

Kaiser®

КСТ...

GLASKERAMIK INDUKTIONSKOCHFELD
GLASS CERAMIC INDUCTION HOB
PLAQUE DE CUISSON VITROCERAMIQUE A INDUCTION
PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE IN VETROCERAMICA
ENCIMERA DE VITROCERÁMICA POR INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können. Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

| | |
|----------|----|
| GB | 13 |
| FR | 24 |
| I | 35 |
| E | 46 |
| RU | 57 |

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben. Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.


| | |
|--|-----------|
| Sicherheitshinweise | 3 |
| Für Anschluss und Funktion | 3 |
| Für das Kochfeld | 3 |
| Für Personen | 3 |
| Gerätebeschreibung | 4 |
| Bedienung durch Sensortasten | 4 |
| Bedienung | 5 |
| Das Kochfeld | 5 |
| Hinweise zu den richtigen Kochgefäßen | 5 |
| Energiespartipps..... | 5 |
| Kochzone einschalten | 6 |
| Kochzone ausschalten | 6 |
| Abschaltautomatik (Timer)..... | 6 |
| Restwärmeanzeige | 6 |
| Verriegelung / Kindersicherung | 7 |
| Sicherheitsabschaltung | 7 |
| Sonstige Funktionen | 7 |
| Überhitzungsschutz | 7 |
| Reinigung und Pflege | 8 |
| Glaskeramik-Kochfeld | 8 |
| Spezielle Verschmutzungen | 8 |
| Was tun bei Problemen? | 9 |
| Hinweise zum Umweltschutz | 9 |
| Montageanleitung | 10 |
| Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur | 10 |
| Einbau | 10 |
| Belüftung | 10 |
| Inbetriebnahme..... | 12 |
| Technische Daten..... | 12 |
| Elektrischer Anschluss | 12 |

Sicherheitshinweise

Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- **Warnung!**
Dies ist eine Einrichtung der Klasse A. Diese Einrichtung kann im Wohnbereich Funkstörungen verursachen; in diesem Fall kann vom Betreiber verlangt werden, angemessene Maßnahmen durchzuführen.

Für das Kochfeld

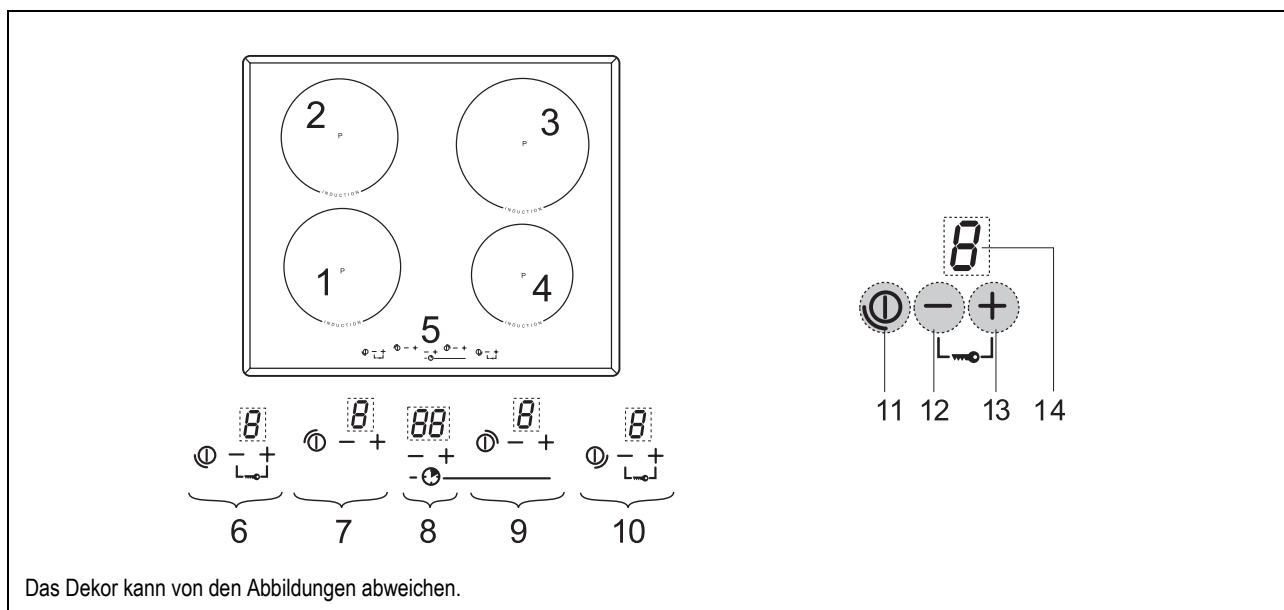
- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung (max. Power) das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt sofort mit der jeweiligen **Ein/Aus-Taste**  ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Zusatzgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker umgehend im heißen Zustand mit einem Rasierklingschaber von der Kochfläche abheben, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände, wie z.B. Küchengeschirr und Besteck, dürfen nicht auf der Oberfläche des Induktionskochfeldes belassen werden, weil diese heiß werden können.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

- Auf Metallgegenstände, die am Körper getragen werden ist zu achten, wenn sie in unmittelbare Nähe des Induktionskochfeldes geraten, da sie heiß werden können. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose oder eine Verbundschichtverpackung auf der Kochfläche. Es besteht Gefährdung durch Zerplatzen!
- Halten Sie vor allem die Sensortasten sauber, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten legen!
Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

Für Personen

- **Vorsicht!**
Personen, die mit dem Umgang der Einbaukochfläche nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung!**
Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionsfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionsfeldes ist 20-50 kHz).

Gerätebeschreibung



1. Induktions-Kochzone vorne links
2. Induktions-Kochzone hinten links
3. Induktions-Kochzone hinten rechts
4. Induktions-Kochzone vorne rechts
5. Touch-Control Bedienfeld
6. Bedienungstasten Kochzone vorne links
7. Bedienungstasten Kochzone hinten links
8. Bedienungstasten Abschaltautomatik (Timer), für Kochzone hinten rechts
9. Bedienungstasten Kochzone hinten rechts
10. Bedienungstasten Kochzone vorne rechts
11. Ein/Aus-Taste
12. Minus-Taste (verringern)
13. Plus-Taste (erhöhen)
14. Kochstufen-Anzeige

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch „Touch-Control“ Sensortasten, die sich auf dem Kochfeld vorne befinden.

Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze die Glaskeramikoberfläche auf den Symbolen $-$, $+$ oder ⓘ kurz berühren.


Im Nachfolgenden wird zur Vereinfachung von „Taste“ gesprochen.

Ein/Aus-Taste ⓘ (11)

Mit dieser Taste wird die jeweilige Kochzone ein- und ausgeschaltet.

Minus-Taste $-$ (12) Plus-Taste $+$ (13)

Mit diesen Tasten wird die gewünschte Kochstufe von 1 bis 9 gewählt.

Wichtig: Gleichzeitiges Betätigen der beiden Tasten der Kochzone vorne links oder vorne rechts schaltet die Kindersicherung links oder rechts ein (Symbol .

Kochstufen-Anzeige (14)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder bei ausgeschalteter Kochzone ein H für vorhandene Restwärme.

Die Kochstufen-Anzeige blinkt bei Topferkennung.

Ein R wird angezeigt, wenn die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet hat.

Ein \square wird bei eingeschalteter Kindersicherung angezeigt.

Eine Reihe kleiner Striche oder „F7“ wird angezeigt, wenn der Überhitzungsschutz angesprochen hat.

Bedienung

Das Kochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glas-Keramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.

Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

Topferkennung: Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung, die Kochstufen-Anzeige blinkt.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet.

Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, die Kochstufen-Anzeige blinkt. Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Hinweise zu den richtigen Kochgefäßen

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen. **Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.**

| Geeignete Kochgefäße | Ungeeignete Kochgefäße |
|---|---|
| Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden | Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta |
| Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden | |
| Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden | |

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

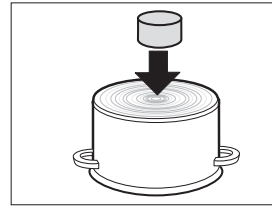
Magnettest:

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

Hinweis:

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können

Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.



Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!

Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktions-Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

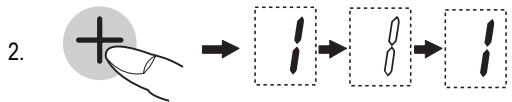
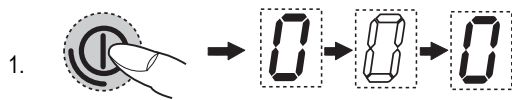
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonen Durchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in 9 Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

| Kochstufe | Geeignet für |
|-----------|---|
| 0 | Aus-Stellung, Nachwärmnutzung |
| 1-2 | Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung) |
| 3 | Fortkochen |
| 4-5 | Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke |
| 6 | Braten, Einbrenne herstellen |
| 7-8 | Braten |
| 9 | Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung) |

Bedienung



induktionstauglich

Kochzone einschalten

1. **Ein/Aus-Taste** solange betätigen, bis die Kochstufen-Anzeige „0“ blinkt.
2. Gleich anschließend die Plus-Taste für die Wahl der Kochstufe betätigen (1...9). Durch die Minus-Taste kann die Einstellung verringert werden. Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe.
3. Die Kochstufen-Anzeige blinkt (Topferkennung). Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Das Gefäß wird aufgeheizt.

Hinweis!

- Falls nach dem Einschalten der Kochzone keine Kochstufe gewählt wird, schaltet die Kochzone automatisch aus.
- Je zwei Kochzonen sind technisch bedingt zu einem Modul zusammengefasst: linkes Modul und rechtes Modul. Wird bei einem Modul eine Kochzone mit hoher Leistung betrieben, so wird die Leistung der anderen Kochzone reduziert. Dies wird in der Kochstufen-Anzeige angezeigt.

| Kochzone vorne | Kochzone hinten | |
|----------------|-----------------|--|
| 9 | 5 | |
| 8 | 6 | |
| 7 | 7 | |
| 6 | 8 | |
| 5 | 9 | |

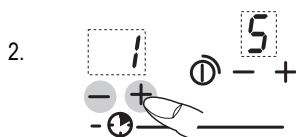


Kochzone ausschalten

4. **Ein/Aus-Taste** betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet. Die Anzeige erlischt.

Hinweis:

- Metallgegenstände, wie z.B. Küchengerät, Besteck, dürfen nicht auf der Oberfläche des Induktionskochfeldes belassen werden, weil diese heiß werden können.
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt sofort mit der jeweiligen **Ein/Aus-Taste** ab und nicht allein durch die Topferkennung.



Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik kann die hintere rechte Kochzone nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet werden. Es können Zeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. An der hinteren rechten Kochzone eine Kochstufe einstellen und Kochgeschirr aufsetzen.
2. Die **Plus-Taste** der Abschaltautomatik für die Wahl der Kochdauer betätigen. Durch die **Minus-Taste** kann die Einstellung verringert werden. Die zweistellige Anzeige zeigt die gewählte Kochdauer. Die Einstellung kann während dem Ablauf jederzeit verändert werden.
3. Nach Ablauf wird die Kochzone ausgeschaltet und es ertönt ein Signalton. Zum Quittieren des Signaltons eine beliebige Taste der hinteren rechten Kochzone betätigen oder der Signalton wird automatisch nach 2 Minuten beendet.

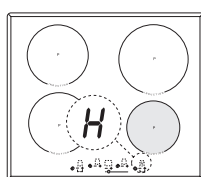
Restwärmanzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmanzeige „H“ ausgestattet.

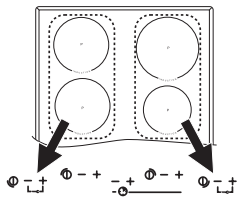
Die Glaskeramik erhitzt sich nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.

Solange das „H“ nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen des Buchstabens „H“ kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Bedienung





-
-

Verriegelung / Kindersicherung


Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden.

Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten! Damit dient die Verriegelung auch als Kindersicherung, um das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes oder beabsichtigtes Bedienen zu sperren.


Einschalten (Kochzonen links)

- Die **Plus-Taste** + und die **Minus-Taste** - der linken vorderen Kochzone gleichzeitig betätigen, bis das Symbol  angezeigt wird. Beide linke Kochzonen sind gesperrt. Sobald eine Taste betätigt wird, erscheint das Symbol  wieder, um an die Verriegelung zu erinnern.

Ausschalten

- Die **Plus-Taste** + und die **Minus-Taste** - der linken vorderen Kochzone gleichzeitig betätigen, bis das Symbol  erlischt. Beide linke Kochzonen sind wieder frei.

Hinweis:


- Das Ausschalten bei aktiver Verriegelung durch die **Ein/Aus-Taste**  ist möglich. Die Verriegelung bleibt erhalten.
- Zum Verriegeln der rechten Kochzonen analog verfahren.

| Eingestellte Kochstufe | Automatisches Abschalten nach ... |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1 bis 4 | 8 Stunden |
| 5 bis 7 | 2 Stunden |
| 8 oder 9 | 1 Stunde |


Sicherheitsabschaltung

Das Gerät besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Sie verhindert, dass das Gerät ungewollt über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist.

Der Zeitablauf der Betriebsdauerbegrenzung ist abhängig von der eingestellten Kochstufe, d.h.: je höher die eingestellte Kochstufe, desto schneller wird ausgeschaltet. Die Betriebsdauerbegrenzung arbeitet für jede Kochzone getrennt.

Wichtig! Nach Abschaltung erscheint ein  in der Anzeige. Der Buchstabe bleibt erhalten. Zum Quittieren eine beliebige Taste der entsprechenden Kochzone betätigen. Dies wird mit einem doppelten Signalton bestätigt.

Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einem oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion. Nach 10 Sekunden schaltet die gesamte Elektronik ab und es werden Striche  angezeigt. Ausnahme: Verriegelung / Kindersicherung.

Wird eine Sensortaste nach dem Erreichen der höchsten Stufe weiter betätigt, schaltet die gesamte Elektronik nach 10 Sekunden ab.

Nach einem Stromausfall erfolgt keine automatische Wiederinbetriebnahme.

Bei Überhitzung der Elektronik schaltet die Kochfläche ab. Eine Reihe kleiner Striche oder „F7“ wird angezeigt.

Überhitzungsschutz

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Leistungselektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig heruntergeregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig in der Kochstufen-Anzeige eine Reihe kleiner Striche oder „F7“ angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. Fehlende Kühlöffnungen im Möbel oder fehlende Abschirmung können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen.

Reinigung und Pflege



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Tasten** ⓘ gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

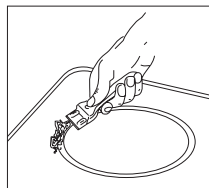
Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten


Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Lösen die Sicherungen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Lässt sich das Induktions-Kochfeld nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Kochzonen verriegelt (Kindersicherung), d.h. ein  wird angezeigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

Schaltet das Kochfeld bzw. die Kochzone plötzlich aus und es werden Striche angezeigt?

- Übergekochtes oder andere Gegenstände befinden sich auf den „Touch-Control“ Sensortasten. Bitte reinigen bzw. entfernen.
- Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Blinkt die Kochstufen-Anzeige?

Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

Blinkt die Kochstufen-Anzeige weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

Das Kochgefäß ist für Induktion ungeeignet oder es hat einen zu kleinen Durchmesser.

Geben die verwendeten Kochgefäße Geräusche ab?

Das ist technisch bedingt; es besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld bzw. das Gefäß.

Läuft das Kühlgebläse nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Gibt das Kochfeld Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Hat das Kochfeld Risse oder Brüche?

Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Überhitzungsschutz

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Leistungselektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzonen selbsttätig heruntergeregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig in der Kochstufen-Anzeige eine Reihe kleiner Striche oder „F7“ angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel oder fehlende Abschirmung können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen.

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.



Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

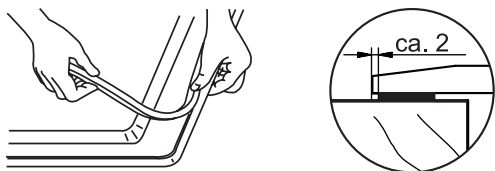
Einbau

Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

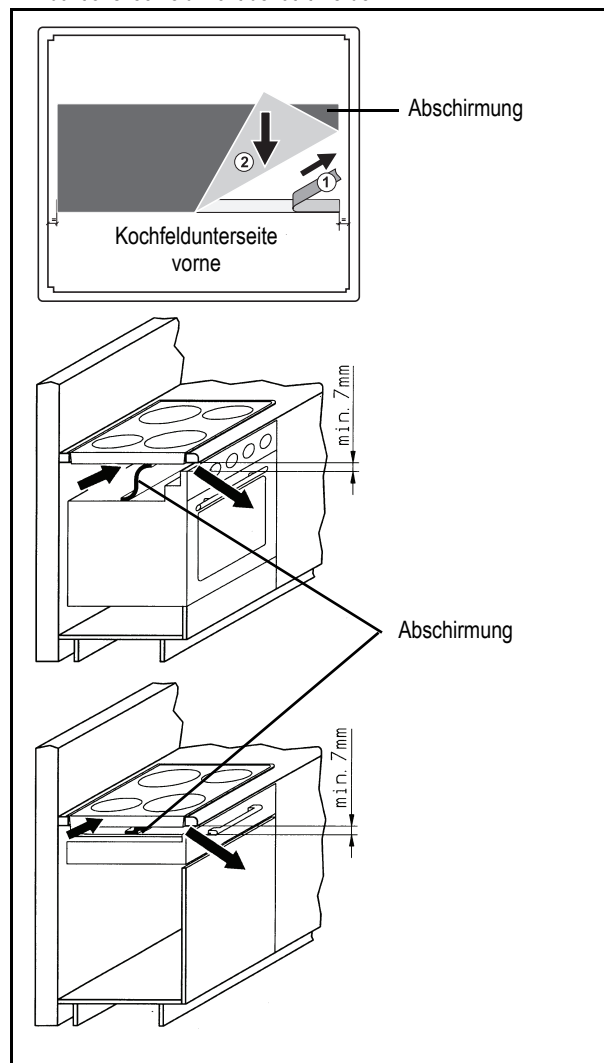
Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



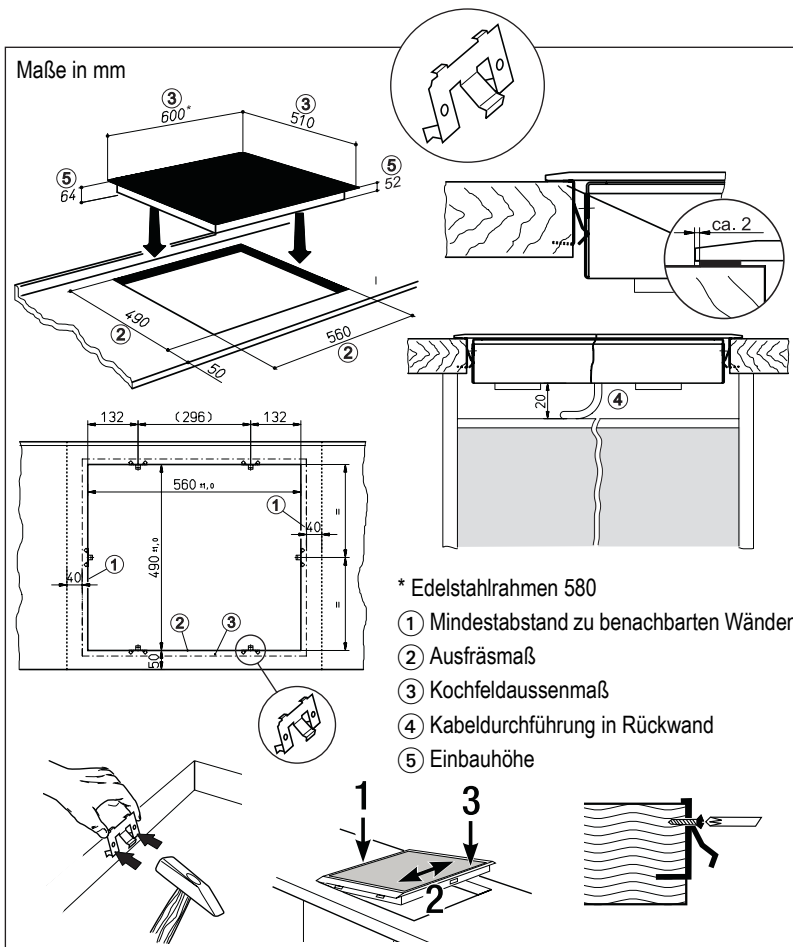
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

Belüftung

- Die Rückwand des Unterschranks muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Die vordere Traversleiste des Möbels ist zu entfernen, damit eine Luftdurchlassöffnung unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht.
- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Die Be- und Entlüftungsöffnungen müssen mit der beigelegten Abschirmung thermisch voneinander getrennt werden. Damit wird das Zurückströmen der erwärmten Luft zur Kaltluftansaugseite verhindert.
- **Achtung!** Abschirmung darf nicht die Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken, evtl. entsprechend bis auf Auflage Möbel bzw. Einbaugerät kürzen.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbaugeräten der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.



Montageanleitung



Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann. Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.

