Timer auf 1 bis 99 Minuten einstellen.
- So geht's: Drücken Sie einmal die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Drücken und halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Durch gleichzeitiges Betätigen von „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen und schaltet sich die Timeranzeige aus.
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige  leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone aktiviert ist.

5. Nach Ablauf der Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.
- Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie vorher eingeschaltet wurden.

Automatisches Ausschalten

Wenn die Steuerung eingeschaltet ist, schaltet sie sich nach 60 Sekunden automatisch aus, wenn innerhalb dieser Zeitspanne keine Kochzone oder Auswahltaste betätigt wurde. Im Falle einer Kochstellenwahl setzt sich die automatische Ausschaltzeit auf 60 Sekunden Abwahlzeit für eine Kochstelle bei Einstellung „0“ plus 60 Sekunden Ausschaltzeit zusammen.

Restwärmearzeige

Diese Anzeige soll dem Benutzer signalisieren, dass die Glaskeramik in der Umgebung einer Kochzone eine gefährliche Berührungstemperatur hat. Die Temperatur wird anhand eines Algorithmus berechnet und die verbleibende Restwärme mittels „H“ auf der entsprechenden 7-Segment-Anzeige angezeigt.

Das Aufheizen und Abkühlen wird in Abhängigkeit von folgenden Parametern berechnet:

- Die ausgewählte Garstufe („0“ bis „9“)
- Die Ein-/Aus-Zeit

Nach Ausschalten der Kochzone zeigt das jeweilige Display „H“ an, bis die zugeordnete Kochzonentemperatur rechnerisch in einen unkritischen Bereich gesunken ist. ($\leq 60^\circ\text{C}$).

Automatische Abschaltfunktion (Betriebszeitbegrenzung)

Abhängig von der gewählten Einstellung wird jede Kochzone nach einer definierten maximalen Betriebszeit abgeschaltet, wenn innerhalb dieser Zeitspanne keine Bedienung der zugeordneten Kochzone erfolgt. Bei jeder Änderung des Zustands der Kochzone (mit Hilfe der PLUS- oder MINUS- Taste) wird die maximale Betriebszeit dieser Kochstelle wieder auf den Anfangswert der Betriebszeitbegrenzung hochgesetzt.

Akustische Rückmeldung (Summer)

Folgende Aktivitäten während des Betriebes der Steuerung werden akustisch über einen Summer rückgemeldet:

- regulärer Tastendruck durch kurzen Ton
- Dauerbetätigung von Tasten über eine längere Zeit hinaus (> 10 s) durch längeren, intermittierenden Ton.

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

- Wenn die Elektronik eine Dauerbetätigung von Tasten für ca. 10 Sekunden erkennt, schaltet sie die Kochzone automatisch aus. Die Steuerung gibt dann ein akustisches Störmeldesignal aus, so dass der Benutzer das versehentlich auf der Bedienoberfläche platzierte Objekt entfernen kann. Auf den Displays wird der Fehlercode „E R 0 3“ angezeigt. Wenn der Fehler länger als 10 Sekunden andauert, wird nur der Code „E R 0 3“ angezeigt, solange der Fehler von der elektronischen Steuerung erkannt wird. Ist die Kochzone im Zustand „heiß“, erscheint im Display „H“ im Wechsel mit der Störmeldung.
- Wird innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten mit der Power-Taste keine Kochzone aktiviert, schaltet die Steuerung vom EIN-Zustand in den Bereitschaftsmodus zurück.
- Bei eingeschalteter Steuerung hat die Ein-/Austaste Vorrang vor allen anderen Tasten, so dass die Steuerung jederzeit, auch bei Mehrfach- oder Dauerbetätigung von Tasten, ausgeschaltet werden kann.
- Im Bereitschaftsmodus wird eine Dauerbetätigung von Tasten nicht signalisiert. Bevor die elektronische Steuerung jedoch wieder eingeschaltet werden kann, muss sie erkennen, dass keine Tasten betätigt werden.

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 Verkratzen 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 Lüftdurchlässe, 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

Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild

Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges

angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das

der Raumtemperatur erreichen

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, calepines, 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 fonction-

ner 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 autre normes contre les accidents ne seraient pas observées.

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

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)
Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.
Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.
C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.
La cuisson a lieu comme décrit cidessous.
- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

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

- Instructions pour l'utilisateur (Fig. 2)**
- 1 Zone de cuisson
 - 2 Sécurité enfant
 - 3 MARCHE / ARRÊT
 - 4 Moins -
 - 5 Plus +
 - 6 Booster (Puissance maximum)
 - 7 Minuteur

Puissance de la zone de chauffage Puissance max. (230 V) (Booster)

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

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.

Pour commencer à cuisiner

1. Appuyez sur la commande ARRÊT/MARCHE.

Après la mise en marche, l'alarme sonne une fois et tous les voyants " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Posez un récipient adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

> Assurez-vous que la base du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.

3. En fonction de la zone de cuisson sur laquelle le récipient est placé, sélectionnez la zone concernée en appuyant sur la touche « » (1). Le symbole 0 sélectionné restera allumé

4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « » (5) ou « » (4).

5. Le niveau de puissance commencera à 5. Le fait d'appuyer sur « + » fera augmenter le niveau de puissance de 5 à 9 en ordre croissant. Le fait d'appuyer sur la touche « - » fera décroître la puissance de 9 à 0.

> Si vous ne choisissez pas un niveau d'intensité dans la minute, la plaque de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez redémarrer à l'étape 1.

> Vous pouvez modifier le réglage de l'intensité à tout moment en cours de cuisson.

Si le voyant clignote pendant le réglage de l'intensité cela signifie que

> vous n'avez pas placé le récipient sur la zone de cuisson adéquate ou,
> que le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou,
> que le récipient est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

Le chauffage ne débutera pas tant qu'il n'y aura pas de récipient adapté sur la zone de cuisson.

Le voyant s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucun récipient adapté n'y est posé.

A la fin de la cuisson

1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche (1).

2. Appuyez sur la touche « - » pour faire baisser l'intensité jusqu'à « 0 » ou appuyez sur « + » et « - » simultanément, le niveau de puissance passera directement à « 0 ».

3. Prendre garde aux surfaces chaudes.

La lettre « H » s'affichera pour signaler la zone de cuisson chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura atteint une température sécurisée. Elle peut aussi être utilisée en tant que fonction d'économie d'énergie ; si vous souhaitez faire chauffer d'autres récipients, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

Activation de la fonction « Boost »

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

2. En appuyant sur la touche de commande Boost (F) « + », le voyant de la zone affiche « P » et la puissance est à son maximum (Max).

Annuler la fonction « Boost »

1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez annuler en appuyant sur la touche (1).

1a. Appuyez sur la touche « - » (4) pour annuler la fonction Boost ; la zone de cuisson passera de nouveau au niveau 9.

1b. Si l'on appuie simultanément sur les commandes « - » et « + », la zone de cuisson s'éteindra et la fonction Boost sera automatiquement annulée.

> La fonction peut être utilisée sur n'importe quelle zone de cuisson.

> La zone de cuisson passe de nouveau au niveau 9 au bout de 5 minutes.

Mode sécurisé (Sécurité enfant)

> Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (il est impossible par exemple qu'un enfant allume les zones de cuisson accidentellement).

> Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande ARRÊT sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyer sur la touche de verrouillage des commandes pendant 3 secondes. Le voyant du minuteur affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la zone de cuisson à induction est allumée.

2. Appuyez sur la touche de commande et maintenez-la appuyée pendant quelques secondes.

3. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque de cuisson à induction.

Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ARRÊT ; vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson en la plaçant sur ARRÊT en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine opération.

Utilisation du minuteur

Le minuteur présente deux utilisations :

> Vous pouvez l'utiliser pour le décompte des minutes. Dans ce cas, aucune zone de cuisson ne s'allumera tant que les minutes ne se seront pas écoulées.

> Vous pouvez l'utiliser pour éteindre une zone de cuisson lorsque les minutes se sont écoulées.

> Vous pouvez programmer le minuteur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du minuteur pour le décompte des minutes

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson

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

REMARQUE : vous pouvez utiliser le décompte des minutes même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du minuteur (7) « ». Le voyant de décompte commencera à clignoter et le chiffre « 10 » s'affichera sur le voyant du minuteur.

3. Réglez l'heure en appuyant sur la touche de commande « - » ou « + » du minuteur.

Astuce :

> Appuyez une fois sur la commande « - » ou « + » du minuteur permettra de diminuer ou augmenter d'une minute.

> Appuyez sur la commande « - » ou « + » du minuteur et maintenez-

la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

> Si l'on appuie sur « - » et « + » simultanément, le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.

4. Dès que le temps est programmé, le décompte démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

5. L'alarme retentira pendant 30 secondes et le voyant du minuteur s'éteindra lorsque le temps programmé sera écoulé.

Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si le minuteur est programmé pour une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson concernée, en cours de fonctionnement, en appuyant sur la touche (1).

2. Appuyez sur la touche du minuteur (7) , le voyant du minuteur clignote et vous pouvez programmer le minuteur sur ce point.

3. À l'aide des boutons « + » et « - », vous pouvez effectuer le réglage du minuteur, entre 1 et 99 minutes.

Astuce : Appuyer une fois sur la commande « - » ou « + » du minuteur permettra de diminuer ou augmenter d'une minute.

Appuyez sur la commande « - » ou « + » du minuteur et maintenez-la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si l'on appuie sur « - » et « + » simultanément, le minuteur est annulé et le voyant du minuteur s'éteint.

4. Dès que le temps est programmé, le décompte démarre immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le voyant du minuteur clignotera pendant 5 secondes.

REMARQUE : le bouton lumineux près du voyant du niveau de puissance  s'allumera, indiquant que la zone est sélectionnée.

5. Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.

D'autres zones de cuisson peuvent continuer à fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

Arrêt automatique

La commande sensitive s'arrête automatiquement après 60 secondes d'inactivité. Après la sélection d'un foyer, le délai d'arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 60 secondes le foyer est désélectionné, 60 secondes après, la commande sensitive s'arrête.

Indicateur de chaleur résiduelle

Il signale à l'utilisateur que la verre est chaud et peut présenter un danger en cas de contact avec la surface située autour du foyer. La température est déterminée à partir d'un modèle mathématique. La chaleur résiduelle est indiquée par la lettre "H" sur l'afficheur à sept segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- de la puissance sélectionnée (de "0" à "9")
- La période d'activation.

Après avoir éteint le foyer, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) sur la base du modèle mathématique.

Arrêt automatique (durée limite de fonctionnement)

En fonction la puissance choisie, chaque foyer s'éteint après un temps établi si aucune opération n'est exécutée. Chaque intervention sur le foyer (avec les touches PLUS et MOINS) rétablit la durée limite de fonctionnement du foyer à sa valeur initiale.

Protection contre la mise en marche involontaire

- Si le contrôle électronique détecte l'activation continue d'une touche pendant environ 10 secondes, il provoque un arrêt automatique. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur " E R 0 3 " tant que le contrôle électronique signale l'erreur. Si le foyer est chaud, l'afficheur indique alternativement "H" et le signal d'erreur.
- Si aucun foyer n'est activé pendant 60 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en mode

stand-by

· Quand le contrôle est actif, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches : le contrôle peut être coupé à tout moment même en cas d'activation multiples ou continue des touches.

· En mode stand-by, l'activation continue des touches ne produit aucun effet. Avant que le contrôle électronique puisse être remis en marche, il doit s'assurer qu'aucune touche n'est active.

Signal sonore (vibreur)

Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes :

- activation normale des touches (son bref).
- activation continue des touches pendant plus de 10 secondes (son prolongé intermittent).

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 éclaboussure 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 rincez à l'eau et séchez avec un torchon propre. N'utilisez 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 et 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.

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

User's Instructions (Fig. 2)

- 1 Cooking Zone
- 2 Child Lock
- 3 ON / OFF
- 4 Minus -
- 5 Plus +
- 6 Booster (Maximum Power)
- 7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

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.

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 (1). The symbol 0. Select will stay fully it.

4. Select the power level by pressing the "" key (5) or "" key (4).

5. The power level will start at 5. Pressing the "+" will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the "-" key will take the power straight from 9 to 0

> If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

> You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the 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 (1) that you wish to switch off.

2. Press the "-" key will decrease the power to "0" level, or press the "+" and

"-" at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.

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.

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (1).

2. Touching the boost control key (6) "P" the zone indicator show "P." and the power reach Max.

Cancel the boost function

1. Touching the relevant zone select key (1) that you wish to cancel.
1a. Touching the "-" key (4) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.

1b. Touching "-" and "+" control together at the same time . the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically
> The function can work in any cooking zone.

> The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Safety mode (Child lock)

> 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 key lock 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 key lock 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 disabled 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.

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 (7) "". The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.

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.

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 (1).

2. Press the Timer key (7) "", the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.

3. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will 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.

Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches OFF after 60 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch-OFF time is composed of 60 seconds deselection time for a cooking zone at setting "0" and 60 seconds switch-OFF time.

Residual heat indicator

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of "H" on the corresponding 7-segment display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on:

- the selected setting („0" to „9")
- the ON/OFF time.

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatic power OFF function (operating time limitation)

Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS- key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

Protection against unintended switching-ON

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code "E R 0 3". If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "E R 0 3" will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.
- If no cooking zone will be activated within 60 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
- When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
- In the stand-by mode a continuous operation will not be signaled. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Audible signal (buzzer)

While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:

- normal key activation with a short sound signal.
- continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss. We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.

- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.

Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

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

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

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

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

Electrical connection (Fig. 6)

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

The earth connection is compulsory in terms of the law.

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

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

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

PRECAUZIONI

- Durante il funzionamento allontanare materiale magnetizzabile come carte di credito, dischetti, calcolatrici, ecc.
- Non usare mai fogli di carta alluminata o appoggiare prodotti avvolti con alluminio direttamente sul piano.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano per evitare che si scaldino.
- Nella cottura con recipienti a fondo antiaderente, senza apporto di condimento, limitare l'eventuale tempo di preriscaldamento a uno o due minuti.
- La cottura di alimenti con tendenza ad attaccare sul fondo iniziare a potenza minima per poi aumentare mescolando frequentemente.
- Dopo l'uso spegnere con l'apposito dispositivo (decremento sino a "0") e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi.
- Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Se non costantemente controllati, i bambini con meno di 8 anni di età devono rimanere

a distanza.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza o informazioni, se vengono offerte loro supervisione e istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da realizzare da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Cucinare con grassi o olio e allontanarsi dall'apparecchio può essere pericoloso a causa del rischio di incendio. NON cercare mai di estinguere il fuoco con acqua ma scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio, con un coperchio o con un lenzuolo.
- La cottura deve essere controllata. Una cottura breve deve essere controllata in continuazione.
- Una cottura disattesa con grasso o olio può essere pericolosa e potrebbe causare un incendio.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Per il piano cottura, utilizzare solo coperchi progettati dal costruttore dell'apparecchio o da questi indicati come adeguati nelle istruzioni per l'uso oppure i coperchi già integrati nell'apparecchio. L'uso di coperchi inadeguati per il piano cottura può provocare incidenti.

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

La presente apparecchiatura non è predisposta

per essere usata con un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo a distanza.

N.B.: - Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antiinfortunistiche non vengano rispettate.

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

PRINCIPIO DIFUNZIONAMENTO (FIG. 1)

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

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

Il calore è trasmesso dallo stesso recipiente al cibo.

La cottura avviene come sotto descritto.

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

(Fig. 1)

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

Istruzioni per l'utente (Fig. 2)

- 1 Zona di cottura
- 2 Sicurezza bambini
- 3 Acceso/Spento (ON/OFF)
- 4 Meno -
- 5 Più +
- 6 Booster (Potenza massima)
- 7 Timer

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Installazione

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

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

Per cucinare

1. Sforare il controllo Acceso/Spento (ON/OFF).

Dopo aver acceso, il cicalino emette un suono e i display mostrano il simbolo "-". Ciò significa che la piastra a induzione è in modalità standby.

2. Collocare la pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

> Verificare che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.

3. In funzione della zona di cottura ove è collocata la pentola, selezionare il relativo tasto premendo "C" (1). Il simbolo 0 selezionato sarà illuminato.

4. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto "5" (5) o il tasto "4" (4).

5. Il livello di potenza iniziale è 5. Premendo "+" la potenza aumenterà da 5 a 9, in ordine graduale. Premendo il tasto "-" la potenza diminuirà da 9 a 0

> Se non si seleziona l'impostazione di potenza entro 1 minuto, la piastra a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario iniziare nuovamente dal passo 1.

> È possibile modificare l'impostazione della potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Se il display lampeggia  **alternativamente all'impostazione di potenza**

significa che:

> non è stata collocata una pentola sulla corretta zona di cottura o

> la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o

> la pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.

La piastra di cottura non si scalderà fino a quando non sarà collocata una pentola adatta sulla zona di cottura.

Se non viene collocata una pentola adatta, il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.

Dopo aver terminato la cottura

1. Sforare il tasto (A) relativo alla zona che si desidera spegnere

2. Premendo il tasto "-" la potenza diminuirà fino a "0". Premere allo stesso tempo "+" e

"-" per diminuire immediatamente la potenza a 0

3. Fare attenzioni alle superfici calde

Il simbolo "H" mostrerà le zone di cottura calde. Il simbolo scomparirà

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

quando la superficie sarà tornata a una temperatura di sicurezza. Può anche essere utilizzata come funzione a risparmio energetico. Se si desidera scaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

Attivazione della funzione Booster

1. Selezionare la zona di cottura sfiorando il relativo tasto (1).
2. Sfiare il tasto di controllo Booster  . L'indicatore della zona mostrerà il simbolo "P." e la potenza salirà al massimo.

Annullamento della funzione Booster

1. Sfiare il tasto relativo alla zona (1) che si desidera annullare.
 - 1a. Sfiare il tasto "-" (4) per annullare la funzione Booster. La zona di cottura tornerà al livello 9.
 - 1b. Sfiare contemporaneamente i controlli "-" e "+". La zona di cottura si spegne e la funzione Booster sarà automaticamente annullata.
- > La funzione può essere attivata in qualsiasi zona di cottura.
> La zona di cottura ritorna al livello 9 dopo 5 minuti.

Modalità Sicurezza (Sicurezza bambini)

- > È possibile bloccare i controlli per prevenire un uso non voluto (ad esempio i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- > Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne Spento (OFF) sono disabilitati.

Modalità di blocco dei controlli

Sfiare il controllo di blocco per 3 secondi. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Modalità di sblocco dei controlli

1. Verificare che la piastra a induzione sia accesa.
2. Tenere premuto a lungo il controllo di blocco.
3. Ora è possibile utilizzare la piastra a induzione.

Quando la piastra è in modalità di blocco, tutti i controlli sono bloccati tranne Spento (OFF). È sempre possibile spegnere la piastra in caso di emergenza utilizzando il controllo Spento (OFF) ma per utilizzare nuovamente la piastra sarà necessario per prima cosa sbloccarla.

Utilizzo del timer

È possibile utilizzare il timer in due diverse modalità:

- > come segnatempo. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura allo scadere del tempo.
- > è anche possibile utilizzare il timer per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo.
- > Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come segnatempo

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Verificare che il fornello sia acceso.
Nota: è possibile utilizzare il segnatempo anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.

2. Sfiare il tasto timer  (7). L'indicatore del segnatempo inizierà a lampeggiare e il display mostrerà "10".

3. Impostare il timer sfiorando i controlli "+" o "-" dello stesso.
Suggerimento: > Sfiare una volta il controllo "-" o "+" per diminuire o aumentare il tempo di un minuto alla volta.
> Tenere premuto il controllo "-" o "+" per diminuire o aumentare il tempo di dieci minuti alla volta.
> Sfiare contemporaneamente "-" e "+" per annullare il timer. L'indicatore del timer si spegnerà.
4. Il timer si attiverà immediatamente dopo aver impostato il tempo. Il display mostrerà il tempo rimanente.
5. Al termine del tempo impostato il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore si spegnerà.

Impostazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

Se il timer viene impostato su una zona:

1. Selezionare la zona di cottura in funzione sfiorando il tasto di selezione zona (1).

2. Premere il tasto Timer  (7). L'indicatore lampeggerà e sarà possibile impostare il timer.

3. Utilizzare i pulsanti "-" e "+", per impostare il timer da 1 a 99 minuti.

Suggerimento: Sfiare una volta il controllo "-" o "+" per diminuire o aumentare il tempo di un minuto alla volta.

Tenere premuto il controllo "-" o "+" per diminuire o

aumentare il tempo di dieci minuti alla volta.

Sfiare contemporaneamente "-" e "+" per annullare il timer.

L'indicatore del timer si spegnerà.

4. Il timer si attiverà immediatamente dopo aver impostato il tempo. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore lampeggerà per 5 secondi.

NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà  5,

indicando che tale zona è stata selezionata.

5. Al termine del tempo, la relativa zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Le altre zone di cottura, se accese in precedenza, continueranno il proprio funzionamento.

Spegnimento automatico

Se il controllo è Acceso (ON) si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi se nessuna zona di cottura o tasto di selezione vengono utilizzati in tale periodo di tempo. In caso di selezione di una zona di cottura, il tempo di spegnimento automatico sarà di 60 secondi di deselezione della zona di cottura impostata a "0" e 60 secondi di spegnimento.

Indicatore del calore residuo

Indica all'utente che la vetroceramica è a una temperatura pericolosa all'interno della zona di cottura. La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico; il calore residuo sarà indicato da una "H" sul corrispondente display a 7 segmenti.

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in base a:

- l'impostazione selezionata (da "0" a "9")
- il tempo di Accensione/Spegnimento (ON/OFF).

Dopo aver spento la zona di cottura, il relativo display mostra "H" fino a che la temperatura scende matematicamente a livello non critico. (≤ 60°C).

Funzione di spegnimento automatico (limitazione tempo di funzionamento)

In funzione dell'impostazione selezionata, ciascuna zona di cottura sarà spenta dopo un tempo massimo stabilito di funzionamento se nessuna operazione viene assegnata in tale periodo di tempo a tale zona di cottura. L'eventuale modifica della condizione della zona di cottura per mezzo dei tasti PIÙ o MENO riporta il tempo massimo di funzionamento della relativa zona di cottura al valore iniziale.

Segnale acustico (cicalino)

Durante l'utilizzo le seguenti attività vengono segnalate tramite un cicalino:

- Normale attivazione dei tasti con un suono breve.
- Attivazione continua dei tasti per più di 10 sec con un suono lungo intermittente.

Protezione contro l'accensione accidentale.

- Qualora il controllo elettronico avverta un funzionamento continuo dei tasti per circa 10 secondi, si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di difetto in modo che l'utente possa rimuovere l'oggetto posto per errore sulla superficie di funzionamento. Il display mostra il codice di errore "E R 0 3". Se il difetto dura oltre 10 secondi, sarà visualizzato solo il codice di errore "E R 0 3" fino a che il guasto sia stato riconosciuto dal controllo elettronico. Se la zona di cottura è calda, sul display sarà visualizzato "H" alternativamente al codice di errore.
- Se non viene attivata nessuna zona entro 60 secondi dopo l'accensione per mezzo dei tasti di regolazione potenza, il controllo ritorna in modalità standby.
- Se il controllo è acceso, il tasto Acceso/Spento (ON/OFF) avrà priorità sugli altri tasti, in modo che il controllo possa essere spento in qualsiasi momento, anche in caso di attivazione multipla o continuata dei tasti.
- In modalità standby non sarà segnalato il funzionamento continuo. Tuttavia, prima di poter accendere di nuovo il controllo elettronico, lo stesso deve avvertire l'assenza di funzionamento dei tasti.

Pentolame (Fig. 3)

- se una calamita avvicinata al fondo di un recipiente rimane attratta questa può già essere una pentola adatta alla cottura ad induzione.
- preferire pentolame dichiarato anche per cottura ad induzione.
- pentolame a fondo piatto e spesso.
- una pentola dello stesso diametro della zona consente di sfruttare la massima potenza.
- una pentola più piccola riduce la potenza ma non causerà dispersione d'energia. E' comunque sconsigliabile l'utilizzo di recipienti di diametro inferiore a 10 cm.
- recipienti inox con fondo multistrato o inox ferritico se precisato sul fondo: per induction
- recipienti in ghisa meglio se con fondo smaltato per evitare graffiature al piano vetroceramico
- sono sconsigliati e non convengono recipienti in vetro, ceramica, terracotta recipienti in alluminio, rame o inox non magnetico (austenitico).

Manutenzione (Fig. 4)

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

Istruzioni per l'installatore

Installazione

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

Posizionamento (Fig. 5)

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

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

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

Collegamento elettrico (Fig. 6)

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

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

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

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

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

VOORZORGSMATREGELEN

- Tijdens de werking zijn magnetiseerbare voorwerpen zoals creditcards, floppy disks, zakrekenmachines, e.z.v. op een afstand te houden.
- Nooit aluminiumfolie gebruiken of in bladaluminium verpakte produkten direkt op de vlakke leggen.
- Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookvlakte plaatsen, opdat ze niet heet worden.
- Bij het koken met pannen met een antihechtlaag, zonder gebruik van vet, is de eventuele opwarmingtijd tot één of twee minuten te beperken.
- Het koken van levensmiddelen die gauw aanzetten op kleinste stand beginnen om daarna, vaak roerend, op een hogere stand te schakelen.
- Schakel het kookvlak na gebruik uit met de bedieningsknop (afname tot "0") en vertrouw niet op de panherkenning.
- Indien het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt, moet u de stroomtoevoer van het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen

daarvan kunnen tijdens de werking heet worden.

- Ga voorzichtig te werk om te voorkomen dat verwarmende elementen worden aangeraakt.
 - Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij er voortdurend op hen gelet wordt.
 - Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij dat onder toezicht doen of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
 - Het kan gevaarlijk zijn om met vet of olie te koken zonder zelf aanwezig te blijven. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT om het vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een laken.
 - Houd toezicht op het kookproces. Blijf bij korte kookprocessen voortdurend toezicht houden.
 - Koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
 - Brandgevaar: berg op de kookoppervlakken geen voorwerpen op.
 - Gebruik uitsluitend werkbladbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant als geschikt zijn aangeduid in de gebruiksaanwijzing of gebruik werkbladbeschermers die bij het apparaat worden geleverd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Installeer in de vaste bekabeling een ontkoppelingsmechanisme voor het elektriciteitsnet met op alle polen een contactscheiding zodat tijdens categorie III overspanningen de voeding volledig losgekoppeld kan worden, in overeenstemming met de bekabelingsnormen.
- De stekker of schakelaar moet gemakkelijk be-

reikbaar zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

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

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval dat het bovenstaande en de gebruikelijke preventieve normen niet worden gerespecteerd.

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

WERKING (Afb. 1)

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

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

De warmte wordt door de pan zelf aan de spijs overgedragen.

Het koken voltrekt zich zoals beneden beschreven.

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

(Afb. 1)

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

Gebruiksaanwijzing (afb. 2)

- 1 Kookzone
- 2 Kinderslot
- 3 AAN/UIT
- 4 Min -
- 5 Plus +
- 6 Booster (maximaal vermogen)
- 7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Installatie

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

Voor de specifieke instructies: zie het deel 'installateur'

Beginnen met koken

1. Raak de AAN/UIT-bediening aan.

Na het inschakelen piept de zoemer eenmaal, alle displays tonen " - ", wat aangeeft dat de inductie-kookplaat nu in standby-modus staat.

2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken
> Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Selecteer de relevante zoneselectieknop van de kookzone waarop de pan geplaatst werd door op de "  "-knop (1) te drukken. Het geselecteerde " symbol 0. zal volledig verlicht blijven

4. Selecteer het vermogensniveau door op de "  "-knop (5) of "  "-knop (4) te drukken.

5. Het vermogensniveau begint bij 5. Druk op "+" om de vermogensniveaus in numerieke volgorde van 5 tot 9 te laten stijgen. Druk op "-" om het vermogen van 9 naar 0 te laten dalen.

> Als u binnen 1 minuut geen warmte instelt, zal de inductieplaat automatisch uitschakelen. U zult dan opnieuw moeten beginnen vanaf stap 1.

> U kunt tijdens het koken op elk moment de warmteconfiguratie aanpassen.

Als de display alternerend knippert $\geq \leq$ met de warmteconfiguratie

Dit betekent dat:

> u geen pan op de juiste kookzone geplaatst hebt of,

> de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken of,

> de pan te klein is of niet voldoende gecentreerd op de kookzone staat.

Er vindt geen verhitting plaats, tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.

Als er geen geschikte pan op wordt geplaatst, zal de display na 1 minuut automatisch uitschakelen.

Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de relevante selectieknop (1) van de zone die u wilt uitschakelen aan.

2. Druk op de "  "-knop om het vermogen tot niveau "0" te verlagen, of druk tegelijk op "+" en

"-" om het vermogensniveau meteen tot 0 te verlagen

3. Let op voor hete oppervlakken

"H" toont welke kookzone te heet is om aan te raken. Dit symbool zal verdwijnen wanneer

het oppervlak tot een veilige temperatuur gedaald is. Het kan ook gebruikt worden

als energiebesparende functie: als u andere pannen wilt verwarmen, gebruikt u het kookveld dat nog warm is.