Clipse

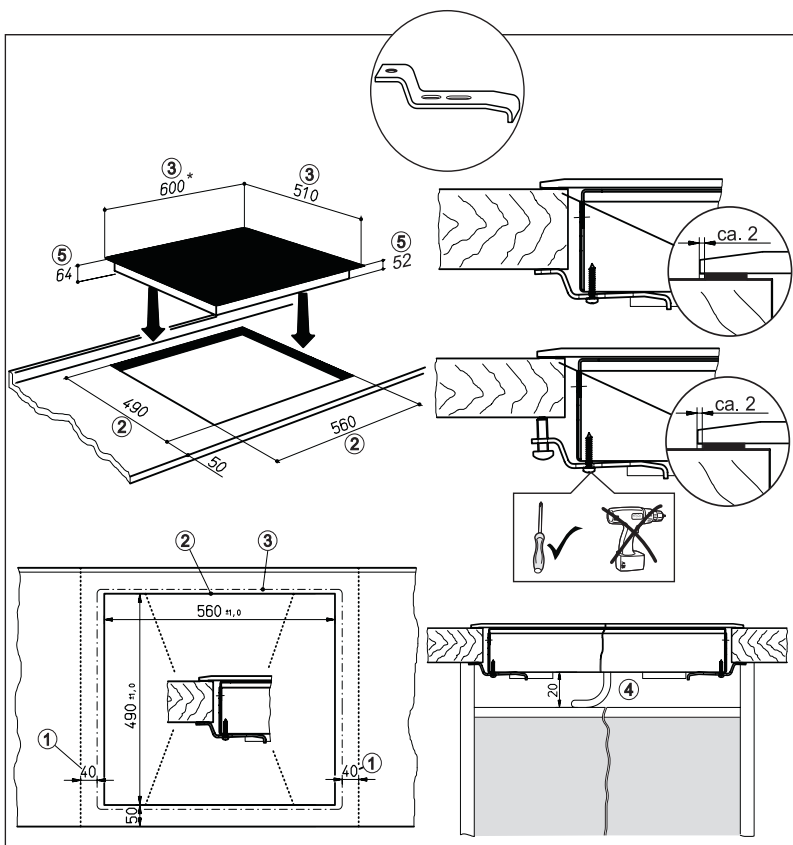
- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich. Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen (Bruchgefahr vermeiden).
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (1), ausrichten (2) und einclippen (3).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

Lasche

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen. Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten. Zum Ausgleich muss eine metrische Schraube an der Lasche eingesetzt werden.

Wichtig!

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!



Montageanleitung

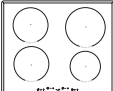
Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Diese Anzeige erlischt nach 30 Sekunden oder sobald eine beliebige Taste gedrückt wird.

Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

Technische Daten

| | | | |
|--|-----------|------------------------|---|
| Abmessungen | | | |
| Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe | mm | 52 x 600* x 510 | |
| Einbaumaße Breite/ Tiefe | mm | 560 x 490 | |
| Kochzonen | | | |
| hinten links | Ø cm / kW | 18/max. 2,8 |  |
| vorne links | Ø cm / kW | 18/max. 2,8 | |
| vorne rechts | Ø cm / kW | 16/max. 2,0 | |
| hinten rechts | Ø cm / kW | 21/max. 3,1 | |
| Minstdurchmesser des Topfbodens, bei dem die Kochzonen funktionieren | Ø cm | 10 | |
| Elektrischer Anschluss | | | |
| Netzspannung | | 400-415V 2N~, 50-60 Hz | |
| Komponentennennspannung | | 230 - 240V | |
| Kochfeld, gesamt | kW | 5,9 | |

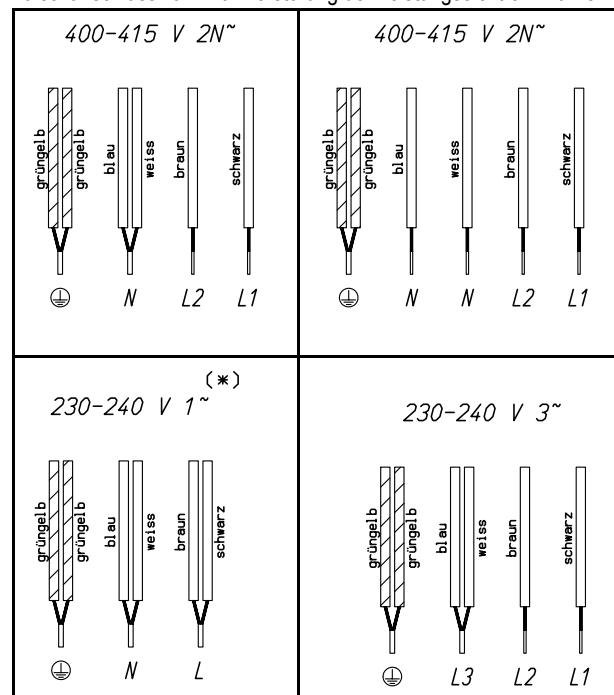
*Edelstahlrahmen 580 mm

Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Das Induktions-Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlusschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Die angebaute Anschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung durch eine besondere Anschlussleitung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgewechselt werden.

Achtung!

Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.



- Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!



OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service. Should a fault arise, please first consult chapter "What to do if trouble occurs?". You can often fix minor problems yourself, without having to call in an engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.


| | |
|---|-----------|
| Safety instructions | 14 |
| Connection and operation | 14 |
| For the hob | 14 |
| For persons | 14 |
| Appliance description | 15 |
| Operating the hob with the touch keys | 15 |
| Operations | 16 |
| The hob | 16 |
| Some instructions on cookware | 16 |
| How to cut power consumption | 16 |
| Switching on a cooking zone | 17 |
| Switching off a cooking zone | 17 |
| Automatic switch-off (timer) | 17 |
| Residual heat display | 17 |
| Lock /child safety device | 18 |
| Safety switch-off | 18 |
| Other functions | 18 |
| Protection against overheating | 18 |
| Cleaning and Care | 19 |
| Glass ceramic hob | 19 |
| Specific soiling | 19 |
| What to do if trouble occurs | 20 |
| Instructions on environmental protection | 20 |
| Instructions for assembly | 21 |
| Safety instructions for the kitchen fitter | 21 |
| Installation | 21 |
| Ventilation | 21 |
| Start of operation | 23 |
| Technical data | 23 |
| Electrical connection | 23 |

Safety instructions

Connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Fitting a mains socket, repairing and servicing the appliance are jobs that should be left to a qualified electrician according to valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.

For the hob

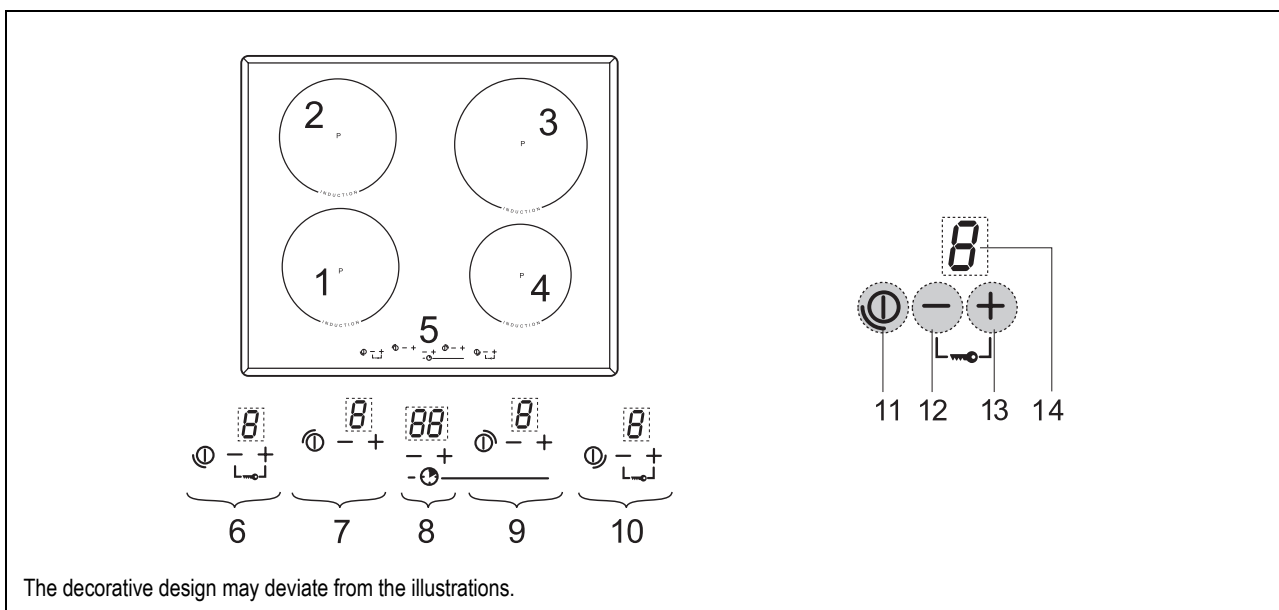
- **Owing to the very fast reaction at the high power setting (max. power setting), do not use the induction hob without supervision!**
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.
- Immediately switch off the cooking zone after using with the respective **sensor key ON/OFF**  and not just by pan recognition.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Prepare meals with greases and oils only under control. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic hob is extremely robust. Avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Pointed objects falling onto your hob might break it.
- If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call the Customer service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call the Customer service.
- Take care when working with attachments! The connecting cable must not contact the hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put kitchen foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from the hot cooking zone. Remove sugar immediately from the hob when it is still hot with a scraper to avoid damage
- Metal objects, e.g. kitchen utensils, cutlery, must not be left on the surface of the induction hob as they can become hot.
- Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Take care with metal objects which are worn on the body if they come into the direct vicinity of the induction hob as they can become hot. Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Do not heat any unopened food cans or laminated packing on the hob. There is a risk of bursting!

- Be especially careful to keep the sensor keys clean since soiling could be mistaken for finger contact by the appliance. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans should not cover the sensor keys, otherwise the appliance switches itself off automatically. In this case the oven automatically shuts off.
- If there are any pets in the apartment which could come near the hob, activate the childproof lock.
- The induction hob may not be used when the pyrolysis mode is in operation.

For persons

- **Caution!**
People who are not familiar with the built-in hob must only be allowed to operate it under supervision. Generally keep little children away from the appliance and never allow them to play with the appliance.
- **Attention!**
The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction field (the frequency range of the induction field is 20-50 kHz).

Appliance description



1. Front left induction cooking zone
2. Back left induction cooking zone
3. Back right induction cooking zone
4. Front right induction cooking zone
5. Touch-Control operating panel
6. Control keys, front left cooking zone
7. Control keys, back left cooking zone
8. Timer control keys for the back right cooking zone
9. Control keys, back right cooking zone
10. Control keys, front right cooking zone
11. ON/OFF key
12. Minus key (lower)
13. Plus key (raise)
14. Power setting display

Operating the hob with the touch keys

The glass ceramic hob is operated by means of “touch control” sensor keys which are located at the front of the hob.

The touch keys are operated as follows: with your fingertip, lightly touch the symbols $-$, $+$ or ⓪ on the glass ceramic surface.

For purposes of simplification, the following describes the “keys”.

ON/OFF key ⓪ (11)

This key is used to switch the respective cooking zones on and off.

Minus key $-$ (12) Plus key $+$ (13)

These keys are used to select the required power setting from 1 to 9.

Important! Pressing the two cooking zone keys for front left and front right simultaneously will activate the child safety device on the left or the right (symbol ⓪).

Power setting display (14)

The power setting display shows the power setting which has been selected, or if the cooking zone is switched off it will indicate H for residual heat present.

The power setting display will blink for pan detection.

H will be displayed when the safety cut-off device has switched off.

⓪ will be displayed when the child safety device has been activated.

A row of dashes or “F7” will be displayed when the overheat protection device has been activated.

Operations

The hob

The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.

With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked but the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

Advantages of the induction hob

- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between induction cooking zone and pot base with high efficiency.
- High heat-up speed.
- The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base, any food which boils over does not stick to the surface.
- Rapid, sensitive control of the energy supply.

Pan recognition

If a cooking zone is switched on and there is no pan on the zone or if the pan is too small, there will be no transmission of power and the power setting display will blink.

If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone, the power setting will switch on and the power setting display will light up.

The power supply will be cut off when the pan is removed and the power setting display will blink. If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, then the power supply will take place with less power.

Some instructions on cookware

The cookware used for the induction cooking zone must be made of metal, have magnetic properties and a sufficient base area. **Only use pots with a base suitable for induction.**

| Suitable cookware | Unsuitable cookware |
|---|---|
| Enamelled steel pots with thick base | Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta |
| Cast iron pots with an enamelled base | |
| Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special base | |

This is how to establish the suitability of a pot:

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

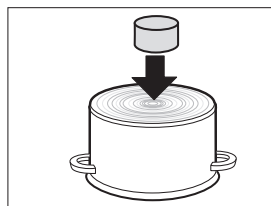
Magnet test:

Move the magnet towards the base of your cookware.

If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.

Note!

When using pans suitable for induction from some manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.



Take care when using simmering pans for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.

How to cut power consumption

The following are a few useful instructions to help you cut your consumption of energy and use your induction hob and the cookware efficiently.

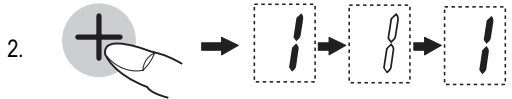
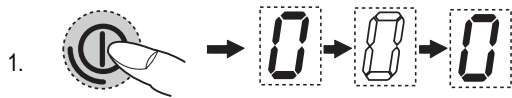
- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

Power settings

There are 9 power settings. In the chart you will find examples of how to use each setting.


| Cooking level | Suitable for |
|---------------|---|
| 0 | Off, using remaining heat |
| 1-2 | Keeping food warm, simmering small quantities of food (lowest setting) |
| 3 | Simmering |
| 4-5 | Simmering larger quantities, roasting larger pieces of meat through |
| 6 | Roasting, getting juices |
| 7-8 | Roasting |
| 9 | Bringing to the boil, browning, roasting (highest setting) |

Operations



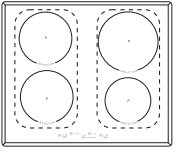
Suitable for induction cooking

Switching on a cooking zone

1. Press the **ON/OFF key**  until the power setting "0" blinks.
2. Then immediately press the plus key to select the power setting (1...9). The setting can be reduced by pressing the minus key. The power setting display shows the power setting which has been selected.
3. The power setting display blinks (pan recognition). Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pot or pan will be heated up.


Note!

- Should the cooking zone be switched on and no power setting be selected, the cooking zone will switch off automatically.
- Two cooking zones have been combined into one module for technical reasons: a left module and a right module. If one cooking zone of a module is operated at a high power setting, the power of the other cooking zone will be reduced. The setting is indicated in the cooking setting display.


| Front cooking zone | Rear cooking zone |  |
|--------------------|-------------------|---|
| 9 | 5 | |
| 8 | 6 | |
| 7 | 7 | |
| 6 | 8 | |
| 5 | 9 | |

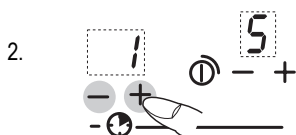


Switching off a cooking zone

4. Press the **ON/OFF key** . The cooking zone is switched off direct from any of the power settings. The control lamp will go off.



Note!

- Metal objects, e.g. kitchen utensils, cutlery, must not be left on the surface of the induction hob as they can become hot.
- Immediately switch off the cooking zone after using with the respective **sensor key ON/OFF**  and not just by pan recognition.



Automatic switch-off (timer)

The timer can be used to automatically switch off the cooking zone at the right back after a certain period of time. Times ranging from 1 minute to 99 minutes can be set.

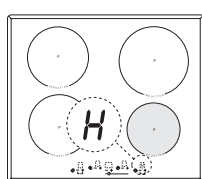
1. Set a power setting for the cooking zone at the right back and put cookware onto the cooking zone.
2. Press the **Plus key**  of the timer to select the cooking time. The **Minus key**  can be used to reduce the setting. The double-digit display will indicate the cooking time selected. The setting can be adjusted with the control dial at any time during the cooking process.
3. Once the time has lapsed the cooking zone will switch off and a signal will sound. To acknowledge the signal press any of the keys for the back right cooking zone, or alternatively, the signal will automatically stop after two minutes.

Residual heat display

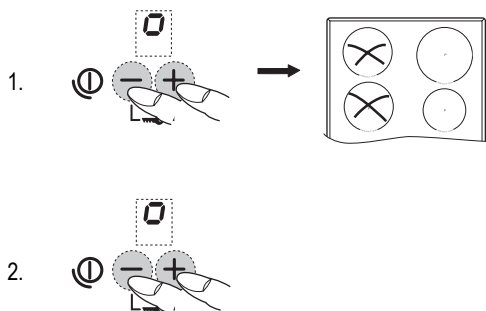
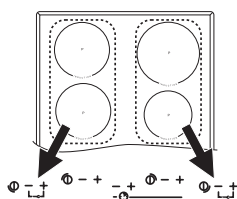
The glass ceramic hob is equipped with a "H" residual heat display. The ceramic hob is not directly heated, though it becomes hot due to the effect of heat reflected by the pan.

As long as the "H" lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the letter "H" no longer lights up. Risk of burns!



Operations





Lock /child safety device

The lock can be used to block operation and settings (e.g. power setting 4).


An activated lock will remain activated even if the hob is switched off!

The lock hence also serves as a child safety device in order to prevent the hob from being operated unintentionally or intentionally.

Switching on (left cooking zone)

1. Press the **Plus key +** and the **Minus key -** of the front left cooking zone simultaneously until the  symbol is shown. Both of the left-hand cooking-zones are locked. As soon as a key is pressed the  symbol will re-appear to remind you of the lock function.

Switching off

2. Press the **Plus key +** and the **Minus key -** of the front left cooking zone simultaneously until the  symbol goes off. Both of the left-hand cooking zones will have been released again.

Note!


- It is possible to switch the cooking zone off if the lock has been activated by means of pressing the **ON/OFF key ⓪**. The lock will remain activated.
- Use the same procedure for locking the right-hand cooking zone.

| Power setting | Automatic switch-off after ... |
|---------------|--------------------------------|
| 1 to 4 | 8 hours |
| 5 to 7 | 2 hours |
| 8 or 9 | 1 hour |


Safety switch-off

The appliance has an automatic time limit function. It prevents the appliance from being in operation for a longer period of time.

The timer of the time limit function depends on the setting of the cooking level: The higher the setting of the cooking level the faster it switches off. The time limit function operates for each cooking zone separately.

Important! After switching off the cooking zone, a  will appear in the display. The letter will remain. In order to acknowledge, press any key of the respective cooking zone. This will be confirmed when a double signal sounds.

Other functions

If two or more sensors are pressed at the same time – e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key – no function is activated. After 10 seconds the entire electronic system will switch off and dashes  will appear. Exception: lock/child safety device.

If you continue to press a sensor key after having set the highest cooking setting, the electronics switch off automatically after 10 seconds.

The appliance does not automatically switch on again after a power failure.

The hob is switched off if the electronics become overheated. A row of dashes or "F7" will appear.

Protection against overheating


If the hob is used at full power for a lengthy period, the power electronics may no longer be cooled to the necessary extent at room temperature.

To ensure that no excessive temperatures occur in the electronics, the power of the cooking zones may be reduced automatically.

If, during normal use of the hob and at normal room temperature, a row of dashes or "F7" appears frequently in the cooking setting display, the cooling is probably not sufficient. The cause may be that the kitchen units do not have any openings for cooling purposes or that they do not have any screening. If necessary installation must be checked.

Cleaning and Care



- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the **ON/OFF keys** . The hob may otherwise be accidentally switched on!

Glass ceramic hob

Important!

Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agent, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly clean

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

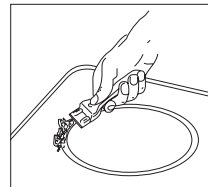
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt in.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.

What to do if trouble occurs



Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in electric shock, or short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury and damage to the appliance. Therefore always have such work done by an expert, e.g. the technical Customer Service.

Please note


If your appliance is faulty, please check whether you can remove the problem yourself by consulting these instructions for use.

But there are some problems described below that you can fix yourself.

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch you induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Have the cooking zones been deactivated (child safety device), i.e. a  is shown in the display?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on "Cookware for induction hobs".

Has the hob or a cooking zone suddenly switched on and is the display showing dashes?

- Food which has boiled over or another object is currently on the "touch-control" sensor keys. Please clean or remove.
- The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

Is the power setting blinking?

A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). Only when a pot has been placed on the cooking zone will power be supplied.

Is the power setting blinking again, although a pot has been placed on the cooking zone?

The cookware is unsuitable for induction cooking or the pot or pan is too small.

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

Does the cooling fan still operate after it has been switched off?

This is normal since the electronic unit is being cooled down.

Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call the technical Customer service.

Protection against overheating

If the hob is used at full power for a lengthy period, the power electronics may no longer be cooled to the necessary extent at room temperature.

To ensure that no excessive temperatures occur in the electronics, the power of the cooking zones may be reduced automatically.

If, during normal use of the hob and at normal room temperature, a row of dashes or "F7" appears frequently in the cooking setting display, the cooling is probably not sufficient.

The reason may be that there are no openings for cooling purposes in the kitchen units or that there is no insulation. It may be necessary to check the installation of the hob.

Instructions on environmental protection

Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.



Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Instructions for assembly

Safety instructions for the kitchen fitter

- Veneers, stuck-on or plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant ($>75^{\circ}\text{C}$). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they can become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 40 mm. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of suffocation.

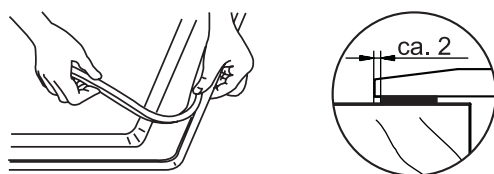
Installation

Important

- If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate bottom must be inserted at a minimum distance of 20 mm in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The intermediary shelf may only be removed by tools.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or above the surface.

Sealing of cooking zone

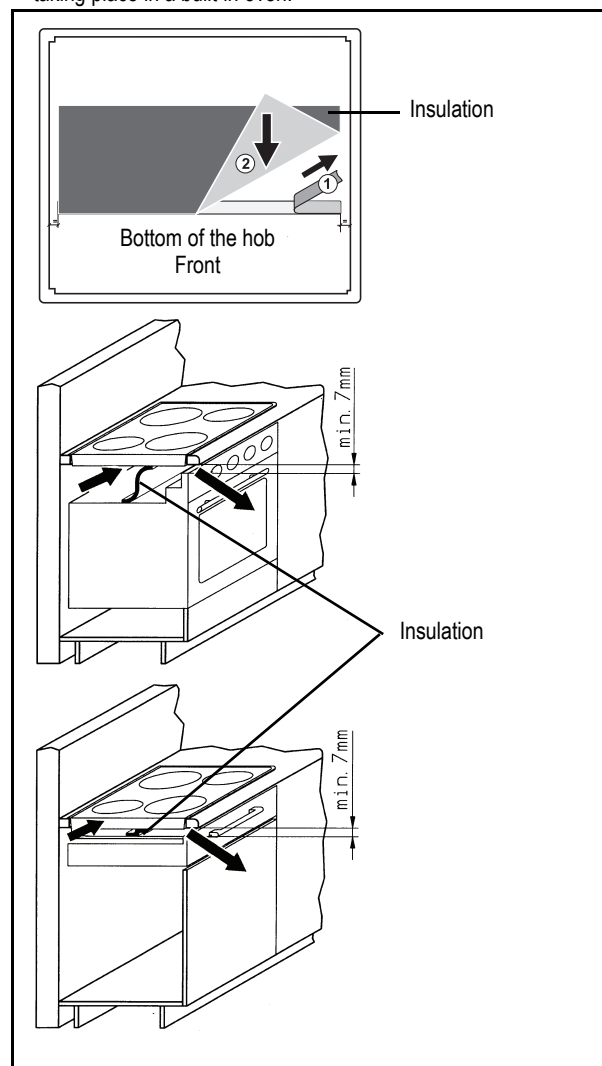
Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- In addition, make sure that no liquids can penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- **The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant!** This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

Ventilation

- The back wall of the cabinet must be open in the area of the cut-out in order to provide for air circulation.
- The front transverse strip of the furniture must be removed so that an opening is provided for air flow underneath the worktop over the entire width of the unit.
- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.
- The distance between induction hob and kitchen furniture resp. built-in unit must provide for sufficient ventilation of the induction.
- The ventilation openings must be thermally divided with the attached screen shield. Thus a back-flow of warmed air is prevented from entering the cool air intake.
- **Attention!**
The screen shield must not cover the ventilation openings. If necessary, shorten the shield up to the furniture or built-in unit.
- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.



Instructions for assembly

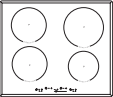
Start of operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for customer service will be indicated.

This indication will go off after 30 seconds or as soon as a key has been pressed.

Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.

Technical data

| | | | |
|--|-----------|------------------------|---|
| Dimensions | | | |
| Hob Height/ Width/ Depth | mm | 52 x 600* x 510 | |
| Installation dimensions | | | |
| Width/ Depth | mm | 560 x 490 | |
| Cooking zones | | | |
| Back left | Ø cm / kW | 18/max. 2.8 |  |
| Front left | Ø cm / kW | 18/max. 2.8 | |
| Front right | Ø cm / kW | 16/max. 2.0 | |
| Back right | Ø cm / kW | 21/max. 3.1 | |
| Minimal diameter of the saucepan bottom to activate the cooking zones) | Ø cm | 10 | |
| Electrical connection | | | |
| Mains voltage | | 400-415V 2N~, 50-60 Hz | |
| Component rated voltage | | 230 -240V | |
| Hob, total | kW | 5.9 | |

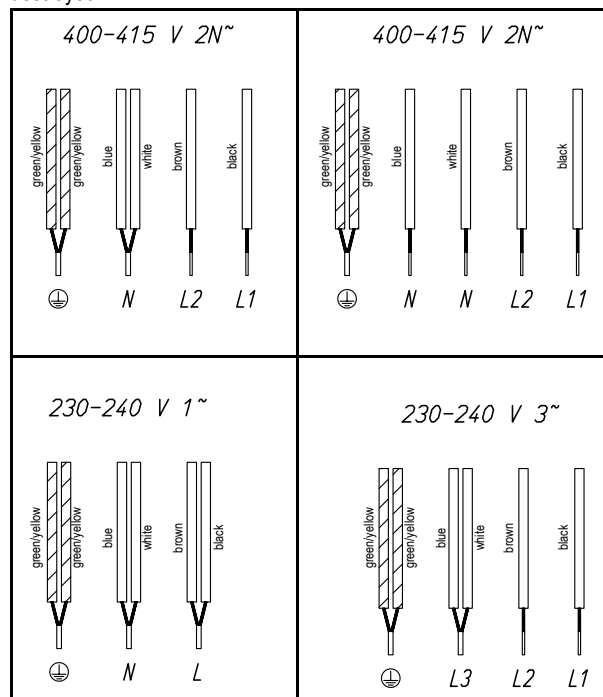
*Stainless steel frame 580 mm

Electrical connection

- **The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!**
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices.
- When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the oven.
- The earth wire must be so long that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- The induction hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.
- If damaged, the manufacturer or his customer service must replace the connection cable installed with a special connection cable.

Attention!

Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.



Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite. Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps. En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

| | |
|--|-----------|
| Consignes de sécurité..... | 25 |
| Pour raccordement et fonctionnement | 25 |
| Pour la table de cuisson | 25 |
| Pour les personnes..... | 25 |
| Description de l'appareil | 26 |
| Commande par touches sensibles | 26 |
| Utilisation..... | 27 |
| La table de cuisson..... | 27 |
| Quelques remarques concernant les récipients adéquats | 27 |
| Conseils pour économiser de l'énergie | 27 |
| Mettre la zone de cuisson en marche..... | 28 |
| Arrêter la zone de cuisson..... | 28 |
| Arrêt automatique (minuterie)..... | 28 |
| Indicateur de chaleur résiduelle..... | 28 |
| Verrouillage / Sécurité enfants | 29 |
| Dispositif de coupure automatique | 29 |
| Autres fonctions..... | 29 |
| Protection en cas de surchauffe | 29 |
| Nettoyage et entretien | 30 |
| Table de cuisson vitrocéramique..... | 30 |
| Salissures résistantes..... | 30 |
| Que faire en cas d'anomalie !..... | 31 |
| Conseils concernant la protection de l'environnement | 31 |
| Instructions de montage | 32 |
| Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine... .. | 32 |
| Montage..... | 32 |
| Ventilation..... | 32 |
| Mise en service..... | 34 |
| Caractéristiques techniques | 34 |
| Raccordement électrique..... | 34 |

Consignes de sécurité

Pour raccordement et fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

Pour la table de cuisson

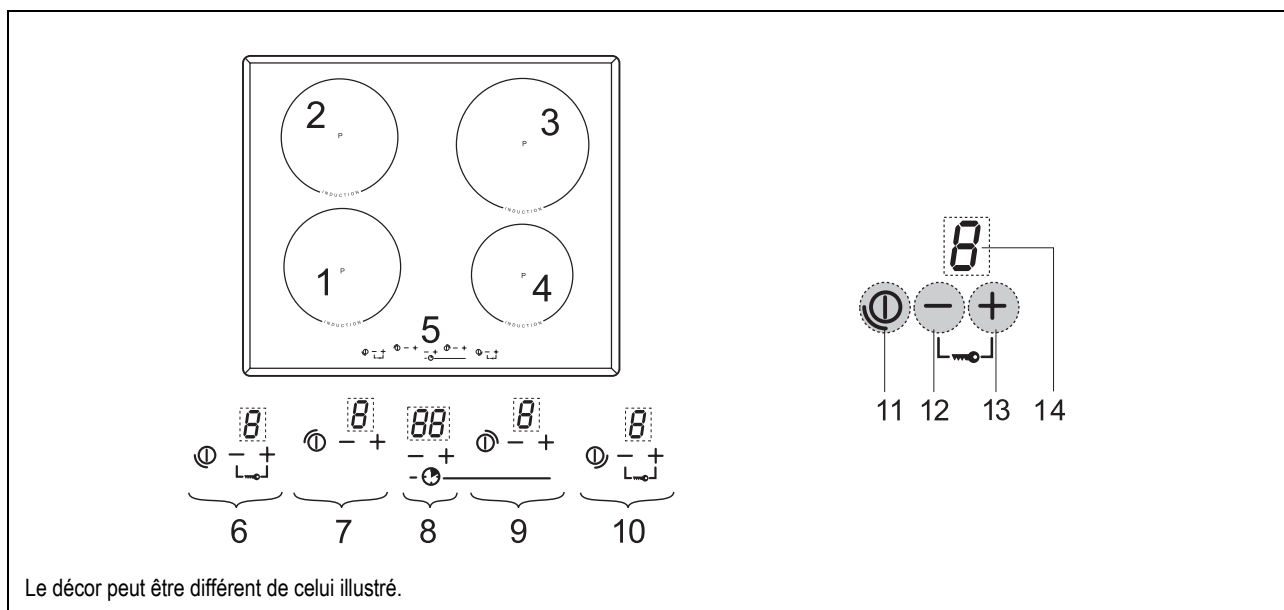
- **La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance (puissance maximum), ne pas la laisser sans surveillance!**
- Pendant la cuisson, prendre garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Eviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!
- Après l'utilisation, éteindre immédiatement la zone de cuisson avec la touche **Marche/Arrêt** ⓘ correspondante et non seulement par la détection des récipients.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Poser un couvercle et arrêter la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Eviter toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention lors de travaux avec des appareils supplémentaires! Ne pas poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Ne jamais se servir de la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, par ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Pour éviter d'éventuels endommagements, enlever immédiatement le sucre de la surface de cuisson, tant qu'il est encore chaud, en grattant avec une lame de rasoir.
- Les objets métalliques tels que vaisselle et couverts ne doivent pas être laissés sur la surface de la table à induction, car ils pourraient s'échauffer.
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Prendre garde aux objets métalliques que pourrait porter l'utilisateur et qui pourraient s'échauffer à proximité de la table à induction. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.

- Ne pas chauffer de boîte de conserve non ouverte ni d'emballage stratifié sur la table à induction. Risque de blessures par éclatement!
- Nettoyer notamment les touches sensibles, l'appareil pouvant «assimiler» les salissures à l'effleurement d'une touche. Ne jamais poser d'objets, tels que casseroles, torchons, etc., sur les touches sensibles!
Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner l'interrupteur d'Arrêt!
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensibles. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité enfants.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson, lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.

Pour les personnes

- **Attention!**
Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les tables de cuisson encastrées peuvent utiliser ces dernières uniquement sous surveillance. Par principe, tenir hors de portée des enfants en bas âge et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention!**
Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).

Description de l'appareil



1. Zone de cuisson à induction avant gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Bandeau de commande Touch Control
6. Touches de commande zone de cuisson avant gauche
7. Touches de commande zone de cuisson arrière gauche
8. Touches de commande Arrêt automatique (timer) pour zone de cuisson arrière droite
9. Touches de commande zone de cuisson arrière droite
10. Touches de commande zone de cuisson avant droite
11. Touche Marche/Arrêt
12. Touche Moins (réduire)
13. Touche Plus (augmenter)
14. Affichage des allures de cuisson

Commande par touches sensibles

La commande de la table de cuisson vitrocéramique se fait par des touches sensibles « Touch-Control » ; celles-ci se trouvent sur la partie avant de la table de cuisson.

Les touches sensibles fonctionnent de la manière suivante : effleurez brièvement avec le doigt les symboles $-$, $+$ ou Ⓢ sur la surface vitrocéramique.

Pour faciliter la lecture, nous parlons dans le texte suivant de « touche ».

Touche Marche/Arrêt Ⓢ (11)

Cette touche permet de mettre en marche et d'arrêter la zone de cuisson correspondante.

Touche Moins $-$ (12) Touche Plus $+$ (13)

Ces touches permettent de sélectionner la position de cuisson souhaitée entre 1 et 9.

Important! L'appui simultané sur les deux touches de la zone de cuisson avant gauche ou avant droite, active la sécurité enfants gauche ou droite (symbole 🔑).

Affichage de la position de cuisson (14)

L'affichage de la position de cuisson indique la position sélectionnée, ou lorsque la zone de cuisson est éteinte, un H pour la chaleur résiduelle.

L'affichage de la position de cuisson clignote au moment de la détection automatique du récipient de cuisson.

Un H s'affiche lorsque l'arrêt automatique de sécurité est désactivé.

Un 🔑 s'affiche lorsque la sécurité enfants est activée.

Une série de petits traits ou « F7 » s'affiche lorsque la sécurité thermique s'est enclenchée.

Utilisation

La table de cuisson

La surface de cuisson est composée d'une table de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.

Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

Avantages de la table à induction

- une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable(s),
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission à haut rendement de l'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide et extrêmement précis de l'adduction d'énergie.

Détection des récipients: Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu et l'affichage de la position de cuisson clignote.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume.

L'alimentation en courant est interrompue lorsque le récipient est retiré et l'affichage de la position de cuisson clignote. Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Quelques remarques concernant les récipients adéquats

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

| Récipients appropriés | Récipients non appropriés |
|---|--|
| Récipients en acier émaillé à fond épais | Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite |
| Récipients en fonte à fond émaillé | |
| Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial | |

Pour savoir si un récipient convient:

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

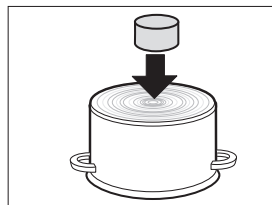
Test à l'aimant:

Approchez l'aimant du fond de votre récipient.

S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.

Remarque!

Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

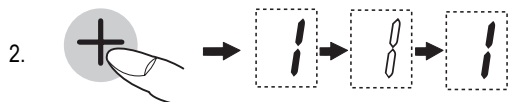
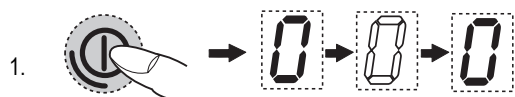
- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire.
Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur 9 positions. Le tableau, vous indique des exemples de cuisson concernant les différentes positions.

| Positions | Indiquée pour |
|-----------|---|
| 0 | Position Arrêt |
| 1-2 | Maintenir au chaud, continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite) |
| 3 | Continuer la cuisson |
| 4-5 | Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande |
| 6 | Rôtir, préparer un roux |
| 7-8 | Rôtir |
| 9 | Démarrer la cuisson, saisir, rôtir (puissance maximum) |

Utilisation



adapté à l'induction

Mettre la zone de cuisson en marche

1. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** jusqu'à ce que l'affichage des positions de cuisson „0“ clignote.
2. Tout de suite après, appuyez sur la **touche Plus** pour sélectionner la position de cuisson souhaitée (1...9). La **touche Moins** permet de réduire le réglage. L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée.
3. L'affichage de la position de cuisson clignote (détection de la casserole). Posez, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. Le récipient chauffe.

Conseil!

- Si, après la mise en marche de la zone de cuisson, aucune position de cuisson n'est sélectionnée, la zone s'arrête automatiquement.
- Pour des raisons techniques, à chaque fois, deux zones de cuisson sont connectées sur un même module. Module gauche, module droit. Si, dans un des deux modules, une zone de cuisson est utilisée sur une forte puissance de cuisson, la puissance des autres zones de cuisson sera réduite. Ceci est signalé par l'affichage des positions de cuisson.

| Zone de cuisson avant | Zone de cuisson arrière | |
|-----------------------|-------------------------|--|
| 9 | 5 | |
| 8 | 6 | |
| 7 | 7 | |
| 6 | 8 | |
| 5 | 9 | |

Arrêter la zone de cuisson



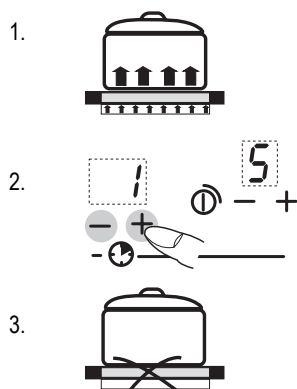
4. Activez la **touche Marche/Arrêt** . La zone de cuisson peut être arrêtée directement, indifféremment de la position de cuisson sélectionnée. L'affichage s'éteint.

Remarque!

- Les objets métalliques tels que vaisselle et couverts ne doivent pas être laissés sur la surface de la table à induction, car ils pourraient s'échauffer.
- Après l'utilisation, éteignez immédiatement la zone de cuisson avec la **touche Marche/Arrêt** correspondante et non seulement par la détection des récipients.

Arrêt automatique (minuterie)

La minuterie permet d'arrêter automatiquement la zone de cuisson arrière droite après un certain temps programmé. Vous pouvez choisir entre 1 à 99 minutes.

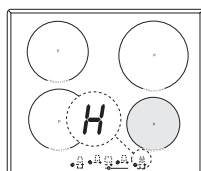


1. Réglez une position de cuisson pour la zone de cuisson arrière droite et placez le récipient de cuisson sur la zone.
2. Appuyez sur la **touche Plus** de la minuterie pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. La **touche Moins** permet de réduire le réglage. L'affichage à deux positions indique le temps de cuisson programmé. Le réglage peut être modifié au moyen du bouton de réglage.
3. Une fois la cuisson terminée, la zone s'arrête automatiquement et un signal retentit. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche concernant la zone de cuisson arrière droite. Dans le cas contraire, le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes.

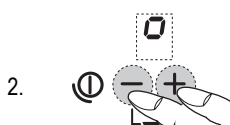
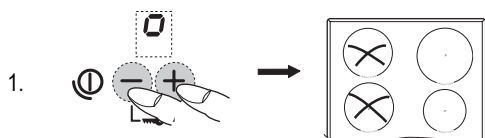
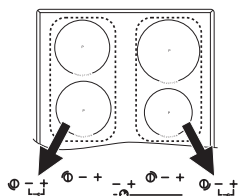
Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle «H». La vitro-céramique ne chauffe pas directement, mais sous l'effet de la chaleur restituée par le récipient de cuisson posé dessus. Tant que le «H» reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre «H» éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!



Utilisation



| Position de cuisson sélectionnée | Arrêt automatique après ... |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1 à 4 | 8 heures |
| 5 à 7 | 2 heures |
| 8 ou 9 | 1 heure |

Verrouillage / Sécurité enfants

Le verrouillage permet de bloquer l'utilisation et le réglage (par ex. position de cuisson 4).

Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la zone de cuisson est arrêtée! Ainsi, le verrouillage sert également de sécurité enfants et permet de bloquer la table de cuisson contre toute mise en marche volontaire ou involontaire.

Mise en marche (zones de cuisson gauches)

1. Appuyez simultanément sur la **touche Plus** **+** et la **touche Moins** **-** de la zone de cuisson avant gauche, jusqu'à ce que le symbole s'affiche. Les deux zones de cuisson gauches sont bloquées. Dès qu'une touche est actionnée, le symbole réapparaît pour rappeler le verrouillage.

Arrêt

2. Appuyez simultanément sur la **touche Plus** **+** et la **touche Moins** **-** de la zone de cuisson avant gauche, jusqu'à ce que le symbole s'éteint. Les deux zones de cuisson gauches sont de nouveau libérées.

Remarque!

- Le verrouillage étant activé, l'arrêt est possible à l'aide de la **touche Marche/Arrêt** . Le verrouillage reste actif.
- Pour verrouiller les deux zones de cuisson droites, procédez de la même manière.

Dispositif de coupure automatique

L'appareil dispose d'une fonction de limitation automatique de la durée d'utilisation. Elle empêche que l'appareil reste involontairement en marche pendant une longue période. La durée d'utilisation limitée est fonction de la position de cuisson choisie, c'est-à-dire: plus la puissance de cuisson est forte, plus vite l'appareil sera arrêté. La fonction de limitation de la durée d'utilisation fonctionne pour chaque zone de cuisson séparément.

Important! Une fois arrêtée, un apparaît sur l'affichage. La lettre reste affichée. Pour quitter, appuyez sur n'importe quelle touche de la zone de cuisson concernée. Cette action sera confirmée par un double signal sonore.

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas. Après 10 secondes, toute l'électronique s'arrête et l'affichage indique des traits . Exception: Verrouillage/ Sécurité enfants.

Lorsque vous continuez à actionner une touche sensible alors que la puissance maximale est atteinte, au bout de 10 secondes, l'ensemble de l'électronique est désactivée. Après une coupure de courant, il n'y a pas de remise en route automatique.

En cas de surchauffe de l'électronique, la table de cuisson s'arrête. Une série de petits traits ou «F7» s'affiche.

Protection en cas de surchauffe

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie. Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est. Lorsqu'une série de petits traits ou «F7» s'affichent fréquemment, alors que les zones de cuisson sont utilisées normalement et que la température ambiante est normale, le refroidissement est probablement insuffisant. Une ventilation manquante ou insuffisante dans le meuble ou l'absence de déflecteurs peut en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant.

Nettoyage et entretien




- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur les **touches Marche/Arrêt** . Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée!

Table de cuisson vitrocéramique

Important! N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

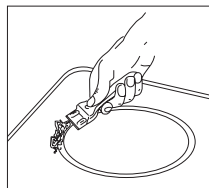
Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.

Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les saletés s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant; afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes 'nacrées') peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlever immédiatement du **sucres caramélisés** et du **plastique fondu** – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial verre. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des **zones brillantes** se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

Que faire en cas d'anomalie !



Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses ; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme par ex. le Service Après-Vente.

Notez !


Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-mêmes des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien !

La table de cuisson à induction ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Les zones de cuisson sont verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, un  s'affiche ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Dégagez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

La table de cuisson ou la zone de cuisson s'arrête subitement et des traits s'affichent ?

- Des résidus d'un débordement ou autres objets se trouvent sur les «touches sensibles» Touch-control. Nettoyez-les ou dégagez-les.
- L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

L'affichage des allures de cuisson clignote ?

Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.

L'affichage continue à clignoter, bien qu'une casserole est posée sur la zone de cuisson ?

La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

Il s'agit d'un phénomène technique ; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

La table de cuisson produit des bruits (clics ou craquements) ?

Il s'agit d'un phénomène technique qui ne peut être évité.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.