De boostfunctie activeren

1. Selecteer de kookzone door de zoneselectieknop (1) aan te raken.

2. Door op de boostcontroleknop  "  " te drukken geeft de zone-indicator "P" aan en bereikt het vermogen Max.

De boostfunctie uitschakelen

1. Raak de relevante selectieknop (1) aan van de zone waarvan u de boost wilt uitschakelen.

1a. Raak de “-”-knop (4) aan om de boostfunctie uit te schakelen; de kookzone zal naar niveau 9 terugkeren.

1b. Door samen en tegelijkertijd “-” en “+” aan te raken schakelt de kookzone uit; ook de boostfunctie schakelt automatisch uit.

> De functie werkt voor elke kookzone.

> Na 5 minuten keert de kookzone terug naar niveau 9.

Veiligheidsmodus (kinderslot)

> U kunt de bedieningselementen vergrendelen om ongewild gebruik (bijvoorbeeld

kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen) te voorkomen.

> Wanneer de bediening vergrendeld is, worden alle bedieningselementen behalve de UIT-knop uitsgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen

Druk 3 seconden lang op de knop voor bedieningsvergrendeling. De timerindicator zal “Lo” aangeven.

De bedieningselementen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat ingeschakeld is.

2. Raak de knop voor bedieningsvergrendeling aan houd hem even ingedrukt

3. U kunt nu de inductiekookplaat gebruiken.

Is de kookplaat vergrendeld, dan zijn alle bedieningselementen behalve UIT uitsgeschakeld: in noodgeval kunt u de kookplaat altijd uitzetten met de UIT-knop, maar dan moet u de kookzone bij een volgend gebruik eerst ontgrendelen.

De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

> U kunt hem als kookwekker gebruiken. In dit geval zal de timer geen kookzones uitschakelen nadat de ingestelde tijd verlopen is.

> U kunt hem instellen om een kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd verlopen is.

> U kunt de timer tot 99 minuten instellen

De timer als kookwekker gebruiken

Als u geen kookzone selecteert

1. Zorg ervoor dat de kookplaat ingeschakeld is.

Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone selecteert.

2. Druk op de timerknop (7)  “. De kookwekkerindicator begint nu te knipperen en “10” verschijnt in de timerdisplay.

3. Stel de tijd in door de “-” of “+” van de timer aan te raken.

Tip: > Druk eenmaal op de “-” of “+”-knop om de timer met 1 minuut te verlagen of verhogen.

> Druk op de “-” of “+”-knop en houd hem ingedrukt om de timer per 10 minuten te verlagen of verhogen.

> Druk tegelijk op “-” en “+” om de timer te annuleren; de timerindicator zal uitschakelen.

4. Nadat de tijd ingesteld werd zal het aftellen onmiddellijk beginnen. De display toont de resterende tijd.

5. Een zoemer zal 30 seconden lang piepen en de timerindicator zal uitschakelen nadat de ingestelde tijd verlopen is.

De timer instellen om een of meerdere kookzones uit te schakelen

Als de timer voor één zone ingeschakeld staat:

1. Selecteer de relevante kookzone door de zoneselectieknop (1) aan te raken.

2. Druk op de timerknop (7)  “. de timingindicator knippert en u kunt nu de timer instellen.

3. Gebruik de knoppen “+” en “-” om de timing van 1 tot 99 minuten in te stellen.

Tip: > Druk eenmaal op de “-” of “+”-knop om de timer met 1 minuut te verlagen of verhogen.

> Druk op de “-” of “+”-knop en houd hem ingedrukt om de timer per 10 minuten te verlagen of verhogen.

> Druk tegelijk op “-” en “+” om de timer te annuleren; de timerindicator zal uitschakelen.

4. Nadat de tijd ingesteld werd zal het aftellen onmiddellijk beginnen. De display toont de resterende tijd en de timerindicator zal 5 seconden lang knipperen.

OPMERKING: Het rode lampje naast de indicator van het vermogensniveau zal oplichten  om te tonen dat de zone geselecteerd is.

5. Wanneer de kooktijd verloopt, zal de overeenkomstige kookzone automatisch uitschakelen.

Andere kookzones zullen blijven werken als ze voorafgaand ingeschakeld werden.

Automatisch UITSchakelen

Wanneer de bediening AAN staat, schakelt ze automatisch UIT na 60 seconden als er tijdens deze periode geen kookzone of selectieknop bediend werd. In het geval van een kookzoneselectie bestaat de automatische uitschakeltijd uit 60 seconden na het deselecteren van een kookzone op instelling “0” en 60 seconden UITschakeltijd

Restwarmte-indicator

Deze wijst de gebruiker erop dat het keramisch glas een gevaarlijk hoge aanraaktemperatuur heeft in de omgeving rond de kookzone.

De temperatuur wordt berekend volgens een wiskundig model en de overblijvende restwarmte wordt met een “H” weergegeven op de overeenkomstige display met 7 segmenten.

Opwarming en afkoeling wordt berekend afhankelijk van: de geselecteerde instelling („0” tot „9”) de AAN/UIT-tijd.

Na het UITSchakelen van de kookzone toont de overeenkomstige display “H” tot de kookzonetemperatuur ervan wiskundig als niet-kritiek wordt bestempeld. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatische UITSchakelfunctie (begrensd werkingstijd)

Afhankelijk van de geselecteerde instelling zal elke kookzone na een bepaalde maximale werkingstijd UITSchakeld worden als er binnen die periode geen handelingen plaatsvinden op de toegewezen kookzone. Elke wijziging aan de kookzone (gebruik van PLUS- en MIN-knop) brengt de maximale werkingstijd van deze kookzone terug naar de beginwaarde van de werkingstijdbegrenzing.

- “ getoond worden, en dit zolang de fout door de elektronische besturing gedetecteerd wordt. Als de kookzone zich in het “hete” stadium bevindt, zullen “H” en de foutmelding alternerend op de display verschijnen.
- Als er geen kookzone geselecteerd wordt binnen 60 seconden na het AANzetten met de aan-/uit-toets, dan schakelt de bediening terug van AAN-modus naar standby-modus.
- Wanneer de bediening AAN staat, heeft de AAN/UIT-toets prioriteit over alle andere toetsen: zo kan de bediening op elk moment uitgeschakeld worden, zelfs als meerdere toetsen tegelijk of doorlopend in gebruik zijn.
- In standby-modus zal een voortdurende handeling niet signaleerd worden. Toch: voordat de elektronische besturing terug Ingeschakeld kan worden, moet ze herkennen dat alle toetsen niet in werking zijn.

Kookpannen (Afb. 3)

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

Onderhoud (Afb. 4)

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

Instructies voor de installateur

Installatie

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

Plaatsing (Afb. 5)

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

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

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

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

Elektrische aansluiting (Afb. 6)

Alvorens de elektrische aansluiting te verrichten verzekert men zich

ervan dat:

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

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

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

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

PRECAUÇÕES

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

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

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

supervisionado continuamente.

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

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

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

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de

modo a prevenir qualquer perigo.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 1)

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

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

O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.

A cozedura acontece com descrito abaixo.

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

(Fig. 1)

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

Instruções para o utilizador (Fig. 2)

- 1 Zona de cozedura
- 2 Dispositivo de segurança de crianças
- 3 Ligar/Desligar
- 4 Negativo -
- 5 Positivo +
- 6 Booster (Potência máxima)
- 7 Temporizador

Potência da zona de aquecimento

Potência máx. (230 V) (Booster)

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

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.

Para iniciar a cozedura

1. Toque no comando Ligar/Desligar

Após a ligação, irá soar o sinal sonoro uma vez, em todos os ecrãs irá aparecer “-”, indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.

2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseje utilizar.

> Certifique-se de que o fundo da panela e da superfície da zona de cozedura estão limpos e secos

3. De acordo com a zona de aquecimento em que a panela é colocada, selecione uma tecla de seleção de zona relevante premindo a tecla " (1). O símbolo 0 selecionado irá ficar totalmente aceso.

4. Selecione o nível de potência premindo a tecla " (5) ou " (4).

5. O nível de potência irá iniciar no nível 5. Premindo "+" irão aparecendo em ordem crescente os níveis de potência de 5 a 9. Premindo a tecla "-" o nível de potência irá passar automaticamente do nível 9 para o nível 0.

> Caso não escolha uma definição de temperatura no período de um minuto, a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Será necessário recomençar todo o processo a partir do passo 1.

> Pode alterar a definição de temperatura durante o processo de cozedura, sempre que deseje.

Se o ecrã piscar alternadamente com a definição de temperatura significa que:

> não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou, > que a panela utilizada não é adequada para a cozedura por indução ou, > que a panela é muito pequena ou não se encontra corretamente centrada na zona de cozedura.

Enquanto não for colocada uma panela adequada na zona de cozedura, a zona não irá aquecer.

O ecrã irá desligar-se automaticamente após um minuto caso não seja colocada uma panela adequada na zona de cozedura.

Quando tiver terminado a cozedura

1. Toque na tecla de seleção da zona (1) que pretende desligar.

2. Premindo a tecla "-" irá diminuir a potência para o nível "0" ou premindo "+" e "-" simultaneamente, o nível de potência irá diminuir imediatamente para o nível 0.

3. Cuidado com as superfícies quentes. Irá aparecer o símbolo "H" para indicar qual a zona de cozedura que se encontra quente. O símbolo irá desaparecer quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura que seja segura ao toque. Também poderá ser utilizada como uma forma de poupar energia caso pretenda aquecer outras panelas, utilizando para isso a placa enquanto esta ainda estiver quente.

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona de aquecimento, tocando na tecla de seleção da zona (1).

2. Ao tocar na tecla de controlo da função Boost , o indicador da zona irá mostrar o símbolo "P." e a potência irá atingir a sua temperatura máxima.

Cancelar a função Boost

1. Toque na tecla de seleção da zona (1) que pretende cancelar.

1a. Toque na tecla "-" (4) para cancelar a função Boost e a zona de cozedura irá voltar para o nível de potência 9.

1b. Ao tocar nas teclas "-" e "+" em simultâneo, a zona de cozedura desliga-se e a função Boost é automaticamente cancelada.

> A função funciona em todas as zonas de cozedura.

> A zona de cozedura volta para o nível de potência 9 após cinco minutos.

Modo de segurança (Bloqueio de segurança de crianças)

> Poderá bloquear os controlos para evitar a sua utilização de forma inadvertida (por exemplo, que crianças liguem as zonas de cozedura).

> Quando os controlos se encontram bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo de Desligamento estão desativados.

Para bloquear os controlos.

Toque na tecla de controlo de bloqueio durante 3 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar o símbolo "Lo"

Para desbloquear os controlos

1. Certifique-se que a placa de indução se encontra ligada.

2. Toque e mantenha premida a tecla de controlo de bloqueio durante alguns segundos.

3. Já poderá começar a utilizar a placa de indução.

Quando a placa se encontra no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o controlo de Desligar. Poderá utilizar sempre a tecla de Desligar para desligar a placa em caso de emergência. Contudo, na próxima utilização, deverá primeiro desbloquear a placa.

Utilizar o temporizador

Poderá utilizar o temporizador de duas formas:

> Poderá utilizar o temporizador como um temporizador de contagem regressiva. Nesse caso, o temporizador não irá desligar nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.

> Poderá definir a função para desligar uma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.

> Poderá definir o temporizador até aos 99 minutos.

Utilizar o temporizador como um temporizador de contagem regressiva

Caso não selecione nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

Nota: poderá utilizar o temporizador de contagem regressiva mesmo se não tiver selecionado nenhuma zona de cozedura.

2. Toque na tecla do Temporizador (7) "". O indicador de contagem regressiva irá começar a piscar e irá aparecer no ecrã do temporizador o símbolo "10".

3. Defina o tempo, tocando no controlo de "-" ou "+" do temporizador. Sugestão: > Toque no controlo de "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em um minuto.

> Toque e mantenha premido o controlo de "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar o tempo em 10 minutos.

> Ao tocar nas teclas "-" e "+" em simultâneo, o temporizador é cancelado e

o indicador do temporizador irá desligar-se.

4. Quando o tempo estiver definido, irá iniciar a contagem regressiva imediatamente. Será apresentado no ecrã o tempo remanescente.

5. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador irá desligar-se quando o tempo definido terminar.

Definir o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Se o temporizador for definido numa zona:

1. Selecione a zona de cozedura relevante, que está a funcionar, tocando na tecla de seleção de zona (1).

2. Prima a tecla do Temporizador (7) "", o indicador de tempo irá piscar e, nessa altura, poderá definir o temporizador.

3. Utilizando os botões "+" e "-" poderá ajustar o tempo entre 1 e 99 minutos.

Sugestão: Toque no controlo de "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em um minuto.

Tocar e manter premido o controlo de "-" ou "+" do temporizador irá diminuir ou aumentar o tempo em 10 minutos.

Ao tocar nas teclas “-” e “+” em simultâneo, o temporizador é cancelado e o indicador do temporizador irá desligar-se.

4. Quando o tempo estiver definido, irá iniciar a contagem regressiva imediatamente. Será apresentado no ecrã o tempo remanescente e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência 5, irá acender indicando que a zona se encontra seleccionada.

5. Quando o temporizador de cozedura terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

As zonas de cozedura que já estiverem previamente ligadas irão continuar a funcionar.

Desactivação automática

Depois de activado, o touch desliga-se automaticamente após 60 segundos de inactividade. Após a selecção de uma zona de cozedura, o tempo de desactivação automática subdivide-se em 60 segundos, decorridos os quais a zona deixa de estar seleccionada e, 60 segundos depois, o touch desliga-se.

Indicador de calor residual

Serve para indicar ao utilizador que o vidro está a uma temperatura perigosa em caso de contacto com toda a área próxima da zona de cozedura. A temperatura é determinada seguindo um modelo matemático e um eventual calor residual é indicado com um “H” no visor de sete segmentos correspondente.

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação a:

- Nível de selecção (de “0” a “9”)
- O período de activação.

Depois de desligar a zona de cozedura, o visor correspondente mostra “H” até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico ($\leq 60^{\circ}\text{C}$) segundo o modelo matemático.

Função de desactivação automática (lim. do tempo de funcionamento)

Em relação ao nível de potência, cada zona de cozedura é desligada após um tempo máximo predefinido, se não se efectuar qualquer operação.

Cada operação na zona de cozedura (através das teclas MAIS e MENOS reinicia o tempo máximo de operação da zona ao seu valor inicial.

Protecção em caso de activação involuntária.