Protection en cas de surchauffe

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance des zones de cuisson se réduit automatiquement si besoin est.

Lorsque une série de petits traits ou «F7» s'affiche fréquemment, alors que les zones de cuisson sont utilisées normalement et que la température ambiante est normale, le refroidissement est probablement insuffisant.

L'absence d'ouvertures de ventilation dans le meuble ou de déflecteurs peut en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant.

Conseils concernant la protection de l'environnement

Elimination de l'emballage

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.



Elimination des appareils hors service

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à la protection de l'environnement et à la santé humaine. L'élimination non appropriée des déchets nuit à l'environnement et la santé.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Instructions de montage

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur (>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respectez impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

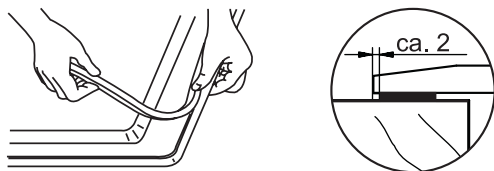
Montage

Renseignements importants

- Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (paroi latérale, tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne jamais déposer ou installer des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

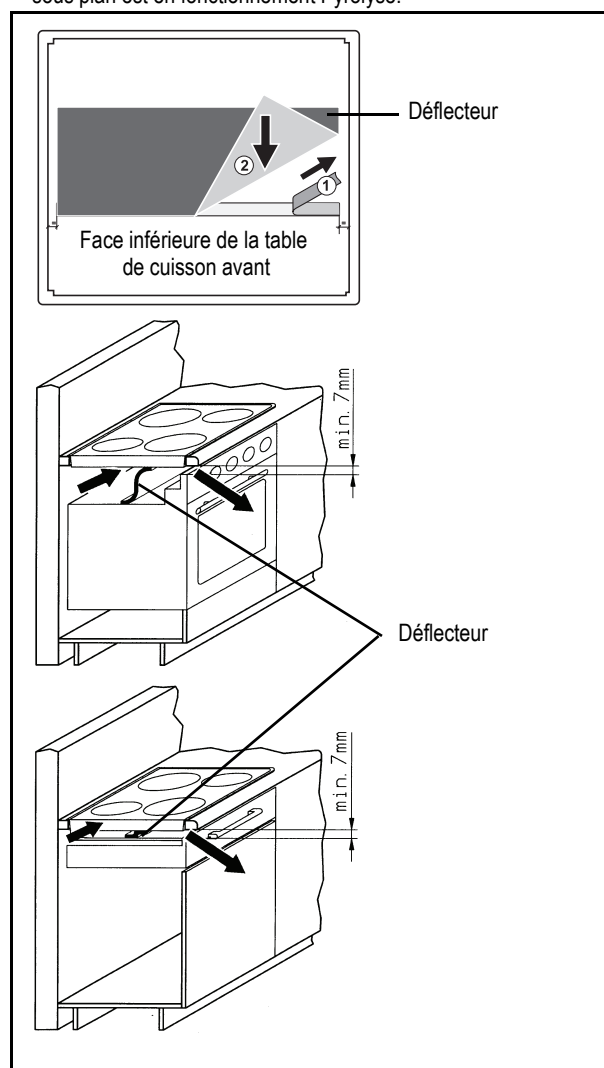
Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



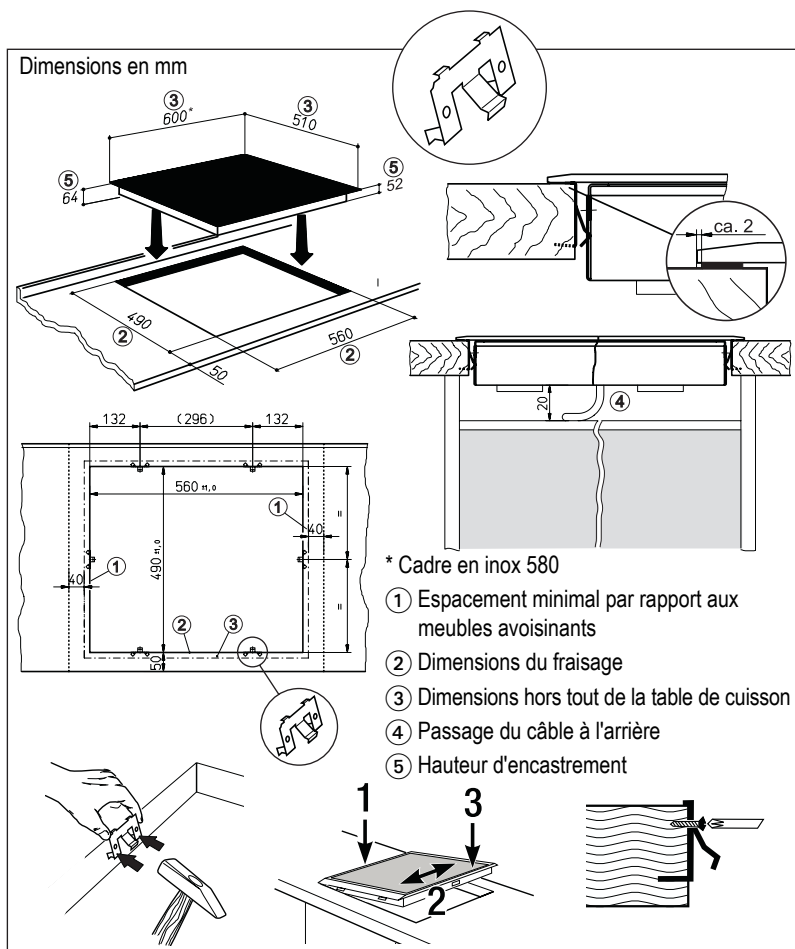
- Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne jamais coller la table de cuisson avec du silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

Ventilation

- La paroi arrière du meuble sur lequel est posée la plaque doit être ouvert au niveau de celle-ci, afin de garantir une circulation d'air.
- La traverse frontale du meuble doit être retirée sur toute la largeur de la table de cuisson, de manière à faciliter la ventilation.
- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Les orifices d'entrée et de sortie d'air doivent être isolés thermiquement l'une de l'autre à l'aide du déflecteur joint. Le reflux de l'air réchauffé vers le côté d'entrée d'air frais sera ainsi évité.
- **Attention!** Le déflecteur ne doit pas boucher les orifices d'entrée et de sortie d'air; raccourcissez-le, le cas échéant, à la taille de l'appui du meuble, voire de l'appareil encastré.
- Evitez toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.



Instructions de montage



Découpe du plan de travail

Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité. Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes :

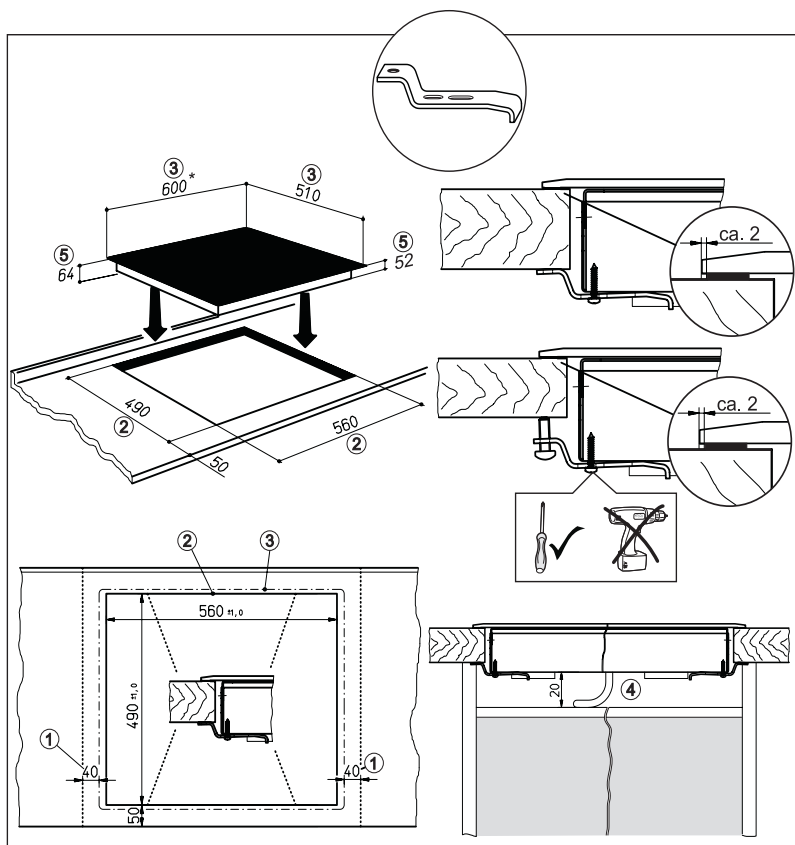
Clips

- Enfoncez les clips dans la découpe réalisée dans le plan de travail en respectant les écarts indiqués.

Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.

Important: La butée horizontale des clips doit poser à fleur sur le plan de travail (pour éviter le risque de fêlure).

- Posez alors la table de cuisson conformément à l'illustration gauche (1), centrez-la (2) et clipsez-la (3).
- Pour sécuriser les clips, des vis peuvent être utilisées.



Languette

- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.

- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.

Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.

- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette. Pour le bon équilibre, utilisez une vis métrique au niveau de la languette.

Important!

Veillez à poser la table vitrocéramique parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de provoquer une tension et de la fendre.

Instructions de montage

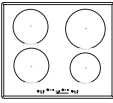
Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Cet affichage s'efface après 30 secondes ou dès qu'une des touches est appuyée.

Nettoyer rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis bien l'essuyer avec un linge propre et sec.

Caractéristiques techniques

| | | | |
|---|-----------|------------------------|---|
| Dimensions | | | |
| Table de cuisson | | | |
| Hauteur/Largeur/Profondeur | mm | 52 x 600* x 510 | |
| Cotes d'encastrement | | | |
| Largeur/ Profondeur | mm | 560 x 490 | |
| Zones de cuisson | | | |
| arrière gauche | Ø cm / kW | 18 / max. 2,8 |  |
| avant gauche | Ø cm / kW | 18 / max. 2,8 | |
| avant droite | Ø cm / kW | 16 / max. 2,0 | |
| arrière droite | Ø cm / kW | 21 / max. 3,1 | |
| Diamètre minimum de la casserole pour déclencher la mise en marche des zones de cuisson | | Ø cm | 10 |
| Raccordement électrique | | | |
| Tension secteur | | 400-415V 2N~, 50-60 Hz | |
| Tension nominale des composants | | 230 -240V | |
| Table de cuisson globale | kW | 5,9 | |

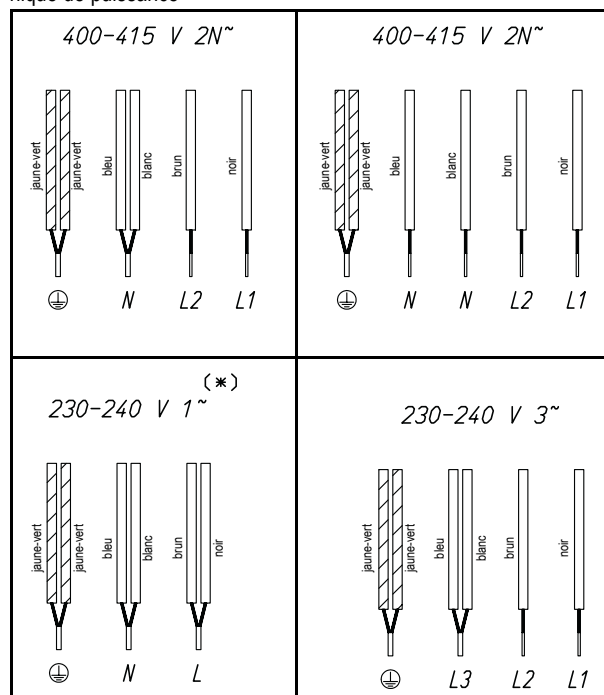
*Cadre en inox 580mm

Raccordement électrique

- **Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!**
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
- Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- La table à induction est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- En cas d'endommagement du cordon électrique intégré à l'appareil, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial. Cette intervention ne peut être effectuée que par le fabricant ou par son Service Après-Vente.

Attention!

Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance



- Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Caro Cliente,

sentitamente La ringra-ziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta. Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.



OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura e alla manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo. Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare questo manuale d'uso e di montaggio con cura e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.


| | |
|---|-----------|
| Indicazioni di sicurezza | 36 |
| Collegamento e funzionamento | 36 |
| Il piano di cottura..... | 36 |
| Per le persone..... | 36 |
| Descrizione dell'apparecchio | 37 |
| Uso dei sensori | 37 |
| I comandi | 38 |
| Il piano di cottura..... | 38 |
| Indicazioni sulle pentole adatte..... | 38 |
| Consigli per il risparmio d'energia | 38 |
| Accendere la zona di cottura..... | 39 |
| Spegnimento della zona di cottura | 39 |
| Timer | 39 |
| Indicazione del calore residuo..... | 39 |
| Blocco dei sensori / sicurezza per i bambini | 40 |
| Spegnimento di sicurezza | 40 |
| Altre funzioni | 40 |
| Protezione contro il surriscaldamento..... | 40 |
| Pulizia e manutenzione | 41 |
| Superficie in vetroceramica..... | 41 |
| Macchie speciali..... | 41 |
| Cosa fare in caso di problemi? | 42 |
| Indicazioni per la tutela ambientale | 42 |
| Istruzioni di montaggio | 43 |
| Indicazioni di sicurezza per il montatore dei mobili da cucina..... | 43 |
| Incasso..... | 43 |
| Ventilazione..... | 43 |
| Messa in funzione | 45 |
| Dati tecnici..... | 45 |
| Collegamento elettrico | 45 |

Indicazioni di sicurezza

Collegamento e funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.

Il piano di cottura

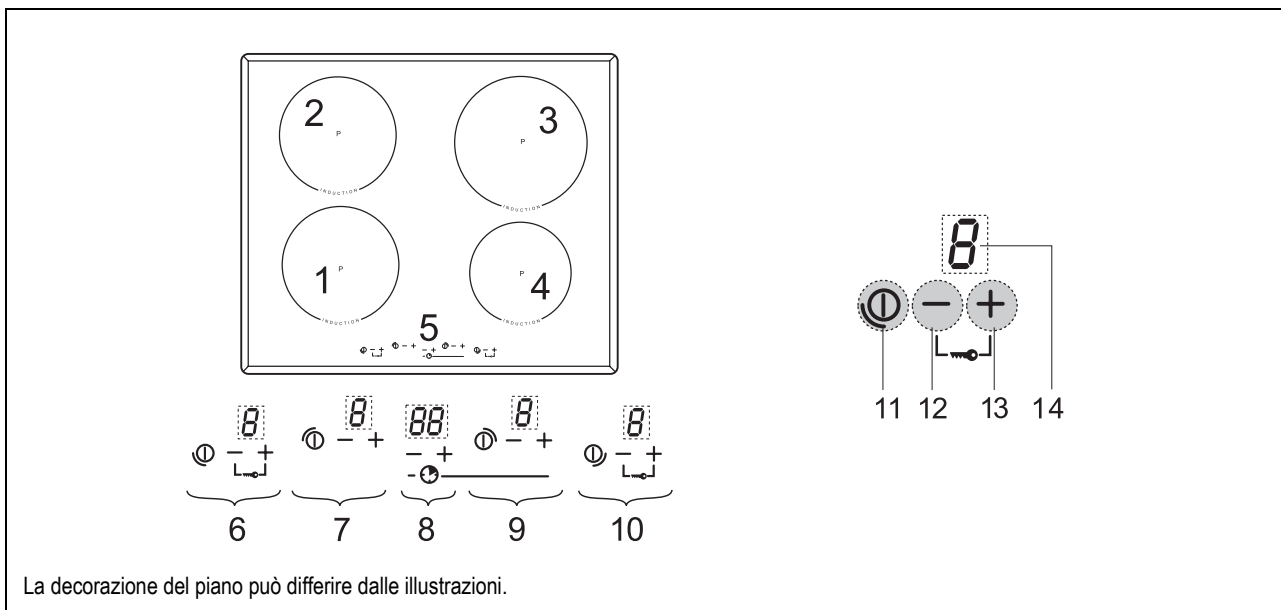
- **A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati (potenza max.) non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!**
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole; sussiste un pericolo di surriscaldamento delle stesse!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Attenzione durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Ciò conduce a danni alla pentola e al piano di cottura di cui non assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura mediante il rispettivo tasto di **accensione/spengimento**  e non tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua! Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Se si formano incrinature, crepe o la superficie di cottura in vetroceramica si rompe, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile e interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio d'assistenza tecnica.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi aggiuntivi! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non poggiare sulla superficie di cottura nè fogli di alluminio, nè materiale plastico. Tener lontano tutto il materiale fondibile, p.es. materiale di plastica, lamine e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Lo zucchero ancora caldo deve essere asportato subito con precauzione per mezzo di un raschietto per vetro per evitare danni.
- Gli oggetti metallici, come le stoviglie e le posate, non devono essere lasciati sulla superficie del piano di cottura a induzione perché possono riscaldarsi.
- Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili sotto il piano di cottura.
- Per gli oggetti metallici che si portano a contatto con il corpo, fare attenzione: se si trovano nelle immediate vicinanze del piano di cottura ad induzione possono riscaldarsi. Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.
- Non riscaldare barattoli di conserva ancora chiusi o confezioni multistrato sulla superficie di cottura. Pericolo di scoppio!

- Fare attenzione che i sensori siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto da parte vostra. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
Se i cibi nelle pentole traboccano fino a sopra i tasti, spegnere l'apparecchio.
- Le pentole e i tegami non devono coprire le zone dei sensori, perché provocano altrimenti lo spegnimento automatico dell'apparecchio.
- Attivare la sicurezza per i bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura contemporaneamente ad un forno impostato sulla funzione pirolisi.

Per le persone

- **Attenzione!**
Le persone, che non hanno dimestichezza con il piano di cottura dovrebbero utilizzarlo solo sotto sorveglianza. Per principio mantenere lontano bambini piccoli e fare attenzione a che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!**
Le superfici delle zone di cottura diventano roventi durante l'uso. Per questo motivo tenere lontano i bambini.
- I portatori di pace-maker o di pompe di insulina impiantate devono assicurarsi che i loro dispositivi non vengano danneggiati dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).

Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura ad induzione davanti a sinistra
2. Zona di cottura ad induzione dietro a sinistra
3. Zona di cottura ad induzione dietro a destra
4. Zona di cottura ad induzione davanti a destra
5. Pannello dei comandi Touch-Control
6. Sensori della zona di cottura davanti a sinistra
7. Sensori della zona di cottura dietro a sinistra
8. Sensori per funzione di spegnimento automatico (timer) per la zona di cottura dietro a destra
9. Sensori della zona di cottura dietro a destra
10. Sensori della zona di cottura davanti a destra
11. Tasto di accensione/spegnimento
12. Tasto Meno (diminuire)
13. Tasto Più (aumentare)
14. Indicatore del grado di potenza

Uso dei sensori

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene mediante i sensori «Touch-Control» che si trovano davanti sulla superficie.

I sensori funzionano come segue: toccare brevemente sui simboli $-$, $+$ o Ⓢ sulla superficie in vetroceramica.

Per semplificare in seguito parliamo soltanto di «tasti».

Tasto di accensione/spegnimento Ⓢ (11)

Usarlo per accendere e spegnere le zone di cottura.

Tasto Meno $-$ (12) Tasto Più $+$ (13)

Con questi due tasti si può selezionare il grado di cottura regolabile da 1 fino a 9.

Importante! Azionando contemporaneamente i tasti della zona di cottura davanti a sinistra o davanti a destra si accende la sicurezza per i bambini sinistra o destra (simbolo ☹).

Indicatore del grado di potenza (14)

L'indicatore mostra il grado di cottura selezionato o, se la zona è ancora calda, una H dopo lo spegnimento.

Con il riconoscimento della pentola lampeggia l'indicatore del grado di potenza.

Quando la funzione di spegnimento di sicurezza ha spento la zona di cottura, viene indicata una H .

Si vede ☹ quando la sicurezza dei bambini è attiva.

Appaiono alcuni tratti o il codice «F7» in caso di protezione contro il surriscaldamento attivo.

I comandi

Il piano di cottura

Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata al di sotto della superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica e induce una corrente termica nel fondo della pentola.

Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

Vantaggi del piano di cottura ad induzione

- cottura a risparmio energetico attraverso la trasmissione diretta dell'energia sulla pentola (sono necessarie stoviglie adatte in materiali magnetizzabili),
- incremento della sicurezza, dato che l'energia viene trasmessa solo quando la pentola è posizionata,
- trasmissione dell'energia tra la zona di cottura ad induzione e il fondo della pentola con elevato grado di efficienza,
- elevata velocità di riscaldamento,
- quasi nessun pericolo di bruciature, dato che la superficie di cottura viene riscaldata solo dal fondo della pentola, i cibi traboccati non si attaccano,
- regolazione rapida e precisa dell'apporto di energia.

Riconoscimento pentole: Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola ovvero la pentola che vi si trova sia troppo piccola, non viene trasmessa alcuna energia.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza e accende il piano sul grado di cottura impostato.

La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura. Qualora su una zona vengano poste pentole o padelle dalle dimensioni piccole, che tuttavia causano ugualmente l'accensione della funzione del riconoscimento pentole, la potenza trasmessa è commisurata a quanto necessario.