- Se o controlo electrónico detectar a activação contínua de uma tec durante cerca de 10 seg., apagase automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro, que alerta o utilizador para a presença de um objecto nos sensores. Os visores mostram o código de erro “ E R 0 3 “, que aparecerá no visor até que o controlo electrónico assinala o erro. Se a zona de cozedura “aquecer”, no visor aparecerá alternadamente um “H” e o sinal de erro.
- Se nenhuma zona de cozedura for activada no espaço de 60 segundos desde a activação do Touch, o controlo regressa ao modo standby.
- Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, pelo que o controlo pode ser desligado a qualquer momento, mesmo em caso de activação múltipla da contínua das teclas.
- No modo stand-by, uma activação contínua das teclas não terá qualquer efeito. No entanto, antes de poder ligar novamente o controlo electrónico, certifique-se de que nenhuma tecla está activada.

Sinal acústico (besouro)

Durante a utilização, as seguintes actividades são assinaladas através do besouro:

- Normal activação das teclas com um som breve.
- Activação contínua das teclas durante mais de 10 seg. com um som longo intermitente.

Painéis (Fig. 3)

- se um iman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraído, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.
- preferir também painéis declaradas para a cozedura a indução.
- painéis com o fundo liso e grosso.
- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.
- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia. No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox com fundo de diversas camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo; para indução.
- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.
- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenítico).

Manutenção (Fig. 4)

Marcas de papeis 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. Predispõe sobre todo o perímetro do plano o produto para lacerar 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.

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

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

OBS!–Forholdsregler-Advarsler

- Under brugen af kogepladen bør magnetisk materiale, så som kreditkort, cd'er, regnemaskiner, etc. ikke være i nærheden af pladen.
- Der må aldrig anbringes sølvpapir eller produkter, der er pakket ind i sølvpapir direkte på pladen.
- Metalgenstande, så som knive, gaffler, skeer og låg må ikke anbringes ovenpå pladen, for at undgå at disse elementer opvarmes.
- Gryder/pander med teflonlag bør ikke opvarmes i mere end 1-2 minutter, såfremt der ikke er ingredienser i gryden/panden.
- Når der skal tilberedes retter, der har tendens til at brænde på i bunden, begynder ved lav varme for derefter at forøge varmen og foretage en hyppig omrøring.
- Når tilberedningen er afsluttet, slukkes med den til pladen hørende mekanisme, (formindskelse til "0") og stol ikke på gryde-detektoren.
- Hvis kogepladens overflade går i stykker, skal apparatets stik øjeblikkeligt tages ud af lysnettets stikkontakt for at undgå risikoen for at få et elektrisk stød.
- Til rengøring af kogepladen må ikke anvendes

dampapparater.

- Apparatet og tilgængelige dele kan blive varme under funktionen.
 - Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementerne.
 - Børn under 8 år skal holdes på afstand eller være under konstant opsyn af en voksen. Dette apparat må kun anvendes af børn på 8 år og opefter, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået den passende vejledning og instruktion med hensyn til sikker brug af apparatet og forstår de indebårne farer. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse, som foretages af brugeren, bør ikke foretages af børn uden opsyn.
 - Det kan være farligt at lave mad med smør eller olie, hvis du ikke er opmærksom, da der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men afbryd i stedet apparatet, og tildæk pladerne med eksempelvis et låg eller et lagen.
 - Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges konstant.
 - Madlavning på komfur uden overvågning med olie eller fedt kan være farlig og kan føre til brand.
 - Brandfare: opbevar ikke dele på kogeenheden.
 - Anvend udelukkende beskyttelsesmateriale, som producenten har anvist, eller som er anbefalet i denne brugsanvisning. Du kan også anvende beskyttelsen, som er indbygget i apparatet. Anvendelse af uegnet beskyttelsesmateriale kan resultere i ulykker.
- Der skal indsættes en metode til afbrydelse fra hovedforsyningen i det faste ledningsnet ved hjælp af en separation af berøringsfladerne i alle poler, der giver fuld afbrydelse ved betingelser af kategori III med for høj spænding, i overensstemmelse med reglerne vedrørende el-installationer. Stikket eller den omnipolære afbryder skal være let tilgængeligt, når appa-

ratet er installeret.

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

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

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

FUNKTIONSPRINCIPPER (Fig. 1)

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

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

Varmen transmitteres fra selve gryden og over til dennes indhold.

Tilberedningen finder sted, som beskrevet nedenstående.

- Mindste spredning (høj ydelse).

- Hvis gryden fjernes, (eller blot løftes op fra pladen) vil dette automatisk forårsage en blokering af systemet.

- Det elektroniske system giver den største fleksibilitet og indstillingsfølsomhed.

(Fig. 1)

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

Brugervejledning (figur 2)

- 1 Kogezone
- 2 Børnelås
- 3 TÆND/SLUK
- 4 Minus -
- 5 Plus +
- 6 Booster (maks. styrke)
- 7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Installation

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

Se afsnittet henvendt til installatøren for de specifikke instruktioner.

Start madlavningen

1. Tryk på TÆND/SLUK-knappen.

Når strømmen er tændt, bipper apparatet én gang, og alle skærme viser " - ", hvilket angiver, at induktionskogepladen er gået i standby-tilstand.

2. Anbring en passende pande på den kogezone, du vil bruge.

> Sørg for, at bunden af panden og overfladen på kogezonen er ren og tør.

3. I henhold til den varmezone, hvor panden er anbragt, skal du vælge en relevant zonevalgtast ved at trykke på tasten "  " (1) Symbolet 0.

forbliver helt oplyst.

4. Væg strømstyrken ved at trykke på tastene "  " (5) eller "  " (4).

5. Strømstyrken starter ved 5. Hvis du trykker på "+", tæller strømstyrken fra 5 til 9 i numerisk rækkefølge. Hvis du trykker på "-", går strømstyrken direkte fra 9 til 0

> Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukkes induktionskogepladen

automatisk. Du skal starte igen ved trin 1

> Du kan ændre varmeindstillingen til enhver tid under madlavningen.

Skærmen blinker $\geq \cup \leq$ skiftevis med varmeindstillingen.

Det betyder, at:

> Du har ikke anbragt en pande på den rigtige kogezone, eller

> den pande, du bruger, er ikke egnet til induktionskogeplader, eller

> panden er for lille eller er ikke korrekt centreret på kogezonen.

Der finder ingen opvarmning sted, medmindre der står en passende

pande på kogezonen.

Skærmen slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke er anbragt

en passende pande.

Når du er færdig med at lave mad

1. Tryk på den relevante zonevalgtast (1), som du ønsker at slukke.

2. Tryk på tasten "-" for at reducere strømstyrken gradvist til "0", eller tryk på "+"

og "-" på samme tid for at reducere strømstyrken til 0 med det samme.

3. Pas på de varme overflader

"H" viser, hvilken kogezone der er varmt at røre ved. Den forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Det kan også bruges

som en energibesparende funktion, hvis du ønsker at opvarme flere pander med den kogeplade, der stadig er varm.

Aktivér booster-funktionen

1. Vælg varmezonen ved at trykke på zonevalgtasten (1).
2. Hvis du trykker på booster-tasten (6) , viser zoneindikatoren

"P.", og strømstyrken er på det maksimale niveau.

Annullér booster-funktionen

1. Tryk på den relevante zonevalgtast (1), som du ønsker at annullere.
 - 1a. Hvis du trykker på tasten "-" (4), annulleres booster-funktionen, og kogezone vender tilbage til niveau 9.
 - 1b. Hvis du trykker på "-" og "+" på samme tid, slukker kogezone, og booster-funktionen annulleres automatisk
- > Funktionen kan fungere på enhver kogezone.
- > Kogezone vender tilbage til niveau 9 efter 5 minutter.

Sikkerhedstilstand (børnelås)

- > Du kan låse kontrollerne for at forhindre utilsigtet brug (for eksempel hvis børn ved et uheld kommer til at tænde for kogezone).
- > Når kontrollerne er låst, er alle kontroller undtagen SLUK-knappen deaktiveret.

Sådan låses kontrollerne

Tryk på tastelåsen i 3 sekunder. Timerindikatoren vil vise "Lo"

Sådan låses kontrollerne op

1. Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
2. Tryk på og hold tastelåsen inde i nogle sekunder
3. Du kan nu begynde at bruge din induktionskogeplade.

Når kogepladen er låst, er alle kontroller deaktiveret, undtagen SLUK-knappen. Du kan altid slukke for kogepladen med SLUK-knappen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op efterfølgende.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- > Du kan bruge den som en minutalarm. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- > Du kan indstille den til at slukke for én kogezone, når den indstillede tid er gået.
- > Du kan indstille timeren til op til 99 minutter.

Brug timeren som en minutalarm

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
Bemærk: Du kan godt bruge minutalarmen, selvom du ikke vælger nogen kogezone.

2. Tryk på timer-tasten (7) . Indikatoren begynder at blinke, og "10" vises på timerskærmen.
3. Indstil tiden ved at trykke på tasten "-" eller "+".
Tip: > Tryk på "-" eller "+" én gang for at reducere eller øge tiden med 1 minut.
> Tryk og hold på "-" eller "+" inde for at reducere eller øge tiden med 10 minutter.
> Tryk på "-" og "+" på samme tid for at annullere timeren og slukke timerindikatoren.
4. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Skærmen viser den resterende tid.
5. Alarmen vil bippe i 30 sekunder, og timerindikatoren slukker, når den indstillede tid er gået.

Indstil timeren til at slukke for én eller flere kogezone

Hvis timeren er indstillet til én zone:

1. Vælg den relevante kogezone, som er tændt, ved at trykke på zonevalgtasten (1).
2. Tryk på timer-tasten (7) . Timerindikatoren vil nu blinke, og du kan indstille timeren.
3. Ved hjælp af knapperne "+" og "-" kan du indstille timeren til imellem 1 og 99 minutter.
Tip: Tryk på "-" eller "+" én gang for at reducere eller øge tiden med 1 minut.
Tryk og hold på "-" eller "+" inde for at reducere eller øge tiden med 10 minutter.
Tryk på "-" og "+" på samme tid for at annullere timeren og slukke timerindikatoren.
4. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Skærmen viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af strømstyrkeindikatoren lyser  for at angive, at zonen er valgt.

5. Når timeren udløber, slukker den tilsvarende kogezone automatisk. De andre kogezone vil fortsat være tændt, hvis de blev tændt tidligere.

Automatisk slukning

Når apparatet er tændt, slukker det automatisk efter 60 sekunder, hvis der ikke er blevet anvendt en kogezone eller trykket på en tast inden for denne tidsperiode. Ved valg af en kogezone består den automatiske slukningstid af 60 sekunders fravagstid for en kogezone med indstillingen "0" og 60 sekunders slukningstid.

Indikator for resterende varme

Denne indikator viser brugeren, at glaskeramikken har en farlig berørings temperatur i nærheden af kogezone. Temperaturen bestemmes efter en matematisk model, og den resterende varme indikeres ved hjælp af "H" på den tilsvarende skærm med 7 segmenter.

Opvarmning og nedkøling beregnes afhængigt af:

- den valgte indstilling ("0" til "9")
- TÆND/SLUK-tiden.

Når kogezone er slukket, viser skærmen "H", indtil kogezones temperatur matematisk set er på et ufarligt niveau. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatisk slukning (driftstidsbegrænsning)

Afhængigt af den valgte indstilling slukkes hver kogezone efter en defineret maksimal driftstid, hvis den tildelte kogezone ikke bliver brugt inden for denne tidsperiode. Hver ændring af kogezones tilstand (ved hjælp af "+" eller "-") sætter den maksimale driftstid for denne kogezone tilbage til startværdien af driftstidsbegrænsningen.

Akustisk signal (summelyd)

Under brugen vil de hedenstående aktiviteter være forbundet med en summelyd:

- Normalt tryk på tasterne har en kort lyd
- Konstant tryk på tasterne i mere end 10 sek. har en lang vekslende lyd

Beskyttelse mod utilsigtet tænding

Hvis den elektroniske kontrol registrerer en kontinuerlig betjening af tasterne i ca. 10 sekunder, slukker den automatisk. Kontrollen udsender et lydsignal, så brugeren kan fjerne det objekt, der fejlagtigt er anbragt på kogepladen. Skærmen viser fejlkoden "E R 0 3". Hvis fejlen fortsætter i mere end 10 sekunder, vises kun koden "E R 0 3", så længe fejlen bliver registreret af den elektroniske kontrol. Hvis kogezone er i "varm" tilstand, vises "H" på skærmen som følge af fejlmeldelsen.

Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 60 sekunder efter at have tændt den med TÆND/SLUK-tasten, skifter kogezone fra tændt tilstand til standby-tilstand.

Når apparatet er tændt, prioriteres TÆND/SLUK-tasten over alle andre taster, så det kan slukkes når som helst, selv ved flere eller kontinuerlige tryk på tasterne.

- I standby-tilstand vil en kontinuerlig betjening ikke blive signaleret. Inden den elektroniske kontrol kan tændes igen, skal den dog registrere, at ingen taster betjenes.

Gryder (Fig. 3)

- Hvis en magnet tiltrækkes af grydens bund, er denne gryde egnet til brug på plader med induktionsvarme.
- Det anbefales altid at anvende gryder, der er anbefalet til induktionsvarme.
- Gryder med flad og tyk bund.
- En gryde, hvis bund svarer nøjagtigt til kogepladens diameter, giver mulighed for et optimalt udbytte af varmen.
- En gryde, der er mindre, reducerer varmen, men forårsager ikke energispild. Det anbefales aldrig at anvende gryder med en diameter mindre end 10 cm.
- Inox gryder med flerlaget bund eller jerninox. Gryder, hvis der i bunden af gryden står: Beregnet til induktionsvarme.
- Hvis der bruges gryder af smedejern, er det at foretrække, at disse har emaljeret bund med henblik på at undgå ridser på den vitrokeramiske plade.
- Følgende gryder/pander er ikke anvendelige: Glas, keramik, stentøj, aluminiumsgryder, kobber eller ikke magnetisk inox. (austenisk).

Vedligeholdelse (Fig. 4)

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

Instruktionsvejledning henvendt til den tekniske installatør

Installation

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

Anbringelse (Fig. 5)

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

Nedsænkingsåbningens perimenter skal forsynes med forseglingsmasse.

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

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

Elektrisk tilslutning (Fig. 6)

FØR der foretages en elektrisk tilslutning, bør nedenstående kontrolleres:

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

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

DENNA PRODUKT HAR UTFORMATS FÖR ANVÄNDNING I HUSHÅLLET. TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR FÖR SKADOR PÅ PERSONER ELLER SAKER SOM HÄRRÖR FRÅN EN FELAKTIG INSTALLATION ELLER EN OLÄMPLIG, FELAKTIG ELLER ORIMLIG ANVÄNDNING.