Indicazioni sulle pentole adatte

I recipienti utilizzati per la superficie di cottura ad induzione devono essere in metallo, devono avere proprietà magnetiche e devono possedere un fondo di dimensioni sufficienti. **Utilizzare solo pentole che presentano un fondo adatto all'induzione.**

| Recipienti adatti | Recipienti non adatti |
|---|--|
| Recipienti in acciaio smaltato con fondo spesso | Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta |
| Recipienti in ghisa con fondo smaltato | |
| Recipienti in acciaio inox multi-strato, acciaio inox, ferri e alluminio con fondo speciale | |

In questo modo si può stabilire se la pentola è adeguata:

Eseguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertarsi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

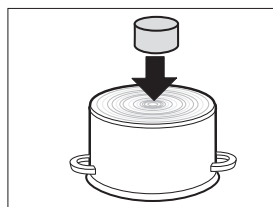
Test del magnete:

Avvicinare il magnete al fondo del vostro recipiente di cottura.

Se il magnete viene attratto, potete utilizzare il recipiente sul piano di cottura a induzione.

Nota!

Utilizzando pentole adatte all'induzione di alcune marche si possono sentire dei fruscii che sono da ricondurre alle modalità di fabbricazione delle pentole stesse.



Attenzione durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non assumiamo la responsabilità!

Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura in modo efficace ed economico.

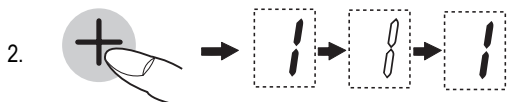
- Il diametro del fondo della pentola deve essere identico al diametro della zona di cottura.
- Su una pentola nuova spesso viene indicato il diametro superiore della pentola stessa che è quasi sempre più grande del fondo.
- Quando si cuociono i piatti con lunghi tempi di cottura si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione che permette inoltre di conservare le vitamine.
- Cocete sempre con sufficiente liquido nella pentola per evitare danni alla pentola e alla zona di cottura a causa di surriscaldamento.
- Se è possibile chiudete le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliete la pentola adatta alla quantità di cibo.
Una pentola grande ma quasi vuota spreca l'energia.

Gradi di cottura

La potenza della zona di cottura può essere regolata in 9 livelli. Nella tabella trovate indicazioni relative ai singoli piatti.

| Grado di cottura | usare per |
|------------------|--|
| 0 | Posizione di spegnimento, uso del calore residuo Mantenimento in caldo, cottura ai ferri di quantità ridotte di cibo (potenza minore) |
| 1-2 | |
| 3 | Cottura di proseguimento Cottura di grande quantità di cibo, arrostitimento dei pezzi grandi |
| 4-5 | |
| 6 | Arrostitimento, soffritto con farina Arrostitimento Prima cottura forte e rosolatura a fuoco vivo (potenza più alta). |
| 7-8 | |
| 9 | |

I comandi



idoneo per l'induzione

Accendere la zona di cottura

1. Premete il **tasto di accensione/spengimento** fino a che non lampeggia l'indicatore del grado di cottura «0».
2. Subito in seguito premete il tasto Più per selezionare il grado di potenza (1...9). Potete diminuire il grado di cottura con il tasto Meno, l'indicatore mostra il grado selezionato.
3. L'indicatore del grado di potenza lampeggia (riconoscimento della pentola). Mettete subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. La pentola viene riscaldata.

Indicazione!

- Se non viene selezionato nessun grado di cottura, la zona di cottura viene spenta.
- Per motivi tecnici, sempre due zone di cottura formano un modulo unico: modulo sinistro e modulo destro. Se adoperate un modulo con alta potenza viene ridotta la potenza dell'altro modulo. Ciò viene indicato nell'apposito indicatore della zona di cottura.

| Zona di cottura anteriore | Zona di cottura posteriore | |
|---------------------------|----------------------------|--|
| 9 | 5 | |
| 8 | 6 | |
| 7 | 7 | |
| 6 | 8 | |
| 5 | 9 | |

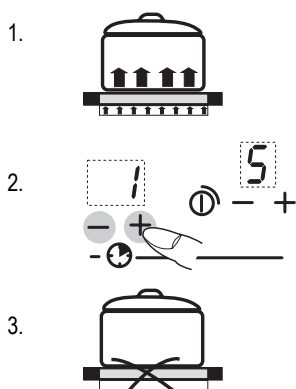


Spegnimento della zona di cottura

4. Premete sul **tasto di accensione/spengimento** . Si può spegnere ogni zona di cottura da qualsiasi grado di cottura. L'indicazione nel display si spegne.

Nota!

- Gli oggetti metallici, come le stoviglie e le posate, non devono essere lasciati sulla superficie del piano di cottura a induzione perché possono riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnete immediatamente la zona di cottura mediante il rispettivo tasto di **accensione/spengimento** e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.



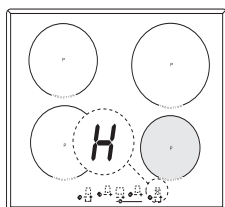
Timer

Nella zona posteriore destra è possibile programmare lo spegnimento automatico. La durata è impostabile da 1 a 99 minuti.

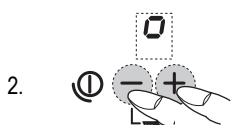
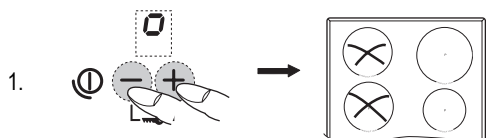
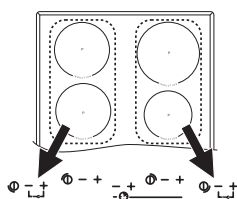
1. Impostate un grado di cottura per la zona di cottura posteriore destra e mettete su una pentola.
2. Premete il tasto **Più** dello spegnimento di sicurezza per selezionare la durata della cottura. Potete diminuire la durata con il tasto **Meno** . L'indicatore a due cifre mostra i minuti selezionati. Potete modificare l'impostazione ad ogni momento durante il decorso.
3. Allo scadere di questo tempo, si spegne la zona di cottura e l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Per disinserire il segnale acustico, premete il tasto della zona di cottura posteriore destra oppure aspettate 2 minuti fino a che si disinserisce automaticamente.

Indicazione del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un'indicazione del calore residuo con il simbolo «H». Il piano di cottura viene riscaldato solo indirettamente dai fondi delle pentole. Mentre vedete la «H» dopo lo spegnimento potete usufruire del calore residuo per mantenere in caldo o per sciogliere i cibi. Anche dopo lo spegnimento della «H» la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo di ustioni!



I comandi



| Grado di cottura impostato | Disattivazione automatica dopo ... |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 - 4 | 8 ore |
| 5 - 7 | 2 ore |
| 8 o 9 | 1 ora |



Blocco dei sensori / sicurezza per i bambini

Con il blocco potete fissare un'impostazione (ad es. il grado di cottura 4).


Il blocco rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura!

Il blocco dei sensori protegge l'apparecchio dall'uso non appropriato o involontario.


Attivazione blocco zone a sinistra

1. Premete contemporaneamente i tasti **Più +** e **Meno -** della zona di cottura davanti sinistra, fino a che non vedete il simbolo . Entrambe le due zone di cottura sono bloccate. Appena toccate un tasto riappare il simbolo  per segnalare il blocco.

Disattivazione

2. Premete contemporaneamente i tasti **Più +** e **Meno -** della zona di cottura davanti sinistra, fino a che non si spegne il simbolo . Entrambe le due zone di cottura sono libere.


Nota!

- Potete sempre spegnere il piano di cottura nonostante il blocco attivato con il **tasto di accensione/spegnimento** . Il blocco viene però mantenuto.
- Procedete analogamente per bloccare le due zone di cottura a destra.


Spegnimento di sicurezza

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo che lo disattiva dopo un determinato periodo, al fine di evitare funzionamenti indesiderati.

I tempi di disattivazione di tale dispositivo dipendono dal grado di cottura selezionato: più alto è il grado di cottura, più rapidamente si spegne l'apparecchio. Il limite del funzionamento funziona separatamente per ogni singola zona di cottura.

Importante! Dopo lo spegnimento, nel display compare una . Per confermare premete un tasto qualsiasi della rispettiva zona di cottura. Ciò viene confermato da un doppio segnale acustico.

Altre funzioni

Azionando contemporaneamente due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non si attiva nessuna delle funzioni di accensione. Dopo 10 secondi si spegne tutta l'elettronica ed appaiono dei tratti . Eccezione: Blocco dei sensori /sicurezza per i bambini

Se si continua ad azionare un tasto dopo il raggiungimento del grado di cottura massimo, l'elettronica si spegne completamente dopo 10 secondi.

Dopo la caduta della corrente l'apparecchio non viene rimesso automaticamente in funzione.

In caso di surriscaldamento dell'elettronica, si spegne il piano di cottura. Noterete alcuni tratti oppure il codice «F7».

Protezione contro il surriscaldamento

Utilizzando a lungo il piano di cottura a piena potenza, l'elettronica può mostrare difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene autonomamente abbassata.

Se durante il normale utilizzo del piano di cottura ed a temperatura ambiente normale si dovessero notare spesso dei tratti oppure il codice «F7», probabilmente il raffreddamento è insufficiente, a causa di aperture di raffreddamento insufficienti o da una schermatura mancante. Eventualmente dovete controllare l'installazione.

Pulizia e manutenzione



- Lasciate raffreddare le superfici prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fate attenzione a strofinare soltanto brevemente sui **tasti di accensione/spengimento** ⓘ per evitare un'accensione involontaria.

Superficie in vetroceramica

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detersivi o strumenti abrasivi, come lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, smacchiatori, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.

Pulizia dopo l'uso

1. Pulite il piano di cottura sempre quando è sporco, nel migliore dei casi dopo ogni uso. Utilizzate un panno umido e un po' di detersivo per mani. In seguito asciugate con un panno pulito per togliere tutti i residui del detersivo dalla superficie in vetroceramica.

Manutenzione settimanale

2. Pulite e curate il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia di vetroceramica.

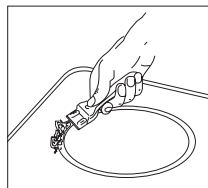
Rispettate sempre le indicazioni del produttore.

Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva che agisce contro l'acqua e lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugate quindi le superfici con un panno pulito. Fate attenzione a che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché hanno un'effetto aggressivo e cambiano la struttura della superficie.

Macchie speciali

Eliminate lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) subito dopo il termine della cottura dalla zona di cottura raffreddata a temperatura media. Usate un detersivo normale reperibile in commercio e procedete come abbiamo descritto in punto 2.

Togliete i **cibi incrostati** dalle superfici di cottura in vetroceramica per primo con un panno bagnato ed in seguito eliminate i resti con uno speciale raschietto per vetro. Dopo ciò pulite seguendo le indicazioni del punto 2.



Togliete immediatamente **zucchero o materiale plastico** che sia caduto sulle superfici di cottura calde con un raschietto per vetro. In seguito pulite seguendo le indicazioni del punto 2.

I **grani di sabbia** eventualmente caduti sulla vetroceramica durante la pulizia dell'insalata o delle patate lasciano graffi sul fondo delle pentole! Pertanto assicuratevi che non ci siano presenti sulla superficie di cottura.

Cambiamenti cromatici non hanno nessuna influenza sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale ma di semplici residui carbonizzati non rimossi.

Parti lucidi risultano da materiale asportato per sfregamento soprattutto quando usate pentole in alluminio oppure prodotti di pulizia non idonei. Fate quindi fatica a toglierli con dei normali prodotti di pulizia. Eventualmente dovete ripetere più volte tale pulizia. Utilizzando detersivi aggressivi, o a causa di frizioni con il fondo delle pentole, con il tempo è possibile che le decorazioni vengano abrase e che compaiano macchie scure.

Cosa fare in caso di problemi?



Lavori non qualificati e di riparazione sono pericolosi perché potrebbero causare scosse elettriche e cortocircuiti. Sono da evitare per eliminare qualsiasi rischio di danni alla salute umana e all'apparecchio stesso. Per questo motivo fate eseguire tali lavori soltanto da un'elettricista specializzato come ad es. dal Servizio Tecnico.

Nota bene!


Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultate innanzitutto il manuale d'uso per eliminare personalmente i piccoli guasti.

In seguito vi diamo alcuni consigli su come eliminare i problemi.

I fusibili saltano ripetutamente?

Interpellate il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura non si accende?

- È scattato il fusibile domestico?
- È stato collegato il cavo di alimentazione?
- Sono bloccate le zone di cottura (sicurezza per bambini) e appare  ?
- Avete coperto i sensori con un panno umido, del liquido o con un oggetto metallico? Eliminateli.
- Avete usato pentole non adatte? Vedete nel capitolo «Indicazioni sulle pentole da utilizzare».

Il piano di cottura si è spento all'improvviso e vedete dei tratti ?

- Cibi traboccati o altri oggetti si trovano sui sensori Touch-Control? Puliteli.
- L'elettronica è troppo calda. Controllate l'incasso del piano di cottura e assicurate una ventilazione sufficiente.

Lampeggia l'indicatore del grado di potenza?

Avete acceso una zona di cottura e il piano attende la pentola. La potenza trasmessa dipende dalla pentola presente.

Continua il lampeggio dell'indicatore anche con una pentola messa sulla zona di cottura?

La pentola non è idonea all'induzione o ha un fondo troppo piccolo.

Le pentole usate fanno rumori?

Ciò succede per motivi tecnici. Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.

Il ventilatore di raffreddamento è in funzione anche dopo lo spegnimento del piano di cottura?

Questo è normale perché viene raffreddata l'elettronica.

Sentite dei rumori (scricchioli o clic)?

Sono dovuti a motivi tecnici, sono normali.

Notate rotture o incrinature?

Se si formano incrinature, crepe o la superficie di cottura in vetroceramica si rompe, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile e interpellare il Servizio Tecnico.

Protezione contro il surriscaldamento

Utilizzando a lungo il piano di cottura a piena potenza, l'elettronica può mostrare difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formino temperature troppo elevate, la potenza delle zone di cottura viene autonomamente abbassata.

Se durante il normale utilizzo del piano di cottura ed a temperatura ambiente normale si dovessero notare spesso dei tratti oppure il codice «F7», probabilmente il raffreddamento è insufficiente, a causa di aperture di raffreddamento insufficienti o da una schermatura mancante. Eventualmente dovete controllare l'installazione.

Indicazioni per la tutela ambientale

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente.

La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.



Smaltimento dell'apparecchio vecchio

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto.

Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Istruzioni di montaggio

Indicazioni di sicurezza per il montatore dei mobili da cucina

- Le impiallacciature, listelli incollati lateralmente, collanti e vernici dei mobili adiacenti devono resistere fino a temperature $>75^{\circ}\text{C}$. Se non resistono abbastanza alle temperature alte possono deformarsi.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Dovete rispettare anche le distanze minime verso dietro configurate nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenete una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 40 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere fatto di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve essere almeno quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- Le parti dell'imballaggio (p.es. fogli, styropor, aghi) possono risultare pericolosi per i bambini. Manteneteli lontani. Le parti piccole possono essere inghiottite e per i fogli esiste pericolo di soffocamento.

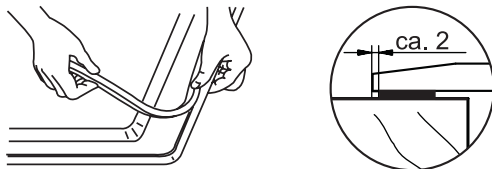
Incasso

Avvertenze importanti

- Qualora il piano cottura sia collocato al di sopra di mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) garantire con un'opportuna parete intermedia installata ad una distanza minima di 20 mm dal fondo del piano, assicurandosi che non vi sia alcun contatto casuale della parte inferiore del piano di cottura. Deve essere possibile rimuovere la parete intermedia soltanto usando degli attrezzi.
- Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente in prossimità del piano di cottura per evitare il rischio d'incendio.

Guarnizione del piano di cottura

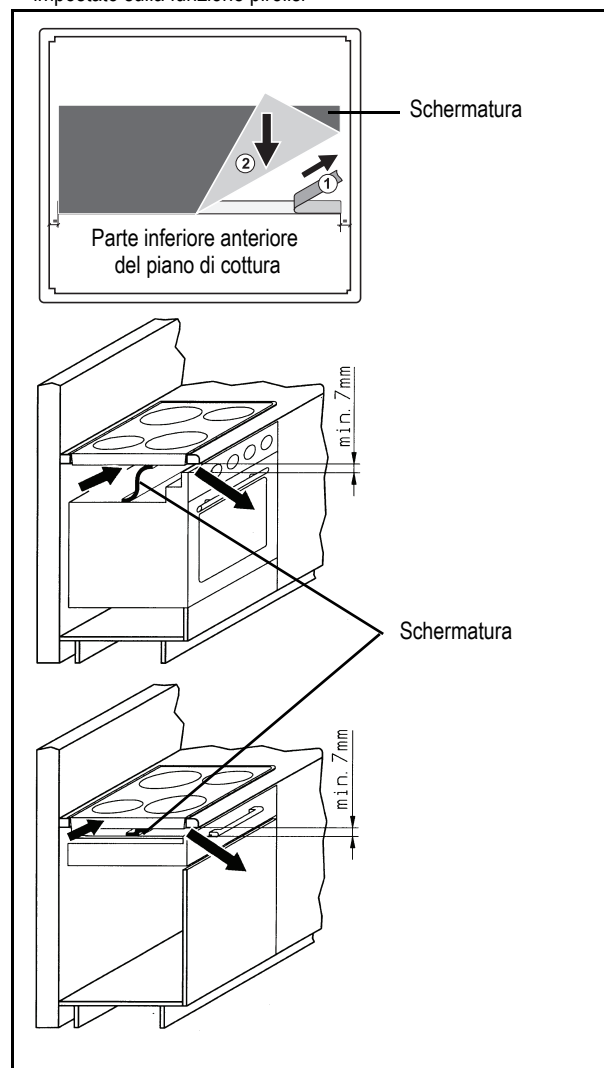
Controllate, prima del montaggio, che la guarnizione presente sul perimetro di incasso del piano di cottura sia collocata a dovere.



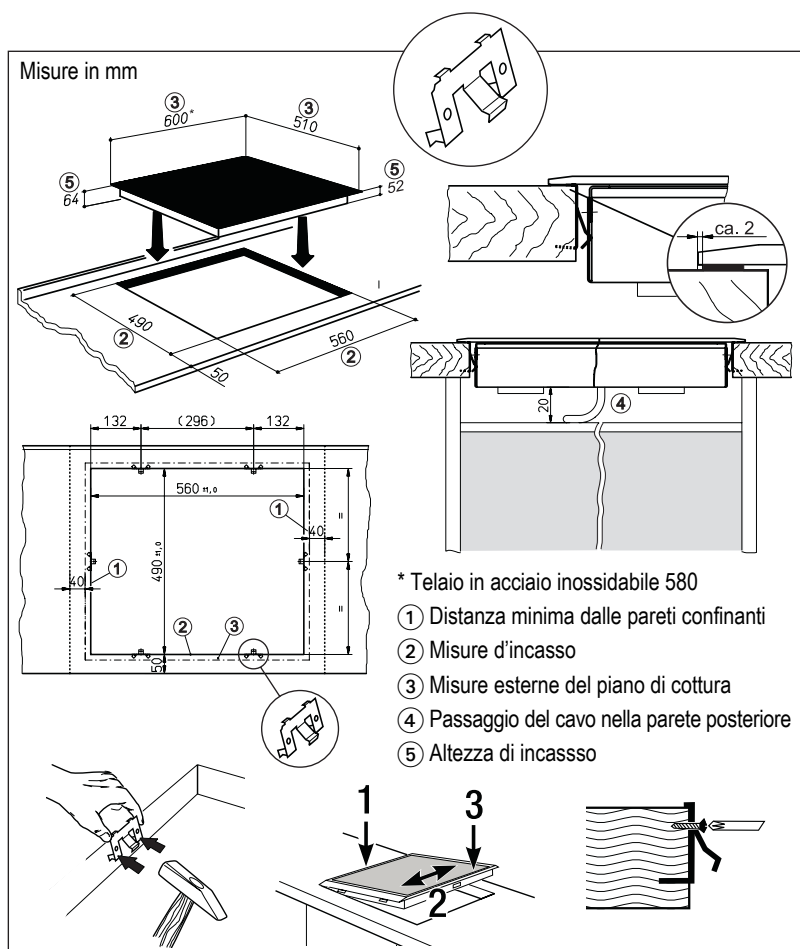
- Deve essere evitato che eventuali liquidi possano colare tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, o tra quest'ultimo e la parete, verso elettrodomestici eventualmente montati al di sotto.
- Durante il montaggio del piano di cottura in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle di ceramica o con rivestimento simile (piastrelle etc.), si deve provvedere a rimuovere, se necessario, la guarnizione che si trova sul piano di cottura e ad ermetizzare il piano di cottura dalla superficie di lavoro utilizzando materiali di tenuta di plastica (non contenuti nella fornitura).
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando del silicone!** Tale fissaggio danneggerebbe infatti il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

Ventilazione

- Il dorso del mobile posto in basso, in questa zona del ritaglio del piano di cottura deve risultare aperto affinché l'aria possa circolare.
- Occorre rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.
- La parte inferiore dell'area di intaglio del piano di lavoro deve essere sprovvista di eventuali listelli trasversali.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione ed il mobile da cucina o apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Le aperture di ventilazione e scarico devono essere separate termicamente tra di loro per mezzo dell'unità protezione. In tal modo si evita il ritorno d'aria riscaldata al lato di aspirazione dell'aria fredda.
- **Attenzione!** La protezione non deve coprire le aperture di ventilazione e di scarico. Eventualmente procedere ad una adeguata riduzione fino all'appoggio mobile/apparecchio ad incasso.
- Evitare che si formi dal basso un eccessivo calore (ad es. a causa di un forno sprovvisto di un ventilatore).
- Non utilizzare il piano di cottura contemporaneamente ad un forno impostato sulla funzione pirolisi



Istruzioni di montaggio



Taglio del piano di lavoro

Le misure del ritaglio nel piano di lavoro possono essere ricavate esattamente dallo schema quotato con una sega dritta o una fresa. Le superfici del ritaglio devono essere sigillate con una vernice protettiva e idrorepellente per evitare l'entrata di umidità. Il ritaglio del piano di cottura deve essere prodotto in conformità ai disegni.

La superficie di cottura in vetroceramica deve poggiare in perfetta posizione orizzontale ed essere a perfetta tenuta. Se viene installata sotto tensione potrebbe spaccarsi.

Controllate, che la guarnizione presente sul perimetro di incasso del piano di cottura sia collocata a dovere.

Il piano di cottura va fissato o con aiuto dei clips oppure con delle linguette.

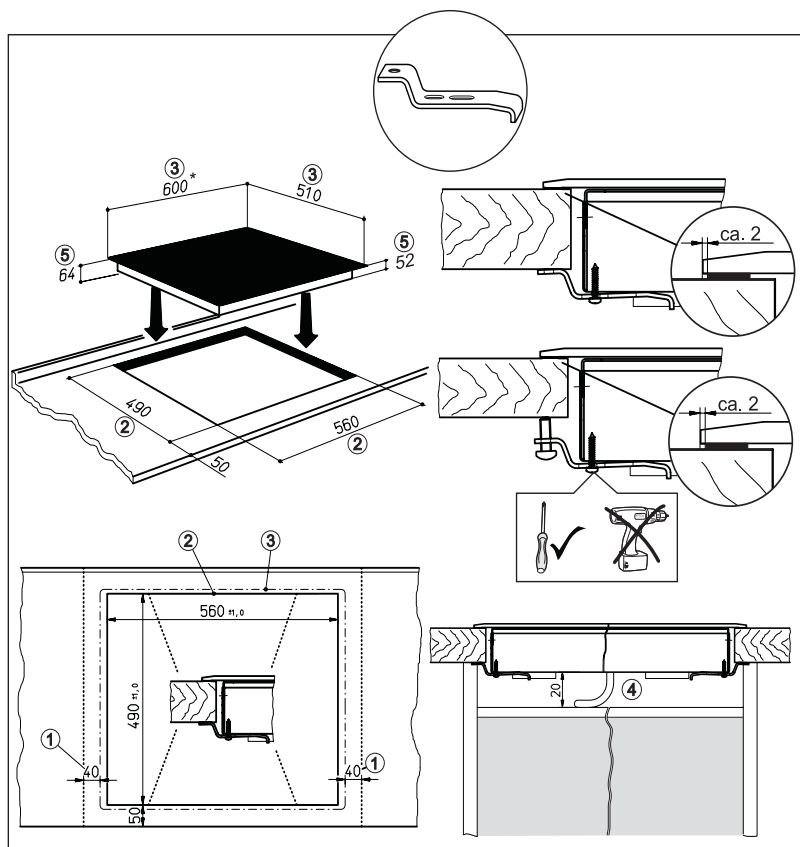
Inserimento dei clips

- Inserire i clips nel ritaglio del piano di lavoro con le distanze indicate nell'illustrazione.

L'inserimento orizzontale non necessita un'ulteriore regolazione in altezza.

Importante: la battuta orizzontale dei clips deve essere a paro del piano di lavoro (evitare il pericolo di rottura).

- Posizionare (1), centrare (2) e fermare con i clips (3) il piano di cottura in conformità del disegno.
- Per sicurezza possono essere inseriti dei clips.



Inserimento delle linguette

- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Inserire da sotto le linguette nelle perforazioni previste con delle viti, allinearli e fissarli.

Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare utensili automatici.

- Fare attenzione al corretto posizionamenti delle linguette in piani di lavoro sottili. Per la compensazione si deve fissare una vite metrica alla linguetta.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

Istruzioni di montaggio

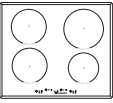
Messa in funzione

Dopo aver stabilito la tensione di alimentazione (collegamento alla rete), viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato con un segnale ottico di servizio per il Servizio Tecnico.

Questa indicazione si spegne dopo 30 secondi oppure appena si preme un tasto qualsiasi.

Pulire brevemente la superficie di cottura con una spugna e detersivo per le mani e asciugarla in seguito.

Dati tecnici

| | | | |
|--|-----------|-----------------|---|
| Dimensioni | | | |
| Piano di cottura | | | |
| altezza / larghezza / profondità | mm | 52 x 600* x 510 | |
| Misure d'incasso | | | |
| larghezza / profondità | mm | 560 x 490 | |
| Zone di cottura | | | |
| dietro a sinistra | Ø cm / kW | 18/2,8 max. |  |
| davanti a sinistra | Ø cm / kW | 18/2,8 max. | |
| davanti a destra | Ø cm / kW | 16/2,0 max. | |
| dietro a destra | Ø cm / kW | 21/3,1 max. | |
| Diametro minimo della pentola per il funzionamento | | Ø cm | 10 |
| Collegamento elettrico | | | |
| Tensione di rete | | | 400-415V 2N~, 50-60 Hz |
| Tensione nominale dei componenti | | | 230 -240V |
| Piano di cottura, totale | | kW | 5,9 |

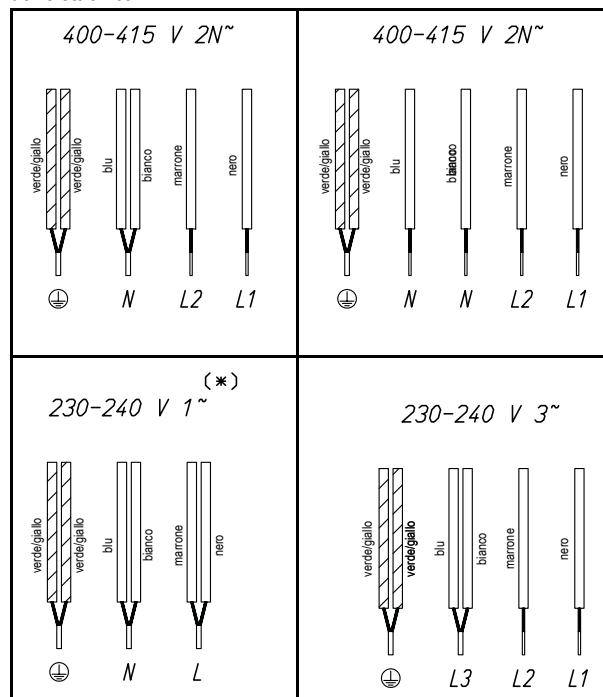
*Telaio in acciaio inossidabile 580

Collegamento elettrico

- **L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.**
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Durante l'allacciamento dell'apparecchio è necessario prevedere un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Sono validi gli interruttori-LS, i fusibili ed i relè.
- Nel caso di montaggio o riparazione, staccare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Il cavo eccedente deve essere estratto da sotto l'apparecchio.
- Il piano di cottura ad induzione è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento va effettuato in conformità allo schema di collegamento, tranne il cavo è dotato di una spina.
- In caso di danneggiamento la linea d'allacciamento incassata deve essere sostituita dal produttore o dal suo Servizio Tecnico.

Attenzione!

Un allacciamento sbagliato può portare alla distruzione totale dell'elettronica



- In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección. Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Aquí encontrará usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su encimera. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él. Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso de y de montaje a nuevos propietarios para información y seguridad.


| | |
|--|-----------|
| Advertencias de seguridad | 47 |
| Conexión y funcionamiento | 47 |
| Encimera | 47 |
| Para personas | 47 |
| Descripción del aparato | 48 |
| Manejo mediante teclas de sensor | 48 |
| Utilización | 49 |
| La encimera de cocción | 49 |
| Indicaciones relativas a los recipientes correctos | 49 |
| Consejos para el ahorro de energía | 49 |
| Encender la zona de cocción | 50 |
| Desconectar la zona de cocción | 50 |
| Automatismo de desconexión (temporizador) | 50 |
| Indicación de calor residual | 50 |
| Bloqueo de sensores / seguro para niños | 51 |
| Desconexión automática de seguridad | 51 |
| Otras funciones | 51 |
| Protección contra sobrecalentamiento | 51 |
| Limpieza y conservación | 52 |
| Encimera de vitrocerámica | 52 |
| Suciedad especial | 52 |
| Qué hacer en caso de problemas | 53 |
| Instrucciones para a la protección del medio ambiente | 53 |
| Instrucciones de montaje | 54 |
| Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina | 54 |
| Montaje | 54 |
| Entrada de aire | 54 |
| Puesta en servicio | 56 |
| Datos técnicos | 56 |
| Conexión eléctrica | 56 |

Advertencias de seguridad

Conexión y funcionamiento

- Los aparatos son montados siguiendo las disposiciones de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevadas a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.

Encimera

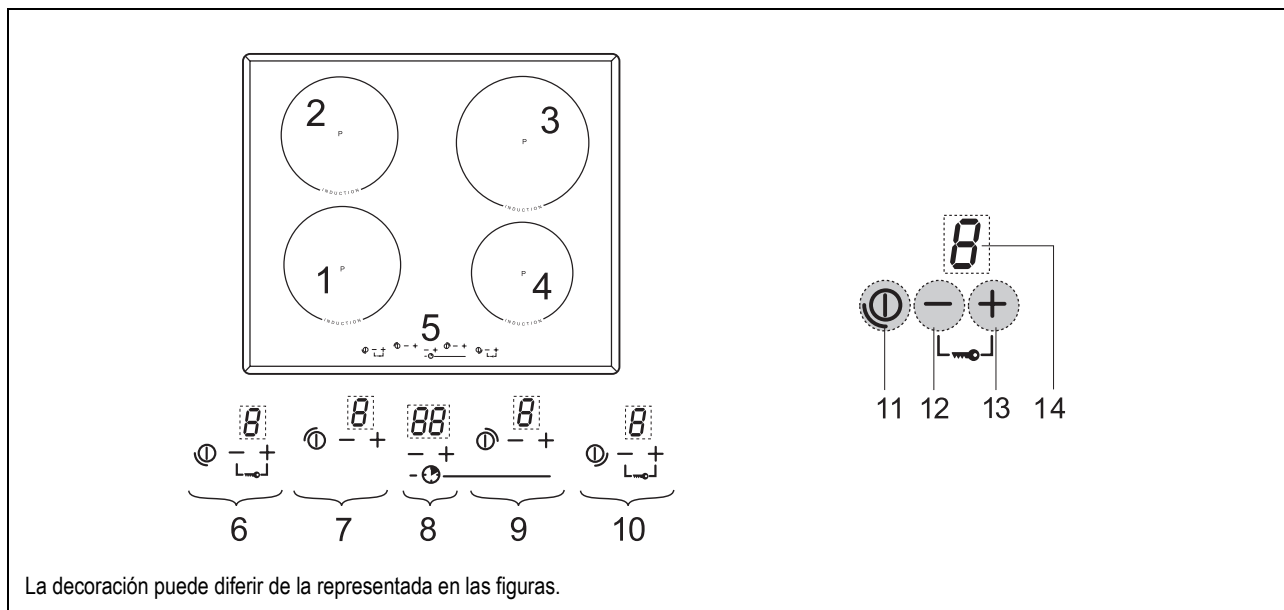
- **¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción (potencia máxima) el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!**
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Desconecte una zona de cocción inmediatamente después del uso por medio de la **tecla de encendido/apagado**  correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Cubrir con la tapadera y apagar la zona de cocción.
- La superficie de vitrocerámica posee una elevada resistencia. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden conducir a la rotura del campo de cocción.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Apagar inmediatamente el aparato, extraer los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con aparatos adicionales! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las placas de cocción aquellos materiales fácilmente fundibles, tales como materiales plásticos, films, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. Es recomendable eliminar (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) inmediatamente, y cuando la placa vitrocerámica esté templada los residuos de azúcar fundido de las placas para evitar su deterioro posterior.
- Objetos metálicos, como p.ej. elementos de cocina o cubiertos, no deben dejarse sobre la superficie de la zona de cocción por inducción debido a que estos pueden calentarse.
- No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.

- Al estar muy cerca de la encimera, hay que prestar atención a objetos metálicos que se lleven encima, ya que éstos pueden calentarse. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar ninguna lata de conservas sin abrir o un embalaje hermético sobre el campo de cocción. ¡Existe peligro de explosión!
- Especialmente hay que mantener limpias las teclas de los sensores, ya que el aparato podría confundir los ensuciamientos con la presión del dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- Ollas y sartenes calientes no deben cubrir las teclas de sensor. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.

Para personas

- **¡Precaución!**
Personas no familiarizadas con la encimera incorporada deben manejarla sólo bajo supervisión. Mantener siempre alejados a los niños y tomar las medidas oportunas para que no jueguen jamás con el aparato.
- **¡Atención!**
Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.
- Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no son afectados por el campo de inducción (la gama de frecuencia del campo de inducción es de 20-50kHz).

Descripción del aparato



1. Zona de cocción por inducción delantera izquierda
2. Zona de cocción por inducción trasera izquierda
3. Zona de cocción por inducción trasera derecha
4. Zona de cocción por inducción delantera derecha
5. Panel de mando Touch Control
6. Teclas mando zona de cocción delantera izquierda
7. Teclas de mando zona de cocción trasera izquierda
8. Teclas de mando automatismo de desconexión (temporizador), para la zona de cocción trasera derecha
9. Teclas de mando zona de cocción trasera derecha
10. Teclas mando zona de cocción delantera derecha
11. Tecla de encendido / apagado
12. Tecla Menos (disminuir)
13. Tecla Más (aumentar)
14. Indicación de nivel de cocción

Manejo mediante teclas de sensor

El manejo de la encimera de vitrocerámica se realiza mediante teclas de sensor «Touch-Control», las cuales se encuentran delante sobre la encimera.

Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: Tocar brevemente la superficie de vitrocerámica con la punta del dedo sobre los símbolos $-$, $+$ o Ⓢ .

En lo sucesivo, por razones de simplicidad, hablaremos meramente de «teclas».

Tecla de encendido / apagado Ⓢ (11)

Con esta tecla se conecta y desconecta la zona de cocción correspondiente.

Tecla Menos $-$ (12) Tecla Más $+$ (13)

Con estas teclas seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9.

¡Importante! Pulsando simultáneamente las dos teclas de la zona de cocción delantera izquierda y delantera derecha conecta el seguro para niños a la izquierda o a la derecha (símbolo 🔒).

Indicación de nivel de cocción (14)

La indicación del nivel de cocción indica el nivel de cocción seleccionado, o una H para el calor residual en caso de que la zona de cocción esté desconectada.

La indicación de zonas de cocción parpadea con el reconocimiento de recipientes.

Se indica una H cuando el aparato ha sido desconectado por la desconexión de seguridad.

Cuando el seguro para niños está conectado se muestra el símbolo 🔒 .

Cuando ha reaccionado la protección contra sobrecalentamiento aparece una serie de rayas o «F7».

Utilización

La encimera de cocción

La encimera de cocción está equipada con una campo de cocción por inducción. Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción vitrocerámica genera un campo alternado electromagnético que atraviesa la vitrocerámica y genera una corriente de calentamiento en el fondo de los utensilios. En una zona de cocción de inducción el calor ya no se transmite a losa alimentos a cocinar desde un elemento de calentamiento a través del recipiente de cocción, sino que el calor necesario se genera directamente en el recipiente de cocción con ayuda de corrientes de inducción.

Ventajas de encimera por inducción

- Cocción con economía de energía por transmisión directa de energía sobre la olla (son necesarios utensilios apropiados de material magnetizable),
- mayor seguridad, debido a que la energía solamente se transmite con la olla colocada,
- transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y el fondo de la olla con elevado rendimiento,
- elevada velocidad de calentamiento,
- el riesgo de quemaduras es reducido, ya que el campo de cocción solamente es calentado por el fondo de la olla, producto de cocción derramado no se quema,
- regulación rápida con niveles de precisión del suministro de energía.

Reconocimiento de recipientes

Si sobre la zona de cocción no se encuentra ninguna olla o ésta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energía y la indicación del nivel de cocción parpadea. Si se pone un recipiente adecuado sobre la zona de cocción, el nivel ajustado se conecta y se ilumina la indicación de niveles de cocción.

El suministro de energía se interrumpe al retirar el recipiente, la indicación de niveles de cocción parpadea. En el caso de que se coloquen ollas o sartenes más pequeñas, pero lo suficientemente grandes como para que se conecte el reconocimiento de recipientes, sólo se entrega tanta potencia como ellas requieran.

Indicaciones relativas a los recipientes correctos

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, poseer propiedades magnéticas y poseer una superficie de fondo suficiente. **Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.**

| Recipientes de cocción apropiados | Recipientes de cocción inapropiados |
|--|--|
| Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso | Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio |
| Recipientes de fundición con fondo esmaltado | refractario, madera, cerámica o terracota |
| Recipientes de acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable de ferrita o aluminio con fondo especial | |

De la siguiente manera es posible determinar la adecuación del recipiente:

Llevar a cabo la prueba magnética descrita a continuación o asegurarse de que el recipiente lleva el símbolo de apropiado para cocción con corriente de inducción.

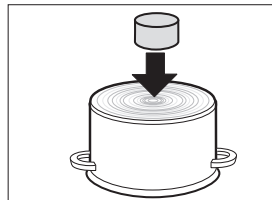
Prueba magnética:

Poner un imán en el fondo del recipiente de cocción.

Si este es atraído, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la superficie de cocción por inducción.

¡Indicación!

Durante la utilización de ollas adecuadas para inducción de algunos fabricantes pueden presentarse ruidos atribuibles al tipo de fabricación de estas ollas.



Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!

Consejos para el ahorro de energía

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera por inducción y la batería de cocina.

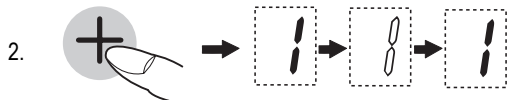
- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.
- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas siempre una tapa adecuada.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar.
Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.

Niveles de cocción

La potencia de calentamiento puede ajustarse en 9 niveles. En la tabla pueden apreciarse algunos ejemplos de empleo para cada uno de los niveles.

| Nivel de cocción | Apropiado para |
|------------------|--|
| 0 | Desconexión, aprovechamiento del calor residual |
| 1-2 | Mantener caliente, grillado de cantidades reducidas (potencia mínima) |
| 3 | Proseguir la cocción |
| 4-5 | Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores |
| 6 | Freír, preparar harina tostada |
| 7-8 | Asar |
| 9 | Inicio de la cocción y de la fritura, freír (potencia máxima) |

Utilización



Apta para inducción

Encender la zona de cocción

1. Pulsar la **tecla de encendido/apagado** hasta que parpadee la indicación de los niveles de cocción «0».
2. Inmediatamente después, pulsar la tecla **Más** para elegir el nivel de cocción (1...9). Tocando la tecla **Menos** es posible reducir de nuevo el tiempo. La indicación del nivel de cocción indica el nivel de cocción seleccionado.
3. La indicación de zonas de cocción parpadea (reconocimiento de recipientes). Inmediatamente después, poner sobre la zona de cocción un recipiente apto para inducción. El recipiente se calienta.

¡Indicación!

- Si no se elige ningún nivel después de conectar la zona de cocción, ésta se desconecta automáticamente.
- Por motivos técnicos, hay siempre dos zonas de cocción reunidas en un módulo: módulo izquierdo, módulo derecho. Si en un módulo se hace funcionar una zona de cocción con mayor potencia, entonces se reduce la potencia de la otra zona de cocción. Ello se muestra entonces en la indicación de la zona de cocción.

| Zona de cocción delante | Zona de cocción detrás | |
|-------------------------|------------------------|--|
| 9 | 5 | |
| 8 | 6 | |
| 7 | 7 | |
| 6 | 8 | |
| 5 | 9 | |

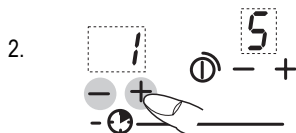


Desconectar la zona de cocción

4. Accionar la **tecla de encendido/apagado** . La zona de cocción se desconecta directamente desde cada nivel de cocción. La lámpara de control se apaga.

¡Indicación!

- Objetos metálicos, como p.ej. elementos de cocina o cubiertos, no deben dejarse sobre la superficie de la zona de cocción por inducción debido a que estos pueden calentarse.
- Desconecte una zona de cocción inmediatamente después del uso por medio de la **tecla de encendido/apagado** correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.



Automatismo de desconexión (temporizador)

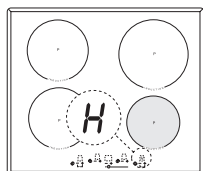
Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado la zona de cocción trasera derecha. Es posible ajustar tiempos de entre 1 y 99 minutos.

1. Ajustar un nivel de cocción en la zona trasera derecha y poner encima un recipiente apropiado.
2. Pulsar la **tecla Más** del automatismo de desconexión para determinar la duración de la cocción. Tocando la **tecla Menos** es posible reducir de nuevo el tiempo. La indicación de dos posiciones indica la duración de cocción seleccionada. El ajuste puede modificarse en todo momento.
3. Una vez transcurrido este tiempo suena una señal acústica. Para confirmar la señal acústica se pulsa una tecla cualquiera de la zona de cocción trasera derecha, o la señal finaliza automáticamente al cabo de 2 minutos.

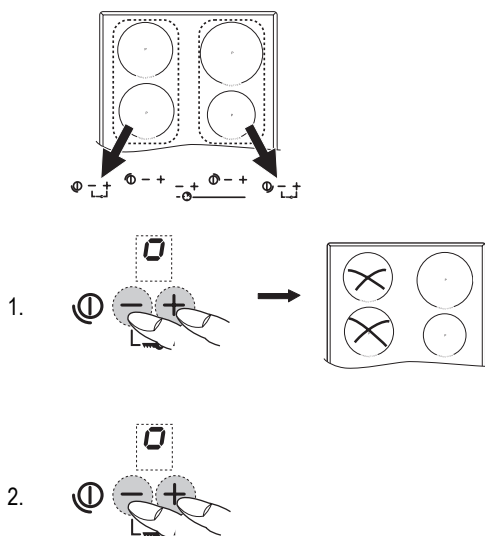
Indicación de calor residual

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual «H». La superficie vitrocerámica no se calienta directamente, sino que lo hace a través del calor de retorno del recipiente. Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la «H» después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos.