Valmistaja todistaa, että tämä tuote täyttää kaikki oleelliset matalajännitteisille sähkötuotteille asetetut vaatimukset, jotka on esitetty direktiivissä 2014/35/EU, sekä sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta esitettyt vaatimukset direktiivissä 2014/30/EU.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Vid användning, avlägsna material som kan magnetiseras, som t.ex. kreditkort, cd-skivor, räknemaskiner, etc.
- Använd aldrig aluminiumfolie på hällen eller produkter inpackade i aluminium.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på glaskeramikhällen för att undvika upphettning.
- Vid matlagning i kärl med klibbfria bottenar och utan kryddor, begränsa tiden för förupphettning till en eller två minuter.
- Kokning av matvaror som har tendens att klibba fast i botten, börja med minimivärme för att därefter öka värmen under omrörning.
- Efter användning, stäng av med motsvarande mekanism (minskning till "0") och lita inte enbart till kokkärldsdetektorn.
- Om spishällens yta går sönder, koppla omedelbart ur apparaten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd aldrig ångrengörare för att göra ren spishällen.
- Apparaten och dess tillgängliga delar kan bli varma under funktionens gång.
- Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd, om de

inte kontinuerligt övervakas av vuxna.

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap, under övervakning och om de har fått lämplig utbildning i hur apparaten används på ett säkert sätt och är införstådda med vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan överinseende av vuxen.
- Det kan vara farligt att laga mat med smör eller olja utan att vara närvarande, eftersom brand kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, utan koppla ifrån apparaten och täck över plattorna till exempel med ett lock eller ett lakan.
- Matlagningen måste övervakas. En kortvarig matlagning måste övervakas kontinuerligt.
- Matlagning utan tillsyn på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
- Brandrisk: förvara inte delar på kokhällen.
- Använd endast bänkskydd avsedda av spistillverkaren eller rekommenderad av denne i bruksanvisningen som lämplig. Använd annars bänkskyddet som är inbyggt i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

Installera en fränksiljare, med kontaktseparation på alla poler och med full brytningen vid överspänningsklass III, som kan koppla ifrån huvudströmmen i den fasta elinstallationen, enligt gällande elföreskrifter. Stickkontakten eller den omnipolära strömbrytaren bör vara lättåtkomliga med apparaten installerad. Detta redskap är inte avsett för att användas med en extern timer eller ett fjärrkontrollssystem. Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om ovanstående instruktioner och gällande säkerhetsföreskrifter inte respekteras.

Om strömkabeln skadas, be att få den

utbytt av tillverkaren, av en auktoriserad teknisk service eller en tekniker av liknande kompetens, i syfte att undvika alla slags risker.

FUNKTIONSPRINCIPER (Fig. 1)

Dessa grundar sig på de elektromagnetiska egenskaperna som huvuddelen av våra kokkärl innesitter.

Den elektroniska kretsen styr funktionen av spolen (induktoren), vilken skapar ett magnetfält.

Värmen överförs från själva kokkäret till livsmedlet.

Kokningen sker som beskrivs nedan:

- minimal spridning (hög prestanda)
- avlägsnandet av kokkäret (eller enbart dess upplyftande) framkallar automatiskt blockeringen av systemet
- det elektroniska systemet möjliggör en maximal flexibilitet och en höggradig fininställning.

(Fig. 1)

- 1 Kokkärl
- 2 Induktionsström
- 3 Magnetfält
- 4 Induktor
- 5 Elektronisk krets
- 6 Eltillförsel

Användarinstruktioner (Fig. 2)

- 1 Kokzon
- 2 Barnlås
- 3 PÅ / AV
- 4 Minus -
- 5 Plus +
- 6 Boost (Maximal effekt)
- 7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Installation

Alla åtgärder gällande installationen (elektrisk anslutning) ska utföras av kvalificerad personal i enlighet med gällande regler. När det gäller de specifika instruktionerna, se avsnittet som gäller installation.

För att starta matlagning

1. Tryck på AV/PÅ-kontrollen.

Efter aktivering låter summern en gång, alla skärmar visar "–", vilket indikerar att induktionshällen är i vänteläge.

2. Placera ett lämpligt matlagningskärl på den kokzon du vill använda.

>Kontrollera att botten av kärlet och ytan på kokzonen är ren och torr.

3. Enligt värmezonen där kärlet är placerat, välj en relevant zonväljarknapp genom att trycka på knappen " (1). Symbolen 0.

Vald kommer att förbli upplyst.

4. Välj effektnivå genom att trycka på knappen " (5) eller knappen " (4).

5. Effektnivån börjar vid 5. Genom att trycka på "+" räknas effektnivåerna upp från 5 till 9 i numerisk ordning. Genom att trycka på "-" tangenten går effekten direkt från 9 till 0

> Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut, kommer induktionshällen

automatiskt att stängas av. Då måste du börja om igen från steg 1.

> Du kan ändra värmeinställning när som helst under matlagningen

Om skärmen blinkar $\geq U \leq$ vaxelvis med värmeinställningen

Detta betyder att:

> du inte har placerat ett matlagningskärl på rätt kokzon eller,

> kärlet du använder inte är lämplig för induktion eller,

> kärlet är för litet eller inte centrerat på kokzonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett lämpligt kärl på kokzonen.

Skärmen stängs av automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt matlagningskärl är placerat på den.

När du är klar med matlagningen

1. Tryck på den relevanta väljarknappen (1) för den zon som du vill stänga av.

2. Tryck på knappen "–" för att minska effekten till "0"-nivå eller tryck på "+" och

"–" samtidigt för att minska effektnivån direkt till 0.

3. Var försiktig med heta ytor

"H" visar vilken kokzon som är het för att röra vid. Detta försvinner när

ytan har svalnat till en säker temperatur. Detta kan även användas som energibesparande funktion om du vill värma ytterligare matlagningskärl, använd

den platta som fortfarande är het.

Aktivera boost-funktionen

1. Välj kokzon genom att trycka på väljarknappen för zon (1).

2. Tryck på boost-kontrollknappen " (B)" så visar zonindikatorn "P." och effekten går upp till maximalt.

Inaktivera boost-funktionen

1. Tryck på den relevanta väljarknappen (1) för den zon som du vill inaktivera.

1a. När du trycker på knappen "–" (4) för att inaktivera boost-funktionen återgår kokzonen till nivå 9.

1b. Tryck på kontrollerna "–" och "+" samtidigt så stängs kokzonen av och boost-funktionen inaktiveras automatiskt

- > Funktionen fungerar i vilken kokzon som helst.
- > Kokzonen återgår till nivå 9 efter 5 minuter.

Säkerhetsläge (barnlås)

- > Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel om

barn oavsiktligt aktiverar kokzonerna).

- > När kontrollerna är låsta är alla kontroller utom AV-kontrollen inaktiverade.

Låsning av kontrollerna

Tryck på knapplåskontrollen i 3 sekunder. Timerindikatorn visar "Lo"

Upplåsning av kontrollerna

1. Se till att induktionshällen är påslagen.
2. Tryck och håll ner knapplåskontrollen en stund
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.

När hällen är i låst läge stängs alla kontroller av med undantag för AV, du kan alltid stänga av hällen med AV-kontrollen vid en nödsituation, men du ska låsa upp hällen först vid nästa åtgärd.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- > Du kan använda den som en påminnelse. I det här fallet stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden gått ut.
- > Du kan ställa in den för att stänga av en kokzon när den inställda tiden gått ut.
- > Du kan ställa in timern för maximalt 99 minuter.

Använda timern som en påminnelse

Om du inte väljer någon kokzon

1. Se till att hällen är påslagen.
- Obs: Du kan använda påminnelsen även om du inte väljer någon kokzon.
2. Tryck på timer-knappen (7) . Tidsindikatorn börjar blinka och "10" visas i timerns skärm.
3. Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+" i timerns kontroll.
- Tips: > Tryck på "-" eller "+" i timerns kontroll en gång för att minska eller öka med en minut.
- > Tryck och håll ned "-" eller "+" i timerns kontroll för att minska eller öka med 10 minuter.
- > Om du trycker på "-" och "+" tillsammans avbryts timern och timerindikatorn stängs av.
4. När tiden är inställd börjar den omedelbart att räkna ned. Skärmen visar återstående tid.
5. Summern kommer att låta i 30 sekunder och timerindikatorn stängs av när den inställda tiden gått ut.

Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

Om timern är inställd för en zon:

1. Välj önskad kokzon genom att trycka på väljarknappen för zon (1).
2. Tryck på timerknappen (7)  , timerindikatorn blinkar och du kan nu ställa in den.
3. Använd knapparna "+" och "-" för att ange en inställning från 1 till 99 minuter.
- Tips: Tryck på "-" eller "+" i timerns kontroll en gång för att minska eller

öka med en minut.

Tryck och håll ned "-" eller "+" i timerns kontroll för att minska eller öka med 10 minuter.

Om du trycker på "-" och "+" tillsammans avbryts timern och timerindikatorn stängs av.

4. När tiden är inställd börjar den omedelbart att räkna ned. Skärmen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar under 5 sekunder.

OBS: Den röda pricken bredvid effektivnivåindikatorn lyser  vilket indikerar att denna zon är vald.

5. När tillagningstiden går ut stängs motsvarande kokzon automatiskt av.

Övriga kokzoner fortsätter att fungera om de är påslagna tidigare.

Automatisk avstängning

När kontrollen är PÅ slås den automatiskt av efter 60 sekunder om ingen kokzon eller väljarknapp har blivit aktiverad inom denna tidsperiod. Vid val av kokzon är den automatiska avstängningstiden sammansatt av 60 sekunder bortvaljningstid för en kokzon vid inställning "0" och 60 sekunders avstängningstid.

Restvärmeindikator

Indikerar att glaskeramiken har en farlig beröringstemperatur runt en kokzon. Temperaturen fastställs av en matematisk modell och återstående restvärme kommer att anges med "H" på motsvarande 7-segmentsskärm.

Uppvärmning och nedkylning beräknas beroende på:

- den valda inställningen ("0" till "9")
- AV/PÅ-tiden.

Efter avstängning av kokzonen visar respektive skärm "H" tills den tilldelade kokzonens temperatur matematiskt befinner sig på en ofarlig nivå. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatisk avstängningsfunktion (driftstidsbegränsning)

Beroende på vald inställning stängs varje kokzon av efter en bestämd maximal driftstid om ingen användning av den tilldelade kokzonen följer inom denna tidsperiod. Varje förändring av kokzonens tillstånd (med PLUS-eller MINUS-knapparna) återställer den maximala driftstiden för denna kokzon till det ursprungliga värdet för driftstidsbegränsningen.

Ljudsignal (surrande)

Vid användningen anges följande operationer med en surrande ljudsignal:

- Normaltryck på touchkontrollerna: kort ljudsignal.
- Ihållande tryck på touchkontrollerna under mer än 10 sekunder: lång, intermittent ljudsignal.

Skydd mot oavsiktlig aktivering

- Om den elektroniska kontrollen uppfattar en kontinuerlig åtgärd via knapparna under cirka 10 sekunder stängs hällen av automatiskt. Kontrollen avger en ljudsignal så att användaren kan ta bort objektet som felaktigt placerats på arbetsytan. Skärmen visar felkoden "E R 0 3". Om felet fortsätter i mer än 10 sekunder visas endast koden "E R 0 3" så länge som felet uppfattas av den elektroniska kontrollen. Om kokzonen befinner sig i status "het", visas "H" på skärmen omväxlande med felmeddelandet.
- Om ingen kokzon aktiveras inom 60 sekunder efter påslagning med strömbrytaren växlar kontrollen från på-läge till vänteläge.
- När kontrollen är påslagen har PÅ/AV-knappen prioritet över alla andra knappar, så att kontrollen kan stängas av när som helst, även vid flera eller kontinuerliga åtgärder via knappar.
- I vänteläge kommer en kontinuerlig åtgärd inte att signaleras. Men innan den elektroniska kontrollen kan aktiveras igen måste den uppfatta att ingen av knapparna används.

Kokkärl (Fig. 3)

- Om man närmar en magnet till ett kokkärls botten och den attraheras, kan kokkärlet anses lämpligt för kokning genom induktion.

- Föredra kokkärl som deklarerats lämpliga för induktionshäll.
- Föredra kokkärl med en plan och tjock botten.
- Ett kokkärl med lika diameter som kokzonen utnyttjar maximalt den maximala strömstyrkan.
- Ett mindre kokkärl reducerar strömstyrkan men orsakar ingen spridning av energin. Det är dock inte rådligt att använda pannor med mindre diameter än 10 cm.
- Rostfria kokkärl med botten i flera lager eller ferritiskt rostfritt stål kan godtagas, om det står på botten att de är gjorda för induktionsplattor.
- Vid matlagning i kärl av gjutjärn, är det bättre om undersidan är emaljerad för att undvika repor på glaskeramikhällen.
- Följande kokkärl är inte lämpliga: glas, keramik, lergods, aluminiumkärl, koppar eller omagnetiskt rostfritt stål (austenitiskt).

Underhåll (Fig. 4)

Rester av aluminiumfolie, matrester, fettstänk, socker eller starkt sockerhaltiga livsmedel bör avlägsnas omedelbart från kokplattan med en glasskrapa för att undvika skada på glasytan. Rengör därefter med en lämplig produkt och hushållspapper, skölj med vatten och torka med en ren handduk. Använd aldrig frätande svampar eller stålull; undvik likaså kontakten med kemiskt frätande rengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel.

Anvisningar för installatören

Installation

Följande anvisningar är riktade till installatören som vägledning vid installation, justering och underhåll enligt gällande lagar och förordningar. Samtliga ingrepp bör göras med apparaten urkopplad.

Placering (Fig. 5)

Apparaten är utformad för att passas in i en plan arbetsbänk som bilden visar.

Stryk hela perimetern med förseglingsprodukten som ingår i leveransen.

Det är inte tillrådligt att göra installationen över en ugn; i sådant fall kontrollera följande:

- att ugnen har ett effektivt avkylningsystem
- att på inget villkor varmluft passerar från ugnen upp till glaskeramikhällen.
- förbered luftpassager som visas på bilden.

Elektrisk anslutning (Fig. 6)

Elektrisk anslutning (Fig. 6)

Innan den elektriska anslutningen görs, kontrollera att:

- installationsförhållandena är anpassade till anvisningarna som finns på plattan för tekniska uppgifter på undersidan av kokhällen;
- installationen har en effektiv jordad kontakt enligt gällande lagar och förordningar. En jordad kontakt är obligatorisk enligt lag.

I händelse apparaten inte har sladd och/eller kontakt, använd material som lämpar sig för strömmen som anges på plattan och för arbetstemperaturen. Temperaturen av sladden bör inte vid någon punkt överstiga 50°C över rumstemperaturen.

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

Tillverkaren förklarar härmed att produkten uppfyller alla väsentliga krav angående lågspänningsdirektivet 2014/35/EU och om elektromagnetisk kompatibilitet som föreskrivs i direktiv 2014/30/EU.