Después de que se haya apagado la letra «H» es posible que la zona de cocción se encuentre aún caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!



Utilización



Bloqueo de sensores / seguro para niños

Mediante el bloqueo es posible impedir el manejo y un ajuste (p.ej. nivel de cocción 4). ¡El bloqueo activado se mantiene también con la encimera desconectada! Con ello el bloqueo hace también las veces de seguro para niños, para bloquear la encimera contra un manejo tanto voluntario como involuntario.

Encendido (zonas de cocción a la izquierda)

1. Pulsar simultáneamente la **tecla Más +** y la **tecla Menos -** de la zona de cocción izquierda delantera hasta que aparezca el símbolo . Las dos zonas de cocción izquierdas están bloqueadas. En cuanto que se pulse una tecla, aparece de nuevo el símbolo para recordar el bloqueo.

Desconexión

2. Pulsar simultáneamente la **tecla Más +** y la **tecla Menos -** de la zona de cocción izquierda delantera hasta que se apague el símbolo . Las dos zonas de cocción izquierdas están libres de nuevo.

¡Indicación!

- Es posible la desconexión mediante la **tecla de encendido/ apagado** con el bloqueo activo. El bloqueo se mantiene.
- Para bloquear las zonas de cocción derechas hay que proceder de modo análogo.

| Nivel de cocción ajustado | Desconexión automática después ... |
|---------------------------|------------------------------------|
| entre 1 y 4 | 8 horas |
| entre 5 y 7 | 2 horas |
| 8 ó 9 | 1 hora |

Desconexión automática de seguridad

El aparato dispone de una limitación automática de la duración del servicio. Ella evita que el aparato esté involuntariamente en servicio durante un espacio prolongado de tiempo.

La secuencia temporal de la limitación de la duración del servicio depende del nivel de cocción seleccionado, esto es: Cuanto mayor el nivel de cocción ajustado, tanto antes tiene lugar la desconexión. La limitación de la duración del servicio funciona separadamente para cada zona de cocción.

¡Importante! Después de la desconexión aparece en la indicación. La letra se mantiene. Para confirmar se pulsa un tecla cualquiera de la zona de cocción correspondiente. Ello se confirma con una señal acústica doble.

Otras funciones

Al pulsar una tecla de sensor durante más tiempo o al pulsar una o más teclas de sensor (p.ej. al poner por descuido una olla sobre las teclas) no tiene lugar ninguna función. Pasados 10 segundos se desconecta la electrónica completa y aparecen guiones . Excepción: Bloqueo de sensores /seguro para niños.

Si un sensor continúa siendo accionado después de haber alcanzado la etapa más elevada, entonces se desconecta la electrónica completa después de transcurridos 10 segundos.

Después de un corte del suministro eléctrico corriente no se produce una nueva puesta en marcha automática.

La encimera se desconecta en caso de sobrecalentamiento de la electrónica. Se indica una serie de segmentos pequeños o «F7».

Protección contra sobrecalentamiento


En caso de utilización prolongada de la encimera de cocción a plena potencia con temperatura ambiente elevada, la electrónica de potencia deja de poder ser refrigerada en la medida necesaria.

Para que no se presenten temperaturas demasiado elevadas en la electrónica, dado el caso se reduce automáticamente la potencia de la zona de cocción.

Si durante la utilización normal de la encimera a temperatura ambiente normal aparece en la indicación una serie de pequeños segmentos o «F7», entonces, presumiblemente, la refrigeración es insuficiente. La causa puede venir dada por aberturas de ventilación insuficientes en el mueble o a la ausencia de un apantallado. En caso necesario se debe verificar la instalación.

Limpieza y conservación



- Apagar los quemadores y dejar enfriar antes de la limpieza.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Al limpiar hay que procurar pasar el paño muy brevemente sobre las **teclas de encendido/ apagado** . ¡Así se evitará una conexión involuntaria!

Encimera de vitrocerámica

¡Importante! No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

Limpieza después del uso

1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear una paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

Limpieza semanal

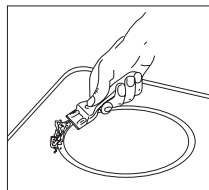
2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

Suciedad especial

Suciedad fuerte y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.

Alimentos derramados o desbordados hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.



Azúcar quemado y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

La arenilla que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

Cambios de color de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida quemada que no fueron limpiados.

Lugares brillantes se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

Qué hacer en caso de problemas



Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

¡Obsérvese!


Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.

¿Los fusibles responden varias veces?

¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están bloqueadas las zonas de cocción (seguro para niños), es decir se indica  ?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Eliminar los objetos.
- ¿Se está empleando recipientes inadecuados? Ver el capítulo «Indicaciones relativas a los recipientes correctos».

¿La encimera o la zona de cocción se desconecta de improviso y se indican rayas ?

- Alimentos derramados u otros objetos están cubriendo las teclas de sensor «Touch-Control». Limpiar o retirar los objetos.
- La electrónica está demasiado caliente. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación.

¿Parpadea la indicación del nivel de cocción?

Se ha conectado una zona de cocción y la encimera espera la colocación de una olla adecuada (reconocimiento de recipientes). Sólo después se da potencia.

¿Sigue parpadeando la indicación de niveles de cocción aunque se ha puesto un recipiente?

El recipiente no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.

¿Los recipientes empleados producen ruidos?

Los ruidos vienen determinados técnicamente; no existe peligro ni para la encimera de inducción ni para el recipiente.

¿El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión?

Ello es perfectamente normal, porque se refrigera la electrónica.

¿El campo de cocción produce ruidos (como clics o como cruji-dos)?

Ello viene determinado por causas técnicas y no resulta posible evitarlo.

¿La encimera presenta grietas o roturas?

Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Apagar inmediatamente el aparato, extraer los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

Protección contra sobrecalentamiento

En caso de utilización prolongada de la encimera de cocción a plena potencia con temperatura ambiente elevada, la electrónica de potencia deja de poder ser refrigerada en la medida necesaria.

Para que no se presenten temperaturas demasiado elevadas en la electrónica, dado el caso se reduce automáticamente la potencia de las zonas de cocción.

Si durante la utilización normal de la encimera a temperatura ambiente normal aparece en la indicación una serie de pequeños segmentos o «F7», entonces, presumiblemente, la refrigeración es insuficiente.

La causa puede venir dada por aberturas de ventilación insuficientes en el mueble o a la ausencia de un apantallado. En caso necesario se debe verificar la instalación.

Instrucciones para a la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de embalaje

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.

El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.



Eliminación de los aparatos antiguos

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Instrucciones de montaje

Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (>75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la superficie de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 40 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas y los plásticos representan peligro de asfixia.

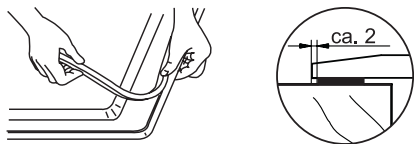
Montaje

Indicaciones importantes

- Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, a una distancia mínima de 20 mm con respecto a la parte inferior de la encimera, de manera que no sea posible un contacto accidental. El entresuelo solamente debe poder retirarse con herramientas.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o sobre el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

Junta de la encimera

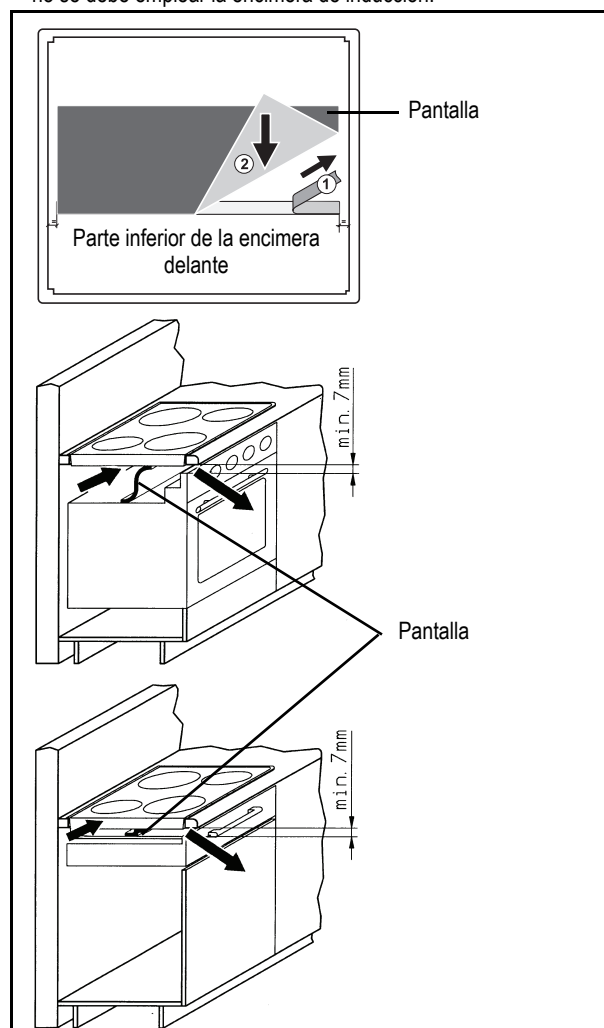
Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.



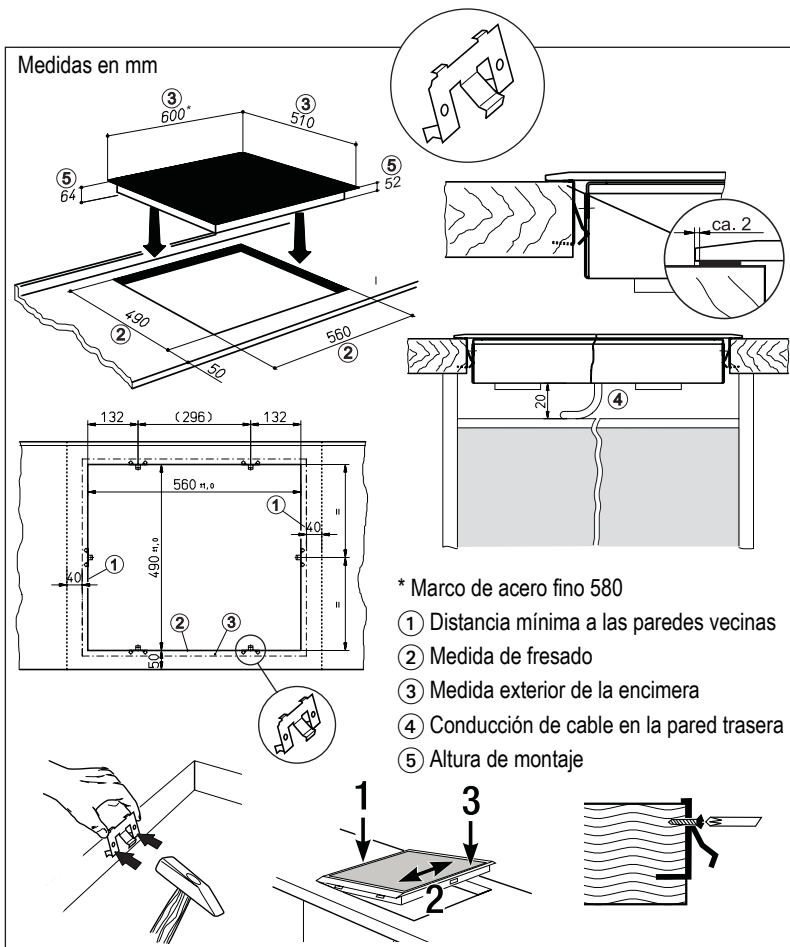
- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- **¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia!** En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

Entrada de aire

- La pared posterior del armario inferior debe estar abierta en este área del recorte de la placa de trabajo para posibilitar un intercambio de aire.
- Hay que retirar el listón transversal delantero del mueble para que haya una apertura de paso de aire por debajo de la placa de trabajo por todo lo ancho del aparato.
- Los posibles travesaños de debajo de la placa de trabajo deberán retirarse, al menos los situados debajo de la zona del recorte de la placa de trabajo.
- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.
- Las aberturas de entrada y salida de aire de ventilación deben estar separadas térmicamente entre sí con la pantalla que se acompaña. De esta manera se impide el reflujo del aire calentado al lado de aspiración de aire frío.
- **¡Atención!** La pantalla no puede cubrir las aberturas de entrada y salida de aire de ventilación. Dado el caso hay que recortarla adecuadamente hasta la parte superior del mueble o del aparato incorporado.
- Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.



Instrucciones de montaje



Recorte de la superficie de trabajo

El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad. El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras.

Se requiere imprescindiblemente que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera.

Compruebe la junta de la superficie de cocción con respecto a un asiento correcto y un apoyo continuo.

La encimera de vitrocerámica se fija o bien mediante clips o mediante piezas de unión:

Clips

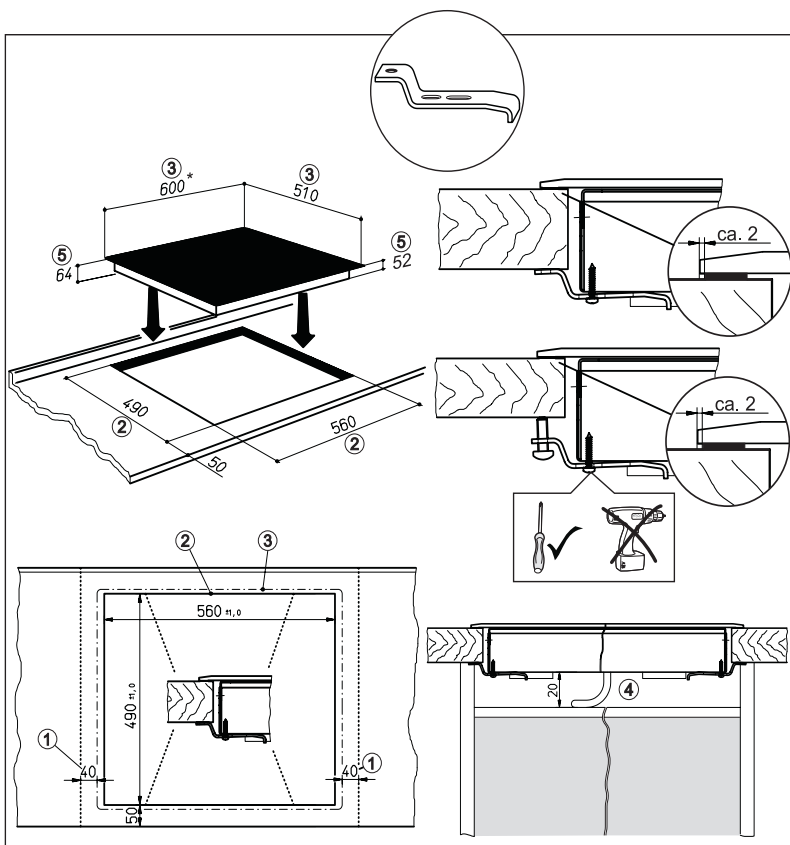
- A continuación, clavar los clips en el recorte de la placa de trabajo según las distancias indicadas en la figura.

Gracias al tope horizontal no resulta necesario nivelar la altura.

¡Importante! El tope horizontal de los clips tiene que quedar raso sobre la superficie de trabajo (evitar riesgo de rotura).

- Apoyar ahora la superficie de cocción contra la izquierda de acuerdo a la ilustración (1), alinear (2) y encajar (3).

- Para asegurar los clips es posible emplear tornillos.



Piezas de unión

- Colocar y alinear la encimera
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.

Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.

- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta. Para compensar hay que aplicar un tornillo métrico en la pieza de unión.

¡Importante!

¡Debido a una posición inclinada o a un tizado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!

Instrucciones de montaje

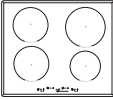
Puesta en servicio

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Esta indicación se apaga después de transcurridos 30 segundos o en cuanto que se pulsa una tecla cualquiera.

Limpia la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

Datos técnicos

| | | | |
|---|-----------|-----------------|---|
| Dimensiones | | | |
| Encimera Alto/Ancho/Largo | mm | 52 x 600* x 510 | |
| Medidas para el montaje | | | |
| Ancho/Largo | mm | 560 x 490 | |
| Zonas de cocción | | | |
| trasera izquierda | Ø cm / kW | 18/máx. 2,8 |  |
| delantera izquierda | Ø cm / kW | 18/máx. 2,8 | |
| delantera derecha | Ø cm / kW | 16/máx. 2,0 | |
| trasera derecha | Ø cm / kW | 21/máx. 3,1 | |
| Diámetro mínimo del fondo de la olla (funcionamiento de las zonas de cocción) | | Ø cm | 10 |
| Conexión eléctrica (valores de conexión) | | | |
| Tensión de red | | 400-415V | 2N~, 50-60 Hz |
| Tensión nominal de los componentes | | 230 -240V | |
| Encimera, total | kW | 5,9 | |

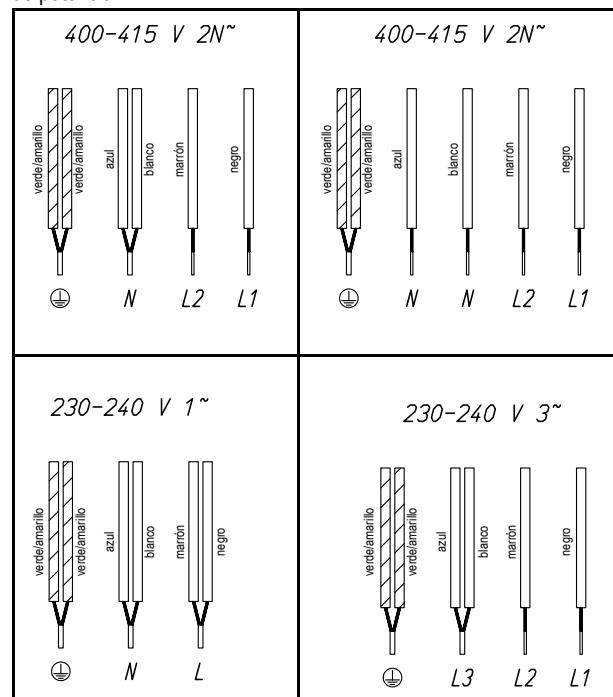
*Marco de acero fino 580 mm

Conexión eléctrica

- **¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!**
- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
- Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- La encimera de cocción por inducción está equipada de fábrica con una línea de conexión resistente a la temperatura.
- La conexión a la red se realiza en conformidad con el esquema de conexión, a no ser que la línea de conexión esté equipada ya con una clavija de enchufe.
- En caso de que resulte dañada, la línea de conexión montada tiene que cambiarse por una línea de conexión especial del fabricante o de su servicio postventa.

¡Atención!

Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.



Уважаемый покупатель,

мы благодарим Вас за Ваш выбор и поздравляем с удачной покупкой. Этот новый продукт, тщательно разработанный и изготовленный из первоклассных материалов, был основательно опробован, чтобы учесть все Ваши требования к совершенствованию процесса приготовления блюд. Поэтому мы просим Вас внимательно прочитать это руководство по эксплуатации и соблюдать простые указания, что позволяет с самого начала применения устройства достичь отличных результатов. С этим современным аппаратом мы желаем Вам всего самого наилучшего.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Здесь Вы найдёте...

Перед вводом варочной поверхности в эксплуатацию, пожалуйста, тщательно прочитайте Настоящую инструкцию. Здесь Вы найдёте важные указания для Вашей безопасности, по пользованию, уходу и обслуживанию прибора, чтобы он приносил Вам радость долгое время. В случае неполадок смотрите, пожалуйста, главу „Что делать в случае проблем?“ Мелкие неполадки зачастую Вы можете устранить сами и тем самым избежать лишних затрат на ремонт.

Тщательно сохраните это руководство. Пожалуйста, передайте эту Инструкцию по сборке и применению для информации и безопасности дальнейшему пользователю.


| | |
|---|-----------|
| Указания по технике безопасности | 58 |
| Для подключения и обслуживания | 58 |
| Для варочной поверхности | 58 |
| Для пользователя | 58 |
| Описание устройства | 59 |
| Управление посредством сенсорных кнопок | 59 |
| Обслуживание | 60 |
| Варочная поверхность | 60 |
| Указания для правильного подбора посуды | 60 |
| Рекомендации по экономии электроэнергии | 60 |
| Включение нагревательного поля | 61 |
| Выключение нагревательного поля | 61 |
| Автоматическое отключение (Таймер) | 61 |
| Индикатор остаточного тепла | 62 |
| Блокировка / защита от детей | 62 |
| Защитное отключение | 62 |
| Прочие функции | 63 |
| Защита от перегрева | 63 |
| Чистка и уход | 63 |
| Стеклокерамическая варочная поверхность | 63 |
| Особые загрязнения | 63 |
| Что делать в случае проблем? | 64 |
| Указания по охране окружающей среды | 64 |
| Инструкция по монтажу | 65 |
| Указания по мерам безопасности для монтажёра кухонной мебели | 65 |
| Монтаж | 65 |
| Обдув | 65 |
| Ввод в эксплуатацию | 67 |
| Технические данные | 67 |
| Подключение к электросети | 67 |

Указания по технике безопасности

Для подключения и обслуживания

- Приборы производятся в соответствии с определёнными нормами безопасности.
- Только уполномоченный специалист может выполнять подключение к сети, обслуживание и ремонт устройства в соответствии с действующими нормами безопасности. Ненадлежащим образом произведенные работы угрожают Вашей безопасности.