VAROTOIMET

- Liesitasen toiminnan aikana kaikki mahdollisesti magnetisoituvat esineet, kuten luottokortit, levyt, taskulaskimet, jne. tulee pitää siitä kaukana.
- Koskaan ei tule sijoittaa alumiinipaperia tai alumiinipaperiin käärittyjä ruokatarvikkeita suoraan liesitasolle.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia ei saa sijoittaa liesitasolle niiden kuumentumisen välttämiseksi.
- Kun ruokaa valmistetaan astioissa, jossa on tarttumista estävä pohja ja joihin ei ole vielä lisätty ruoka-aineita, tulee esikuumennus rajoittaa yhteen tai kahteen minuuttiin.
- Jos valmistetaan ruokaa aineista, jotka ottavat herkästi kiinni astian pohjaan, tulee ensin säätää keittoalue vähimmäisteholle ja lisätä sitä sitten vähitellen ja usein sekoittaen.
- Käytön jälkeen sammuta keittoalue vastaavasta painikkeesta (tehoa vähennetään nollaan asti) äläkä jätä sammuttamista keittoastian havaintomekanismin hoidettavaksi.
- Jos lieden pinta rikkoutuu, kytke laite välittömästi irti verkosta mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.
- Älä käytä lieden puhdistukseen minkäänlaista höyrypesuria.
- Laite ja sen suojaamattomat osat voivat kuumentua käytön aikana.

- Varo koskemasta kuumiin osiin.
- Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä puutteita tai puutteellinen kokemus ja tuntemus, saavat käyttää tätä laitetta vain silloin, kun heitä on valvottu tai ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen voi olla vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, irrota laite sen sijaan sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai lakanalla
- Keittäminen täytyy tapahtua valvonnan alla. Lyhytaikainen keittäminen täytyy tapahtua jatkuvan valvonnan alla!
- Valvomaton keittäminen hellalla jossa on rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon.
- Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittotasolla.
- Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suosittelemia tai valmistajan käyttöohjeissa määritettyjä asianmukaisia keittotason suojia tai laitteen mukana toimitettuja keittotason suojia. Virheellisten suojien käyttö voi johtaa onnettomuuksiin.

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

kanssa.

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

Jos virtajohto on vahingoittunut, tulee se vaihtaa. Vaihdon tulee olla valmistajan, valtuutetun teknisen huoltoliikkeen tai pätevän teknisen asentajan suorittama kaikenlaisen vaaratilanteiden välttämiseksi.

TOIMINTAPERIAATTEET (Kuva. 1)

Liesitason toiminta perustuu lähes kaikkien keittotarkoituksiin soveltuvien astioiden sähkömagneettisiin ominaisuuksiin.

Sähköpiiri säätää magneettikentän muodostavan käämin (induktorin) toimintaa.

Lämpö siirtyy itse keittoastiasta siinä olevaan ruokaan.

Keittäminen tapahtuu alla kuvatulla tavalla.

- vähimmäishajaantuminen (paras mahdollinen käyttötulos)

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

- elektroninen järjestelmä sallii mahdollisimman joustavan käytön ja tarkat säädöt.

(Kuva. 1)

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

Käyttöohjeet (kuva 2)

- 1 Keittoalue
- 2 Lapsilukko
- 3 Pälle/pois
- 4 Miinus –
- 5 Plus +
- 6 Booster-toiminto (enimmäisteho)
- 7 Ajastin

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Asennus

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

Katso erityisohjeet asentajaa koskevasta osasta.

Ruoanlaiton aloittaminen

1. Kosketa päälle/pois-säädintä.

Kun virta on kytketty, kuuluu yksi äänimerkki ja kaikissa näytöissä näkyy "–", mikä osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan

2. Aseta sopiva keittoastia keittoalueelle, jota haluat käyttää.

> Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalueen pinta ovat kuivat ja puhtaat.

3. Valitse sen keittoalueen mukaisesti, jolle keittoastia on asetettu, oikea keittoalueen valintanäppäin painamalla "C" -näppäintä (1). Valittu symboli 0. pysyy täysin valaistuna.

4. Valitse tehotaso painamalla "⊕" -näppäintä (5) tai "⊖" -näppäintä (4).

5. Tehotaso alkaa tasosta 5. "+"-näppäimen painaminen lisää tehotasoa 5:stä 9:ään numerojärjestyksessä. "-"-näppäimen painaminen vie tehon suoraan 9:stä 0:aan.

> Jos et valitse tehoasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti. Joudut aloittamaan jälleen vaiheesta 1.

> Voit muokata tehoasetusta milloin tahansa ruoanlaiton aikana.

Jos näytössä vilkkuu ~ ≤ vuorotellen tehoasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa seuraavaa.

> et ole asettanut keittoastiaa oikealle keittoalueelle tai

> käyttämäsi keittoastia ei sovellu induktioliedelle tai

> keittoastia on liian pieni tai se ei ole oikein keittoalueen keskellä.

Keittoalue ei kuumene, jos sillä ei ole oikeanlaisia keittoastiaa.

Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos keittoalueelle ei aseteta oikeanlaisia keittoastiaa.

Ruoanlaiton lopetettua

1. Kosketa oikeaa keittoalueen valintanäppäintä (1) sen mukaan, minkä keittoalueen haluat sammuttaa.

2. Jos painat "-"-näppäintä, teho laskee 0:aan. Jos painat "+"- ja "-"-näppäintä samaan aikaan, tehotaso laskee 0:aan suoraan.

3. Varo kuumia pintoja

"H" osoittaa, mikä keittoalue on niin kuuma, ettei sitä saa koskettaa. Symboli katoaa, kun

pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Voit käyttää sitä myös energian säästämiseksi: jos haluat jatkaa ruoanlaittoa muilla astioilla, käytä

keittolevyä, joka on vielä kuuma.

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

Booster-toiminnon aktivoiminen

1. Valitse keittoalue painamalla keittoalueen valintanäppäintä (1).
2. Jos painat booster-näppäintä (C) "B", keittoalueen osoitin näyttää "P." ja ensimmäisteho otetaan käyttöön.

Booster-toiminnon peruuttaminen

1. Kosketa oikeaa keittoalueen valintanäppäintä (1) sen mukaan, minkä keittoalueen booster-toiminnon haluat peruuttaa.
 - 1a. Jos painat "+"-näppäintä (6) booster-toiminnon peruuttamiseksi, keittoalueen tehotasoksi palautuu 9.
 - 1b. Jos painat "-"- ja "+"-näppäintä samaan aikaan, keittoalue sammuu ja booster-toiminto peruuntuu automaattisesti.
- > Toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.
- > Keittoalue palaa 5 minuutin kuluttua tasolle 9.

Turvatoiminto (lapsilukko)

- > Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (jotta esimerkiksi lapset eivät saa vahingossa kytkettyä keittoalueita päälle).
 - > Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet pois-säädintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä.
- ### Säätimien lukitseminen
- Kosketa näppäinlukkosäädintä 3 sekunnin ajan. Ajastimen osoitin näyttää "Lo".
- ### Säätimien lukituksen avaaminen
1. Varmista, että induktiokeittotaso on kytketty päälle.
 2. Kosketa näppäinlukkosäädintä ja pidä sitä painettuna hetken aikaa.
 3. Voit nyt alkaa käyttää induktiokeittotasoa.

Kun keittotaso on lukittu, kaikki säätimet pois-säädintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä. Voit aina sammuttaa keittotason pois-säätimellä hätätilanteessa, mutta avaa aina ensin keittotason lukitus käyttäessäsä sitä seuraavan kerran.

Ajastimen käyttäminen

- Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:
- > Voit käyttää sitä minuuttimuistuttimena. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta mitään keittoaluetta, kun asetettu aika on kulunut.
 - > Voit asettaa sen sammuttamaan yhden keittoalueen, kun asetettu aika on kulunut.
 - > Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttimena

Jos et valitse mitään keittoaluetta

1. Varmista, että liesi on kytketty päälle.
- Huomaa: voit käyttää minuuttimuistutinta, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.

2. Kosketa ajastinnäppäintä (7) "☀️". Muistuttimen osoitin alkaa vilkkua, ja "10" tulee näkyviin ajastimen näyttöön.
3. Aseta aika koskettamalla ajastimen "+"- tai "-"-näppäintä.

Vinkki: > Kosketa ajastimen "+"- tai "-"-näppäintä kerran, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 1 minuutilla.

> Kosketa ajastimen "+"- tai "-"-näppäintä ja pidä sitä painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.

> Jos painat "+"- ja "-"-näppäintä samaan aikaan, ajastin peruutetaan ja ajastimen osoitin sammuu.
4. Kun aika on asetettu, sen alaslaskenta alkaa välittömästi. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

5. Kun asetettu aika päättyy, kuuluu 30 sekunnin mittainen äänimerkki ja ajastimen osoitin sammuu.

Ajastimen asettaminen sammuttamaan yksi tai useampi keittoalue

Jos ajastin asetetaan yhdelle keittoalueelle:

1. Valitse oikea, käytössä oleva keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäintä (1).
2. Paina ajastinnäppäintä (7) "☀️", jolloin ajastimen osoitin alkaa vilkkua ja voit asettaa ajastimen ajan.
3. Voit asettaa ajastimen asetukseksi 1–99 minuuttia "+"- ja "-"-näppäimillä.

- Vinkki: Kosketa ajastimen "+"- tai "-"-näppäintä kerran, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 1 minuutilla.
- Kosketa ajastimen "+"- tai "-"-näppäintä ja pidä sitä painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.
- Jos painat "+"- ja "-"-näppäintä samaan aikaan, ajastin peruutetaan ja ajastimen osoitin sammuu.
4. Kun aika on asetettu, sen alaslaskenta alkaa välittömästi. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä, ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekuntia.
- HUOMAA:** Tehotason ilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy **6**, mikä osoittaa, että kyseinen keittoalue on valittu.
5. Kun ajastimen aika päättyy, vastaava keittoalue sammuu automaattisesti.
- Muut keittoalueet pysyvät käytössä, jos ne on aiemmin kytketty päälle.

Automaattinen sammutus

Kun säädin on päällä, se sammuu automaattisesti 60 sekunnin kuluttua, jos mitään keittoaluetta tai valintanäppäintä ei ole käytetty tänä aikana. Keittoaluetta valittaessa automaattinen sammutusajasta koostuu 60 sekunnin mittaisesta keittoalueen valinnan poistamisesta 0-asetuksessa ja 60 sekunnin mittaisesta sammutusajasta.

Jälkilämmön osoitin

Jälkilämmön osoitin osoittaa käyttäjälle, että lasikeraamisen tason lämpötila keittoalueen kohdalla on niin korkea, että koskettaminen on vaarallista. Lämpötila määritetään matemaattisen kaavan mukaisesti, ja jäljellä oleva jälkilämpö osoitetaan "H"-symbolilla vastaavassa kohdassa 7-osaisessa näytössä.

Lämpeneminen ja jäähtyminen lasketaan seuraavien mukaan:

- valittu asetus (0–9)
- päällä-/poissaoloaika.

Kun keittoalue kytketään pois päältä, vastaavassa näytössä näkyy "H", kunnes kyseisen keittoalueen lämpötila on matemaattisesti vaarattomalla tasolla. (≤ 60 °C.)

Automaattinen sammutus (käyttöajan rajoitus)

Valitun asetuksen mukaisesti kukin keittoalue sammutetaan tietyn enimmäiskäyttöajan jälkeen, jos kyseistä keittolevyä ei käytetä tänä aikana. Keittoalueelle tehtävät muutokset (plus- ja miinusnäppäimillä) palauttavat tämän keittoalueen enimmäiskäyttöajan sen alkuperäiseen arvoon.

Äänimerkki (summeri)

Käytön aikana äänimerkki ilmoittaa seuraavista toimenpiteistä:

- Lyhyt äänimerkki, kun näppäimiä painetaan normaalisti
- Pitkä, toistuva äänimerkki jos näppäimiä painetaan jatkuvasti yli 10 sekunnin ajan.

Suoja tahatonta päällekytkentymistä vastaan

- Jos elektroninen säädin havaitsee, että näppäimiä käytetään jatkuvasti noin 10 sekunnin ajan, se sammuu automaattisesti. Säädin antaa kuuluvan viiksignaalin, jotta käyttäjä voi poistaa esineen, joka on asetettu käyttöpinalle vahingossa. Näytössä näkyy vikakoodi "E R 0 3". Jos vika jatkuu yli 10 sekunnin ajan, vain koodi "E R 0 3" näkyy niin kauan kuin elektroninen säädin havaitsee vian. Jos keittoalueen tila on "kuuma", "H" näkyy

näytössä vuorotellen vikailmoituksen kanssa.

- Jos mitään keittoaluetta ei aktivoida 60 sekunnin kuluessa virtanäppäimellä tapahtuvan päällekytkemisen jälkeen, säädin palaa päällä-tilasta valmiustilaan.
- Kun säädin on kytketty päälle, päälle/pois-näppäin on etusijalla kaikkiin muihin näppäimiin nähden, jotta säätimen voi kytkeä pois milloin tahansa, myös silloin, jos näppäimiä käytetään useita kertoja tai jatkuvasti.
- Valmiustilassa jatkuvasta käytöstä ei anneta signaalia. Kuitenkin ennen kuin elektroninen säädin voidaan jälleen kytkeä päälle, sen on havaittava, että kaikkia näppäimiä ei käytetä.

Keittoastiat (Kuva. 3)

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

Huolto (Kuva. 4)

Erilaiset jätteet, kuten alumiinipaperi, ruoka-aineiden jätteet, rasva-, sokeri- tai voimakkaasti sakariinipitoisten ruoka-aineiden roiskeet, tulee puhdistaa keittoalueelta välittömästi raaputtimella liesitason pinnan mahdollisen vahingoittumisen estämiseksi. Jälkeenpäin tulee liesitaso puhdistaa asianmukaisella puhdistusaineella ja keittiöpaperilla, ja sitten huuhtoa vedellä ja kuivata puhtaalla liinalla. Missään tapauksessa ei saa käyttää hankaavia pesusieniä tai pesutynyjä. Vältä myös aggressiivisten kemiallisten puhdistusaineiden tai tahranpoistoaineiden käyttöä.

Asennusohjeet

Asentaminen

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

Sijoituspaikka (Kuva. 5)

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi vaakasuuralle tasolle kuvan osoittamalla tavalla.

Koko liesitason ympärille tulee levittää laitteen mukana toimitettua tiivistysainetta.

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

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

Sähkökytkentä (Kuva. 6)

Ennen sähkökytkennän suorittamista tarkista, että:

- asennusominaisuudet vastaavat liesitason alapinnalle sijoitetun tunnistelelyn ilmoittamia tietoja;

- asennuksessa on tehokas maadoituskytkentä voimassaolevien lakien määräysten mukaisesti. Maadoitus on lain mukaan pakollinen.

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

ДАННЫЙ ПРОДУКТ БЫЛ СОЗДАН ДЛЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ. КОНСТРУКТОР НЕ ПЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНОГО УЩЕРБА, НАНЕСЕННОГО ЛЮДЯМ ИЛИ ПРЕДМЕТАМ, В СВЯЗИ С НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ПО ПРИЧИНЕ ЕГО НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО ИЛИ БЕССМЫСЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Меры предосторожности

- Во время работы индукционной плиты следует держать от нее на расстоянии все материалы, которые могут намагнититься, такие как: кредитные карточки, диски, калькуляторы и т.д. - никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- Во избежание нагревания, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить время предварительного нагревания до одной или двух минут.
- Варка продуктов со склонностью к прилипанию ко дну кастрюли должна начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.
- После окончания использования, выключите с помощью соответствующей клавиши (уменьшение до "0"), и не доверяйте детектору кастрюль.
- При разломе поверхности плиты, следует

немедленно отключить аппарат от сети питания во избежание электрического шока. - Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.

- Прибор и его части могут нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору без постоянного присмотра взрослых.
- Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний только в том случае, если они находятся под контролем или если они прошли соответствующий инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.
- Опасно отходить от прибора во время приготовления пищи с использованием жира или масла, потому что существует вероятность возникновения пожара. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. В таком случае следует отключить прибор от источника питания, а затем накрыть пламя, например, крышкой или покрывалом.
- Процесс готовки должен быть контролируемым. Процесс быстрого приготовления должен проходить всегда под наблюдением.
- Готовка с жиром или маслом может быть опасна и провоцировать пожар.
- Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на варочных поверхностях.
- Используйте только такие средства защиты столешницы, которые разработаны производителем прибора для приготовления или указаны производителем в инструкциях по применению, либо средства защиты столешницы, которые входят в комплект поставки прибора.

Использование неподходящих средств защиты может привести к возникновению несчастных случаев.

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

Данный прибор не предназначен для использования с внешним таймером или системой дистанционного управления.

Конструктор снимает с себя всю ответственность в том случае, если все вышеуказанные требования и обычные нормы предосторожности не будут соблюдены.

В случае повреждения шнура питания, обратитесь к фабрике для его замены, или обратитесь в уполномоченный центр технической помощи, или же обратитесь к техническому специалисту любого центра с подобными полномочиями, для предотвращения возникновения любого вида рисков.

Принципы работы (Рис. 1)

Принципы работы основаны на электромагнитных свойствах кастрюль, сковородок и иной посуды для приготовления пищи.

Индукционная катушка управляется электронной схемой для создания сильного магнитного поля.

Тепло передается продуктам питания от самой посуды.

Варка продуктов и приготовление пищи осуществляется следующим образом:

- минимальная дисперсия (высокий выход)
- снятие кастрюли с зоны варки (или простое ее поднятие вверх) автоматически блокирует систему.
- электронная система обуславливает максимальную гибкость и тонкость регулировки.

(Рис. 1)

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

6 Электрическое подключение

Инструкция по эксплуатации (рис. 2)

- 1 Зона варки
- 2 Блокировка от детей
- 3 ВКЛ. / ВЫКЛ. (ON / OFF)
- 4 Убавить (минус -)
- 5 Прибавить (плюс +)
- 6 Бустер (максимальная мощность)
- 7 Таймер

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Установка

Все операции по установке (электрические подключения) должны производиться только квалифицированным персоналом и в соответствии с существующими нормативами.

В разделе об установке указана вся информация по установке.

Чтобы начать готовить

1. Нажмите на орган управления ВКЛ. / ВЫКЛ. (ON/OFF)
После включения питания раздастся один звуковой сигнал и на всех дисплеях появится знак «-». Это означает, что индукционная плита находится в состоянии ожидания.
2. Поместите в зону варки кастрюлю, которую вы собираетесь использовать.
> Убедитесь, что нижняя часть кастрюли и поверхность зоны варки чистые и сухие.
3. В соответствии с зоной нагрева, в которой находится кастрюля, выберите соответствующую клавишу выбора зоны, нажав на клавишу выбора «» (1). Символ 0.
Выбранная клавиша будет гореть постоянно.
4. Выберите уровень мощности, нажав на клавишу «» (5) или клавишу «» (4).
5. Уровень мощности при включении устанавливается на 5. Нажимая на «+», вы можете повышать уровень мощности с 5 до 9 последовательно. Нажимая на клавишу «-» вы можете перейти от 9 к 0.
> Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.
> В время готовки вы в любое время можете изменить силу нагрева.

Если дисплей мигает при настройке нагрева

Это означает, что:

- > вы поставили кастрюлю в другую зону варки, или
 - > кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционной варки, или
 - > кастрюля слишком мала или сдвинута от центра зоны варки.
- Если в зоне варки нет кастрюли, нагрев не происходит.
В этом случае дисплей автоматически выключится через 1 минуту.

По окончании готовки

1. Нажмите на соответствующую клавишу выбора зоны (1), которую необходимо выключить.
2. Нажмите клавишу «-», чтобы уменьшить мощность до уровня «0» или нажмите одновременно «+» и «-», чтобы перевести уровень мощности сразу на 0.
3. Берегитесь ожогов!

Символ «Н» указывает, какая зона варки горячая и может обжечь. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Этот символ также можно использовать в качестве функции энергосбережения для подогрева других кастрюль, пока зона варки еще горячая.

Включение бустерной функции

1. Выберите зону нагрева, нажав на клавишу выбора зоны (1).
2. При нажатии на клавишу управления бустера  на индикаторе зоны появится символ «P», и мощность достигнет максимальной величины.

Выключение бустерной функции

1. Нажмите на соответствующую клавишу выбора зоны (1) для отмены.
 - 1а. Нажмите на клавишу «-» (4) для отмены бустерной функции, и зона варки вернется к уровню 9.
 - 1б. При одновременном нажатии на «-» и «+» зона варки отключается и бустерная функция автоматически отменяется.
- > Функция может использоваться в любой зоне варки.
 - > Зона варки возвращается к уровню 9 через 5 минут.

Режим безопасности (блокировка от детей)

- > Вы можете заблокировать органы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зоны варки детьми)
- > Если органы управления заблокированы, все они, кроме элемента управления ВЫКЛ. (OFF), будут отключены.

Как заблокировать органы управления

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд. На индикаторе таймера отобразится «Lo»

Как разблокировать органы управления

1. Убедитесь, что индукционная плита включена.
2. Нажмите и некоторое время удерживайте кнопку блокировки
3. Теперь индукционной плитой можно пользоваться.

Когда плита находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВЫКЛ. (OFF). Вы всегда можете выключить плиту с помощью регулятора ВЫКЛ. (OFF), но сначала вы должны разблокировать плиту, выполнив нужную операцию.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер для двух целей:

- > Как таймер обратного отсчета В этом случае таймер не выключит выбранную зону варки после истечения установленного времени.
- > Или настроить его, чтобы он выключал нужную зону варки после истечения установленного времени.
- > Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчета времени

Если вы не выбрали зону варки

1. Убедитесь, что варочная панель включена
Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбрали зону варки.
2. Нажмите клавишу таймера (7) . Индикатор устройства начнет мигать, и на дисплее таймера появится «10».
3. Установите время, нажимая клавишу таймера «-» или «+».
Полезный совет: > Нажмите и отпустите клавишу таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
> Нажмите и удерживайте клавишу таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
> При одновременном нажатии на клавиши «-» и «+» таймер и индикатор выключаются.
4. После установки времени немедленно начинается его отсчет. На дисплее отображается оставшееся время.
5. Звуковой сигнал будет звучать в течение 30 секунд, и индикатор таймера выключится, когда истечет заданное время.

Настройка таймера для выключения одной или нескольких зон варки

Если таймер установлен для одной зоны

1. Выберите нужную зону варки для работы, нажав на клавишу выбора зоны (1).
 2. Нажмите кнопку таймера (7) , индикатор начнет мигать, и вы сможете установить таймер на нужное время.
 3. С помощью кнопок «+» и «-» можно установить время от 1 до 99 минут.
Полезный совет: Нажмите и отпустите клавишу таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
Нажмите и удерживайте клавишу таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
При одновременном нажатии на клавиши «-» и «+» таймер и индикатор выключаются.
 4. После установки времени немедленно начинается его отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
ПРИМЕЧАНИЕ: Рядом с индикатором уровня мощности загорится красная точка , указывая на выбор зоны.
 5. Когда установленное на таймере время истечет, соответствующая зона варки автоматически отключится.
- Другие зоны, которые были включены до указанной, будут продолжать работать.

Автоматическое выключение

После включения плиты, она автоматически отключится через 60 секунд, если в течение этого периода не была включена зона варки или нажата клавиша выбора. При выборе зоны варки время автоматического отключения составляет 60 секунд для каждой зоны, при этом настройки времени отключения можно установить на период от 0 до 60 секунд.

Индикатор остаточного нагрева зоны

Информирует пользователя, что стеклокерамика в зоне варки остается очень горячей, что может вызвать ожог при касании. Температура определяется по математической модели, а на наличие остаточного нагрева зоны указывает символ «Н» на соответствующем 7-сегментном дисплее.

Нагрев и охлаждение рассчитываются в зависимости от:

- выбранной настройки (от «0» до «9»)
- времени включения или выключения.

После выключения зоны варки символ «Н» включается на соответствующем дисплее, пока, по расчетам, температура поверхности в зоне варки не станет безопасной. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Функция автоматического выключения питания (ограничение времени работы)

В зависимости от выбранной настройки каждая зона варки будет отключена после заданного максимального времени работы, если в течение этого периода времени эта зона варки будет постоянно выключена. Каждое изменение состояния зоны варки (с помощью клавиш «ПЛЮС», «МИНУС») возвращает максимальное время работы этой зоны в исходное значение.

Акустический сигнал (звонок)

Во время использования, Вы услышите звонок в следующих случаях:

- Нормальное нажатие на клавиши – короткий сигнал.
- Постоянное нажатие на клавиши в течение более 10 секунд – прерывистый длительный сигнал.

Защита от непреднамеренного включения

- Когда для электронного управления плитой непрерывно используются клавиши в течение 10 секунд, она отключается автоматически. Система управления плиты подает звуковой сигнал ошибки, чтобы пользователь мог удалить объект, который был ошибочно установлен на рабочую поверхность. На дисплеех отображается код неисправности «E R 0 3». Если ошибка длится более 10 секунд, код «E R 0 3» будет отображаться все время, пока неисправность будет определяться электронной системой управления. Если зона варки находится в «горячем» состоянии, на дисплее будет отображаться «H», что является предупреждением об ошибке.
- Если в течение 60 секунд после включения питания зона варки не включается с помощью соответствующих клавиш, система управления переключается из режима включения в режим ожидания.
- Пока система управления включена, клавиша ВКЛ. / ВЫКЛ. (ON/OFF) имеет приоритет над всеми другими клавишами, так что управление можно выключить в любое время, даже в случае многократной или непрерывной работы клавиш.
- В режиме ожидания сигнал о непрерывной работе не подается. Однако, прежде чем электронную систему управления можно будет включить, она должна выполнить проверку, которая покажет, что клавиши не используются.

Кастриולי (Рис. 3)

- Если магнит прилипает к дну кастриולי при приближении к дну, эта кастриюла годится для варки на индукционной плите. - покупайте кастриולי, специально рассчитанные на индукционную варку.
- кастриולי с плоским и толстым дном.
- кастриולי, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности. - кастриюла меньших размеров снижает мощность, но не приводит к потере энергии. В любом случае не рекомендуется использование посуды с диаметром менее 10 см.
- посуда из нержавеющей стали с многослойным дном или посуда из нержавеющей стали с ферритом, если на дне посуды указано: для индукционных плит.
- в случае использования чугунной посуды, лучше, чтобы их дно было эмалевое, во избежание появления царапин на стекле керамической панели.
- следующая посуда не пригодна для использования: стекло, керамика, обожженная глина, посуда из алюминия, меди или не намагничивающейся стали (аустенитной).

Уход (Рис. 4)

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

Инструкции для монтажника

Монтаж

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

Установка (Рис. 5)

Для установки плиты на плоской поверхности обратитесь к соответствующему Рисунку.

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

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

- духовка оборудована эффективной системой охлаждения,
- горячий воздух из духовки не может попасть по каналу в область индукционной панели,
- предусмотреть воздушные каналы в соответствии с указанным на Рисунке.

Электрические подключения (Рис. 6)

Перед подключением к сети питания, убедитесь в том, что:

- Характеристики установки совпадают с характеристиками, приведенными на установочной пластине, находящейся на дне панели для варки;

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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- W czasie działania urządzenia powinniśmy usunąć z jego bezpośredniego otoczenia wszelkie przedmioty, które mogą ulec namagnetyzowaniu, takie jak karty kredytowe, płyty CD, kalkulatory, itp.
- Nie należy umieszczać na powierzchni płyty folii aluminiowej ani też zawiniętych w nią produktów.
- Na płycie nie powinno się pozostawiać żadnych przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ze względu na ryzyko ich nadmiernego rozgrzania.
- W czasie gotowania przy użyciu naczynia o nieprzywierającym dnie, bez dodanych przypraw, należy skrócić czas wstępnego grzania do 1-2 minut.
- W przypadku potraw, które łatwo przywierają do dna, gotowanie rozpoczynamy przy minimalnej mocy, po czym stopniowo ją zwiększamy, mieszając cały czas zawartość naczynia.
- Po zakończeniu użytkowania danego pola grzejnego wskazane jest jego wyłączenie (obniżenie mocy do "0"). W tym przypadku nie powinniśmy liczyć na automatyczne wyłączenie w wyniku zadziałania wykrywacza naczyń.
- W przypadku pęknięcia płyty kuchennej należy natychmiast wyłączyć urządzenie z sieci w celu uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego.

- Zabrania się czyszczenia płyty kuchennej przy użyciu jakichkolwiek czyszczaczy parowych.
- Urządzenie i jego łatwo dostępne dla użytkownika części mogą się rozgrzewać podczas działania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia z wyjątkiem sytuacji, gdy znajdują się pod stałym nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem lub że osoby te zostały odpowiednio przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie powinny być zlecane dzieciom, jeśli nie zapewni się odpowiedniego nadzoru.
- Gotowanie z użyciem tłuszczów lub oleju może być niebezpieczne, gdy jest wykonywane bez nadzoru, gdyż może dojść do zapłonu. NIGDY nie należy próbować gasić ognia za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie i nakryć płomienie, na przykład, pokrywką lub dużą ścierką.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieustannie.
- Gotowanie bez nadzoru na płycie grzejnej na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne oraz może spowodować pożar.
- Ryzyko zapłonu: nie gromadzić przedmiotów na powierzchni służącej do gotowania.
- Używać wyłącznie elementów zabezpieczających kuchenkę zaprojektowanych przez producenta kuchenki lub wskazanych przez producenta jako odpowiednie w instrukcji, lub elementów zabezpieczających kuchenkę wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich elementów zabezpieczających może spowodować wypadek.

Wprowadź do elektrycznej instalacji stałej me-

dium odłączające urządzenie od sieci elektrycznej, posiadające oddzielenie styków na wszystkich biegunach, które umożliwia pełne odłączenie w przypadku przepięcia kategorii III, zgodnie z zasadami prowadzenia przewodów instalacji elektrycznej.

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

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

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

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

Zasada działania płyty indukcyjnej (Rys. 1)

Gotowanie na płycie indukcyjnej jest możliwe dzięki wykorzystaniu właściwości elektromagnetycznych większości naczyń kuchennych. Umieszczona pod płytą specjalna cewka indukcyjna (induktor) wytwarza w obwodzie elektrycznym pole elektromagnetyczne, które podgrzewa podstawę naczynia.

Proces gotowania charakteryzuje się następującymi cechami:

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

(Rys. 1)

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

Instrukcja obsługi (Rys. 2)

- 1 Strefa gotowania
- 2 Blokada przed dziećmi
- 3 WŁ / WYŁ
- 4 Minus -
- 5 Plus +
- 6 Booster (maksymalna moc)
- 7 Timer

IB6304BK	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	1800/2300W (booster)
	2000/2300W (booster)
	1200/1500W (booster)

IHB6303BK, IB6303BK, ILM-3280	
Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

Montaż

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

Szczegółowe instrukcje dostępne są w części przeznaczonej dla instalatora.

Rozpoczęcie gotowania

1. Dotknąć element sterowania WŁ/WYŁ.

Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden dźwięk, a na wszystkich wyświetlaczach

pojawi się „-”, wskazując, że płyta kuchenna weszła w stan gotowości.

2. Umieścić odpowiedni garnek w strefie gotowania, z której użytkownik chce korzystać.

> Upewnić się, że dno garnka oraz powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

3. W zależności od strefy grzejnej, w której umieszczono garnek, wybrać klawisz wyboru odpowiedniej strefy, naciskając klawisz „” (1). Wybrany symbol 0.

pozostanie w pełni podświetlony.

4. Wybrać poziom mocy, naciskając klawisz „” key (5) lub klawisz „” (4).

5. Początkowy poziom mocy ustawiony będzie na 5. Naciskając „+”, można będzie kolejno przejść na wyższe poziomy, od 5 do 9 w kolejności numerycznej. Naciśnięcie klawisza „-” spowoduje natychmiastowe przejście do poziomu mocy 9 do 0.

> Jeśli w ciągu 1 minuty użytkownik nie wybierze ustawienia temperatury, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy. Należy rozpocząć ponownie od kroku 1.

> Podczas gotowania można w każdej chwili zmienić ustawienia temperatury.

Jeśli wyświetlacz miga  naprzemiennie z ustawieniem temperatury

Oznacza to, że

> garnek nie został umieszczony w odpowiedniej części strefy gotowania lub

> garnek nie nadaje się do użycia na kuchence indukcyjnej lub

> garnek jest zbyt mały lub nie jest prawidłowo wycentrowany w strefie gotowania.

Dopóki w strefie gotowania nie ma odpowiedniego garnka, kuchenka się nie rozgrzewa.

Jeśli na kuchence nie zostanie umieszczony odpowiedni gamek, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknąć klawisza wyboru odpowiedniej strefy (1), która ma zostać wyłączona.
2. Nacisnąć klawisz „-”, aby zmniejszyć moc do poziomu „0”, bądź nacisnąć „+” i „-” jednocześnie, aby zmniejszyć poziom mocy od razu do 0.
3. Uwaga na gorące powierzchnie
Litera „H” wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Oznaczenie to zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można je również wykorzystywać jako funkcję oszczędzania energii, aby podgrzać kolejne garnki, póki płyta grzejna wciąż jest gorąca.

Aktywowanie funkcji Boost

1. Wybrać strefę grzejną, dotykając klawisza wyboru strefy (1).
2. Po dotknięciu klawisza sterowania (6) „”, wskaźnik strefy wskaże „P”, a moc osiągnie maksimum (Max).

Anulowanie funkcji Boost

1. Dotknąć klawisza wyboru odpowiedniej strefy (1), która ma zostać anulowana.
 - 1a. Dotknąć klawisza „-” (4), aby anulować funkcję Boost. Strefa gotowania powróci wówczas do poziomu 9.
 - 1b. Dotknąć jednocześnie elementy sterowania „-” i „+”. Strefa gotowania wyłączy się, a funkcja Boost zostanie anulowana automatycznie.
- > Funkcja może działać w każdej strefie gotowania.
> Strefa gotowania powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

Tryb bezpieczeństwa (blokada przed dziećmi)

- > Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- > Gdy elementy sterowania są zablokowane, wszystkie elementy sterowania oprócz WYL są nieaktywne.

Blokada elementów sterowania

Dotknąć elementu sterowania blokady klawiszy na 3 sekundy.

Wskaźnik timera wyświetli komunikat „Lo”

Odblokowanie elementów sterowania

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć i przytrzymać przez chwilę element sterowania blokady klawiszy.
3. Teraz można zacząć używać płyty indukcyjnej.

Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterowania oprócz WYL są nieaktywne. W sytuacji awaryjnej płytę można w każdej chwili wyłączyć za pomocą elementu sterowania WYL, ale przy następnym użyciu konieczne będzie odblokowanie płyty.

Używanie timera

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- > Jako minutnika. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania do momentu upłynięcia ustawionego czasu.
- > Timer można ustawić, aby wyłączył jedną strefę gotowania po upływie wyznaczonego czasu.
- > Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania

1. Upewnić się, że płyta kuchenna jest włączona.
Uwaga: timera można używać, nawet jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania.

2. Dotknąć klawisza timera (7) „”. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu timera wyświetli się „10”.
3. Ustawić czas przy użyciu elementów sterowania timerem „+” i „-”.
Wskazówka: > Dotknąć raz elementu sterowania timerem „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.
> Dotknąć elementu sterowania timerem „-” lub „+” i przytrzymać, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.
> Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie czasu, a wskaźnik timera wyłączy się.
4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu widoczny będzie pozostały czas.
5. Po upływie ustawionego czasu brzęczyk wyda dźwięki przez 30 sekund, a wskaźnik timera wyłączy się.

Ustawienie timera w celu włączenia jednej lub kilku stref gotowania

Jeśli timer jest ustawiony na jedną strefę:

1. Wybrać odpowiednią działającą strefę gotowania, dotykając klawisz wyboru strefy (1).
2. Nacisnąć klawisz timera (7) „”; wskaźnik timera zacznie migać; w tym momencie można ustawić timer.
3. Za pomocą przycisków „+” i „-” można ustawić czas od 1 do 99 minut.
Wskazówka: Dotknąć raz elementu sterowania timerem „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę.
Dotknąć elementu sterowania timerem „-” lub „+” i przytrzymać, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.
Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie czasu, a wskaźnik timera wyłączy się.
4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu widoczny będzie pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.
UWAŻAJ!  Zaświeci się czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy sygnalizując, że wybrano strefę.
5. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.
Jeśli inne strefy gotowania zostały wcześniej włączone, będą nadal działać.

Automatyczne wyłączenie – WYL

Gdy sterowanie jest WŁĄCZONE, automatycznie WYŁĄCZA się po 60 sekundach, jeśli użytkownik nie użyje strefy gotowania lub klawisza wyboru przez ten czas. W przypadku wyboru strefy gotowania czas automatycznego WYŁĄCZENIA obejmuje 60 minut na cofnięcie wyboru strefy gotowania (ustawienie „0”) i 60 sekund na wyłączenie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Ma wskazywać użytkownikowi, że ceramika szklana ma niebezpieczną w dotyku temperaturę w obszarze strefy gotowania. Temperatura ustalana będzie na podstawie modelu matematycznego, a pozostałe ciepło resztkowe będzie wskazywane za pomocą litery „H” na odpowiednim 7-segmentowym wyświetlaczu.

Nagrzewanie i stygnięcie będzie obliczane w zależności od:

- wybranego ustawienia („0” do „9”)
- czasu WYŁĄCZENIA/WYŁĄCZENIA.

Po WYŁĄCZENIU strefy gotowania, na odpowiednim wyświetlaczu widoczna jest litera „H” do momentu aż temperatura strefy gotowania osiągnie matematycznie niekrytyczny poziom. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Funkcja automatycznego WYŁĄCZENIA (ograniczenie czasu pracy)

W zależności od wybranego ustawienia, każda strefa gotowania zostanie wyłączona po zdefiniowanym maksymalnym czasie pracy, jeśli w tym okresie w danej strefie gotowania nie będzie żadnej aktywności. Każda zmiana warunków strefy gotowania (za pomocą klawisza PLUS/MINUS) przywraca maksymalny czas pracy danej strefy do początkowej wartości ograniczenia czasu pracy.

Sygnal dźwiękowy (brzęczyk)

Następujące operacje sygnalizowane są za pomocą sygnałów dźwiękowych:

- Normalne wciśnięcie przycisku - krótki sygnał dźwiękowy.
- Przytrzymanie wciśniętego przycisku dłużej niż przez 10 sekund - długi przerywany sygnał dźwiękowy.

Ochrona przed niezamierzonym WYŁĄCZENIEM

- Jeśli sterowanie elektroniczne wykryje ciągły nacisk na klawisz przez około 10 sekund, nastąpi automatyczne WYŁĄCZENIE. Element sterowania wysłał sygnał dźwiękowy awarii, aby użytkownik mógł usunąć przedmiot przypadkowo umieszczony na powierzchni. Na wyświetlaczu pojawi się kod awarii „E R 0 3”. Jeśli awaria trwać będzie dłużej niż 10 sekund, wyświetlany będzie jedynie kod „E R 0 3”, pod warunkiem że awaria została rozpoznana przez sterowanie elektroniczne. Jeśli strefa gotowania ma status „gorącej”, na wyświetlaczu naprzemiennie z kodem awarii pojawiać będzie się litera „H”.
- Jeśli w ciągu 60 sekund po WYŁĄCZENIU klawisza zasilania nie zostanie aktywowana żadna strefa gotowania, sterowanie przełączy urządzenie z trybu WŁ do trybu gotowości.
- Gdy sterowanie jest WŁĄCZONE, klawisz WŁ/WYŁ ma pierwszeństwo nad wszystkimi pozostałymi klawiszami, dzięki czemu sterowanie można WYŁĄCZYĆ w każdej chwili, nawet przy jednoczesnym wielokrotnym lub ciągłym naciśnięciu klawiszy.
- W trybie czuwania ciągłe naciśnięcie nie będzie sygnalizowane. Jednak przed ponownym WYŁĄCZENIEM sterowania elektronicznego musi ono rozpoznać, że wszystkie klawisze nie są naciskane.

Naczynia do gotowania (Rys. 3)

- aby sprawdzić, czy dane naczynie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, należy przyłożyć do jego dna magnes. Jeśli jest on przyciągany, oznacza to, że naczynie wykazuje właściwości ferromagnetyczne i można w nim gotować na płycie.
- wskazane jest stosowanie naczyń specjalnie przeznaczonych do gotowania indukcyjnego, zgodnie z oświadczeniem producenta.
- powinniśmy używać naczyń o płaskich i grubych dnach. Stosowanie takiej samej średnicy naczynia i pola grzejnego zapewni maksymalną energooszczędność.
- naczynie o mniejszej od pola grzejnego średnicy jest mniej energooszczędne, nie powoduje jednak rozproszenia energii. Niewskazane jest używanie naczyń o średnicy dna poniżej 10 cm.
- zaleca się stosowanie naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej, wyposażonych w dno wielowarstwowe oraz ze stali ferromagnetycznej, jeżeli posiadają na dnie napis, że nadają się do gotowania indukcyjnego. - w przypadku naczyń żeliwnych, ich spódna część powinna być emaliowana, aby uniknąć ryzyka zarysowania płyty ceramicznej.
- nie należy stosować naczyń wykonanych ze szkła, materiałów ceramicznych, wypalanej gliny, aluminium, miedzi i ze stali nierdzewnej nie ferromagnetycznej (austenitycznej).

Konserwacja (Rys. 4)

Strzępy folii aluminiowej, resztki potraw, plamy z tłuszczu i cukru oraz potraw z dużą zawartością cukru powinny zostać natychmiast usunięte z płyty grzejnej za pomocą skrobaczki ze względu na ryzyko uszkodzenia jej powierzchni. Po ich zeszkobaniu, płytę przemywamy

odpowiednim preparatem chemicznym i przecieramy papierem do użytku kuchennego, a następnie splukujemy wodą i wycieramy do sucha czystą szmatką. W żadnym wypadku nie powinniśmy używać gąbek ani myjek o właściwościach ściernych. Należy także unikać stosowania silnie działających detergentów i środków do wywabiania plam.

Wskazówki dla instalatora Instalacja

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla wykwalifikowanego technika, który ma przeprowadzić instalację, regulację i konserwację urządzenia. Została ona opracowana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi i normami technicznymi. Wszystkie powyższe czynności należy wykonać po uprzednim wyłączeniu urządzenia z sieci.

Ustawienie (Rys. 5)

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy zgodnie z ukazanym na rysunku schematem. Dołączoną do zestawu uszczelkę umieszczamy na krawędzi płyty.

Niewskazana jest instalacja urządzenia powyżej piekarnika. Gdyby okazało się to konieczne, należy wcześniej upewnić się, że:

- piekarnik posiada odpowiedni system chłodzenia.
- nie ma żadnych nieszczelności, przez które gorące powietrze mogłoby się przedostawać z piekarnika do płyty.
- urządzenia zostały wyposażone w odpowiednie otwory wentylacyjne, tak jak to zostało ukazane na rysunku.

Podłączenie elektryczne (Rys. 6)

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy upewnić się, że:

- warunki instalacyjne pomieszczenia odpowiadają danym technicznym figurującym na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodniej stronie płyty;
- sieć elektryczna wyposażona jest w odpowiednie uziemienie wykonane zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi i przepisami ustawowymi. Uziemienie jest koniecznym, wymaganym przez prawo warunkiem prawidłowej instalacji.

Jeżeli w wyposażeniu urządzenia brakuje przewodu sieciowego i/ lub wtyczki, należy zastosować materiał odpowiadający danym technicznym figurującym na tabliczce znamionowej, biorąc pod uwagę przewidywaną temperaturę pracy. W adnym wypadku temperatura przewodu przył czeniowego nie mo e przekroczyć 50°C w stosunku do temperatury otoczenie.



CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

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

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

60817225.24.07.2019