Для варочной поверхности

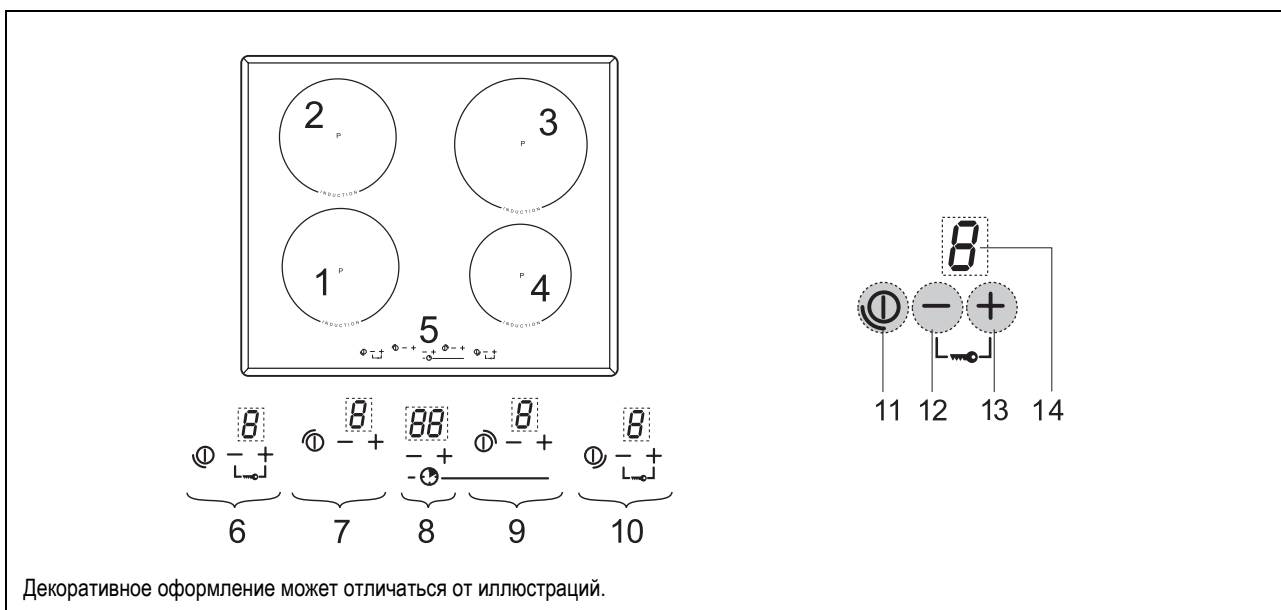
- Из-за очень быстрой реакции при установке высшей ступени нагрева (макс. мощность) не использовать индукционную варочную поверхность без надзора!
- При приготовлении пищи имейте в виду высокую скорость разогрева нагревательных полей. Избегайте выкипания, так как при этом существует опасность перегрева кастрюль!
- Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенные нагревательные поверхности.
- Следует осторожно применять пароварки и другую посуду, устроенную по принципу водяной бани. Вода из такого рода посуды может незаметно выкипеть! В следствие этого могут возникнуть повреждения в кастрюле и на нагревательном поле. Ответственность за это не принимается!
- Нагревательную поверхность обязательно отключайте вручную сразу после использования соответствующими кнопками **Вкл./Выкл.** , а не по принципу автоматического распознавания посуды.
- Перегретые жиры и масла могут воспламениться. Блюда, приготовляемые с жирами и маслами, не оставлять без надзора. Воспламенившиеся жиры и масла не тушить водой! Накрывать крышкой, нагревательное поле выключить.
- Керамическая поверхность очень прочная. Тем не менее, избегайте падения на керамическую поверхность жестких предметов. Точечные ударные нагрузки могут привести к расколу варочной поверхности.
- При трещинах, сколах или проломах керамической варочной поверхности незамедлительно вывести устройство из эксплуатации. Срочно отключить предохранитель и вызвать ремонтную службу.
- Если варочная поверхность не выключается из-за дефекта сенсорного управления, срочно отключить предохранитель и вызвать ремонтную службу.
- Следует быть осторожным во время работы с дополнительными электроприборами! Соединительные провода не должны касаться горячих нагревательных полей.
- Керамическую варочную поверхность нельзя использовать как место для складирования различных предметов.
- Не класть алюминиевую фольгу или пластмассу на нагревательные поля. Всё, что может плавиться, например, пластмассы, фольгу, особенно сахар и блюда, содержащие много сахара, держать подальше от горячего нагревательного поля. Чтобы избежать повреждений, сахар быстро, ещё в горячем состоянии, снять скребком с варочной поверхности.
- Металлические предметы, как, например, кухонную посуду и столовые приборы, нельзя оставлять на индукционной нагревательной поверхности, так как они могут накалиться.
- Не располагать огнеопасные, легко воспламеняющиеся или деформирующиеся предметы непосредственно под варочной поверхностью.

- Обращать внимание на металлические предметы, которые находятся на теле, так как они могут нагреться, если они оказываются в непосредственной близости с индукционной варочной поверхностью. Это не касается не поддающихся намагничиванию предметов (например, золотые или серебряные кольца).
- Не нагревайте на варочной поверхности неоткрытые консервные банки или заклеенные упаковки. Они могут лопнуть!
- Прежде всего нужно держать в чистоте сенсорные кнопки, так как загрязнения могут распознаваться устройством как контакт пальца. Не размещать на сенсорных кнопках никакие предметы (кастрюли, полотенца для посуды, и т. д.)! Если содержимое кастрюли переливается через край на сенсорные кнопки, рекомендуется нажать кнопку **Выкл.**
- Горячие кастрюли и сковороды не должны покрывать сенсорные кнопки. В этом случае устройство автоматически выключается.
- Если в квартире имеются домашние животные, которые могли бы попасть на варочную поверхность, нужно активировать блокировку.
- Индукционную варочную поверхность нельзя использовать во время проведения пиролиза во встроенном духовом шкафу.

Для пользователя

- **Осторожно!**
Пользователи, которые не умеют обращаться с варочной поверхностью, могут ею пользоваться только под надзором. Не допускать маленьких детей к поверхности и убедиться, что они не играют с устройством.
- **Внимание!**
Поверхности нагревательных полей в процессе работы сильно нагреваются. Поэтому не допускайте к поверхности маленьких детей.
- Пользователи с сердечными стимуляторами или имплантированными инсулиновыми насосами должны удостовериться, что индукционное поле не оказывает влияния на имплантаты (частота поля индукции составляет 20-50 кГц).

Описание устройства



1. Индукционное нагревательное поле переднее левое
2. Индукционное нагревательное поле заднее левое
3. Индукционное нагревательное поле заднее правое
4. Индукционное нагревательное поле переднее правое
5. Поле сенсорного управления
6. Кнопки управления передним левым нагревательным полем
7. Кнопки управления задним левым нагревательным полем
8. Кнопки управления автоматической системой отключения (таймер), для заднего правого нагревательного поля
9. Кнопки управления задним правым нагревательным полем
10. Кнопки управления передним правым нагревательным полем
11. Кнопка Вкл./Выкл.
12. Кнопка Минус (уменьшать)
13. Кнопка Плюс (увеличивать)
14. Индикация степени нагрева

Управление посредством сенсорных кнопок

Управление керамической варочной поверхностью производится при помощи кнопок „сенсорного управления“, которые находятся на варочной поверхности спереди.

Сенсорные кнопки (далее кнопки) функционируют следующим образом: кончиком пальца коротко коснуться поверхности керамики на символах $-$, $+$ или ⓪ .

Кнопка Вкл./Выкл. ⓪ (11)

Этой кнопкой включается и выключается соответствующая нагревательная поверхность.

Кнопка Минус $-$ (12) Кнопка Плюс $+$ (13)

Этой кнопкой устанавливается желаемая степень нагрева от 1 до 9.

Важно: Одновременное нажатие обеих кнопок передней левой или передней правой нагревательной поверхности, включает блокировку слева или справа (символ ⓪).

Индикация степени нагрева (14)

Индикация степени нагрева показывает выбранную степень нагрева или при выключенном нагревательном поле H наличие остаточного тепла.

Индикация степени нагрева при распознавании посуды.

H появляется, если срабатывает защитное отключение.

⓪ появляется, если включена блокировка.

Если сработает система защиты от перегрева, появится ряд горизонтальных штрихов или „F7“.

Обслуживание

Варочная поверхность

Варочная поверхность оснащена индукционным нагревательным полем. Индукционная катушка, находящаяся под керамической варочной поверхностью, создаёт электромагнитное переменное поле, которое проникает через стеклокерамику и индуцирует в днище посуды токи, преобразующиеся в тепло.

На индукционном нагревательном поле тепло не передаётся к приготавливаемому блюду от нагревательного элемента через посуду, а создаётся индукционными токами непосредственно в посуде.

Преимущества индукционного нагревательного поля

- Энергоэкономичное приготовление пищи, путём непосредственной передачи энергии к посуде (необходима подходящая посуда из материала, поддающегося намагничиванию),
- высокая безопасность, так как энергия передаётся только при контакте с посудой,
- высокая степень эффективности энергопередачи между индукционным нагревательным полем и дном посуды,
- высокая скорость разогрева,
- опасность обжечься незначительна, так как варочная поверхность нагревается только при соприкосновении с дном посуды, перекипевшее содержимое кастрюли не пригорает,
- быстрое, тонкоступенчатое регулирование притока энергии.

Распознавание посуды: Если при включенном нагревательном поле на нём не стоит кастрюля, или кастрюля имеет слишком маленький размер, то передачи энергии не происходит, при этом индикация степени нагрева мигает.

Если на нагревательное поле ставится пригодная кастрюля, то установленная степень нагрева включается и высвечивается индикация степени нагрева.

Если кастрюля снимается с нагревательного поля, приток энергии прекращается, индикация степени нагрева мигает. Если на нагревательное поле устанавливаются маленькие кастрюли или сковородки, однако распознавание посуды ещё в процессе срабатывания, отдаётся только такая мощность, которая для них необходима.

Указания для правильного подбора посуды

Посуда, используемая для индукционной варочной поверхности должна быть из металла, обладать магнитными свойствами и иметь достаточную площадь дна. **Используйте только специальную посуду, предназначенную для индукционных варочных поверхностей.**

| Пригодная посуда | Непригодная посуда |
|--|--|
| Эмалированная стальная посуда с толстым дном | Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты |
| Чугунная посуда с эмалированным дном | |
| Посуда из нержавеющей многослойной стали, нержавеющей ферритовой стали, а также алюминия со специальным дном | |

Таким образом Вы можете устанавливать пригодность посуды:

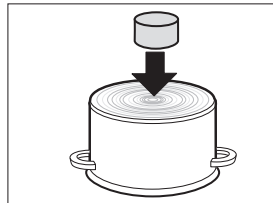
Проведите нижеописанный магнитный тест или удостоверьтесь, что на посуде нанесён знак пригодности для приготовления пищи с индукционным током.

Магнитный тест:

Поднесите магнит к дну Вашей посуды. Если он притягивается, эта посуда пригодна для использования на индукционной варочной поверхности.

Указание:

При употреблении некоторых кастрюль, пригодных для индукционных поверхностей, в зависимости от производителя и типа конструкции могут появляться шумы, обусловленные конструкцией этих кастрюль.



Следует осторожно применять пароварки и другую посуду, устроенную по принципу водяной бани. Вода из такого рода посуды может незаметно выкипеть! В следствие этого могут возникнуть повреждения в кастрюле и на нагревательном поле. Ответственность за это не переносится!

Рекомендации по экономии электроэнергии

Далее Вы найдёте несколько важных указаний, как экономично и эффективно использовать Вашу новую индукционную поверхность и правильно подобрать посуду.

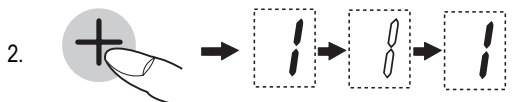
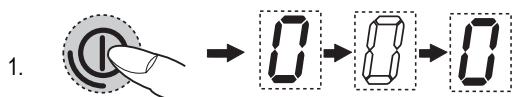
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру нагревательного поля.
- Обращать внимание при выборе кастрюль на то, что часто указывается верхний диаметр кастрюли. Этот диаметр как правило больше чем диаметр дна.
- Сковородки особенно экономят время и энергию за счёт закрытого пространства и давления. За счёт сокращения процесса приготовления сохраняются витамины.
- Следует всегда обращать внимание на достаточное количество жидкости в сковородке, так как при выкипании существует опасность перегрева, вследствие чего варочная поверхность и посуда могут повредиться.
- Кастрюли, по возможности, всегда закрывать подходящей крышкой.
- Размер кастрюли должен подбираться в зависимости от количества приготавливаемой в ней пищи. Большая, едва наполненная кастрюля потребляет много энергии.

Степени нагрева

Тепловая мощность нагревательных полей может регулироваться с помощью 9 ступеней. В таблице Вы найдёте примеры использования каждой отдельной ступени.

| Степени нагрева | Предназначена для |
|-----------------|---|
| 0 | Положение-Выкл., Использование остаточного тепла |
| 1-2 | Поддержание тепла, поддержание кипячения небольшого количества (самая низкая мощность) |
| 3 | Поддержание кипячения |
| 4-5 | Поддержание кипячения большого количества, дожаривание больших кусков |
| 6 | Жарение, приготовление поджарки |
| 7-8 | Жарение |
| 9 | Кипячение, зажаривание, жарение (самая высокая мощность) |

Обслуживание



пригодность для индукции

Включение нагревательного поля

1. Кнопку Вкл./Выкл. нажимать до тех пор, пока на индикаторе степени нагрева не замигает „0“.
2. Сразу после этого привести в действие кнопку Плюс для выбора степени нагрева (1...9). Кнопкой Минус установленную степень нагрева можно уменьшить. Индикация степени нагрева показывает выбранную степень нагрева.
3. Индикация степени нагрева мигает (распознавание посуды). Сразу после этого поставить пригодную для индукции посуду на нагревательное поле. Посуда начнёт нагреваться.

Указание!

- Если после включения нагревательного поля не будет выбрана степень его нагрева, нагревательное поле автоматически выключается.
- Из технических соображений 2 нагревательных поля сведены в один модуль: левый модуль и правый модуль. Если в одном модуле одно нагревательное поле задействовано на высокой мощности, то мощность другого нагревательного поля сокращается. Это показывается на индикации степени нагрева.

| переднее нагревательное поле | заднее нагревательное поле | |
|------------------------------|----------------------------|--|
| 9 | 5 | |
| 8 | 6 | |
| 7 | 7 | |
| 6 | 8 | |
| 5 | 9 | |

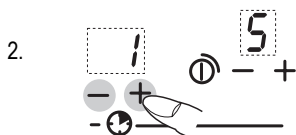


Выключение нагревательного поля

4. Нажать кнопку Вкл./Выкл. . Нагревательное поле отключается при любой установленной степени нагрева. Индикация гаснет.

Указание:

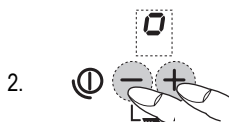
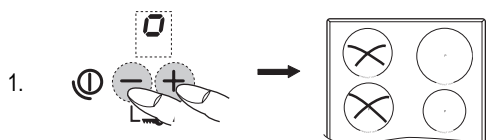
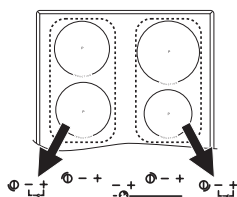
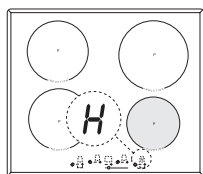
- Металлические предметы, как напр. кухонная посуда, столовые приборы, нельзя оставлять на индукционной поверхности, так как они могут нагреться.
- Сразу после использования обязательно выключайте нагревательное поле соответствующей кнопкой Вкл./Выкл. , а не по принципу распознавания посуды.



Автоматическое отключение (Таймер)

Заднее правое нагревательное поле может по прошествии определенного времени выключаться автоматической системой отключения. Можно устанавливать время от 1 до 99 минут.

1. Установить степень нагрева заднего правого нагревательного поля и установить на него посуду.
2. Привести в действие Кнопку Плюс автоматической системы отключения, для выбора продолжительности времени приготовления. С помощью Кнопки Минус установленную степень нагрева можно уменьшить. Двухзначная индикация показывает выбранное время приготовления. Продолжительность приготовления может быть изменена в любой момент во время протекания установленного процесса.
3. По истечении установленного времени нагревательное поле отключается и раздаётся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажать любую кнопку заднего правого нагревательного поля или через 2 минуты звуковой сигнал отключается автоматически.



| Установленная степень нагрева | Автоматическое отключение по истечении ... |
|-------------------------------|--|
| 1 до 4 | 8 часов |
| 5 до 7 | 2 часов |
| 8 или 9 | 1 часа |

Индикатор остаточного тепла

Керамическая варочная поверхность снабжена индикатором остаточного тепла „Н“.

Стеклокерамика нагревается не непосредственно, а лишь обратным теплом от посуды.

Пока горит „Н“ после выключения, можно использовать остаточное тепло для оттаивания или поддержания блюд в тёплом состоянии.

После погасания буквы „Н“ нагревательное поле может быть ещё горячим. Существует опасность ожога!

Блокировка / защита от детей

С помощью этой функции можно заблокировать управление варочной поверхностью и установку (например, степень нагрева 4).

Активированная блокировка сохраняется также при выключенной варочной поверхности!

Тем самым она служит как защита от детей, чтобы заблокировать варочную поверхность против случайного или умышленного использования.

Включение (нагревательные поля слева)

1. **Кнопку Плюс + и Кнопку Минус -** переднего левого нагревательного поля одновременно нажать, пока не появится символ . Оба левых нагревательных поля заблокированы. Как только будет нажата одна из кнопок, снова появляется символ , напоминая о блокировке.

Выключение

2. **Кнопку Плюс + и Кнопку Минус -** переднего левого нагревательного поля одновременно нажать, пока не исчезнет символ . Блокировка обоих левых нагревательных полей деактивирована.

Указание:

- Выключение поверхности возможно при активированной блокировке с помощью **Кнопки Вкл./Выкл.** . Блокировка остаётся активированной.
- Для блокирования правых нагревательных полей действовать аналогичным образом.

Защитное отключение


Устройство имеет автоматическое ограничение продолжительности работы. Оно предотвращает случайное оставление устройства включенным в течении долгого времени.

Истечение времени ограничения продолжительности работы зависит от установленной степени нагрева, т.е.: чем выше установленная степень нагрева, тем быстрее происходит отключение. Ограничение продолжительности работы работает для каждого нагревательного поля отдельно.

Важно! После отключения на индикаторе появляется **Н**. Эта буква продолжает гореть. Снимите её нажатием любой кнопки соответствующего нагревательного поля. Это будет подтверждено двойным звуковым сигналом.

Обслуживание

Прочие функции

При более длительном или одновременном нажатии одной или нескольких сенсорных кнопок (например, по ошибке поставленная на сенсорные кнопки кастрюля) переключение не происходит. Через 10 секунд вся электроника выключается и появляются штрихи . Исключение: Блокировка / защита от детей.

Если после достижения самой высокой степени нагрева сенсорная кнопка и далее приводится в действие, через 10 секунд выключается вся электроника.

После прерывания электроснабжения не происходит автоматического ввода в эксплуатацию.

При перегреве электроники варочная поверхность отключается. Появляется ряд маленьких штрихов или „F7“.

Защита от перегрева


При длительном использовании варочной поверхности на максимальной мощности при высокой комнатной температуре возможно, что охлаждение электроники больше не может происходить в необходимом объёме.

Чтобы электроника не достигала слишком высоких температур, при необходимости, мощность нагревательного поля автоматически уменьшается.

Если при нормальной комнатной температуре и нормальном использовании варочной поверхностью на индикаторе степени нагрева часто появляются ряд маленьких чёрточек или „F7“, то вероятно, что охлаждение недостаточно. Причиной могут быть недостающие отверстия для охлаждения в мебели или недостаточная защита. При необходимости перепроверить правильность монтажа.

Чистка и уход



- Перед чисткой варочную поверхность отключить и дать ей остыть.
- Стеклокерамическую варочную поверхность нельзя чистить при помощи парового чистящего устройства или другими устройствами такого типа!
- Во время чистки обращать внимание на то, чтобы кнопки Вкл./Выкл.  только слегка вытирались. Этим избегается нежелательное включение!

Стеклокерамическая варочная поверхность

Важно! Никогда не применяйте агрессивные моющие средства, такие как грубые чистящие средства, царапающие чистящие средства для кастрюль, пятновыводители, средства для удаления ржавчины и т. д.

Чистка после пользования

1. Чистите всю варочную поверхность всегда, если она загрязнена – лучше всего после каждого пользования. Используйте для этого влажную тряпочку с небольшим количеством моющего средства. Затем вытирайте варочную поверхность чистой тряпочкой насухо так, чтобы на поверхности не оставалось остатков от моющего средства.

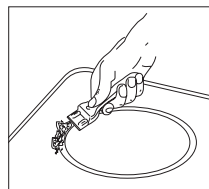
Еженедельный уход

2. Чистите всю варочную поверхность и ухаживайте за ней один раз в неделю основательно чистящими средствами, рекомендуемыми для стеклокерамики. Обязательно обращайте внимание на указания производителя моющих средств. При нанесении чистящих средств образуется защитная плёнка, которая обладает водо- и грязеотталкивающим действием. Все загрязнения остаются на защитной плёнке, поэтому удалить их можно гораздо легче. После этого насухо вытереть всю площадь чистой тряпочкой. На поверхности не должны оставаться остатки чистящего средства, так как при накаливании они действуют агрессивно и могут изменить поверхность.

Особые загрязнения

Сильные загрязнения и пятна (известковые пятна, перламутровые блестящие пятна) легче всего устранить, когда варочная поверхность ещё тёплая. Используйте для этого рекомендуемые чистящие средства. Действуйте при этом таким же образом, как описано в пункте 2.

Перекипевшую из кастрюли пищу сначала размять мокрой тряпочкой, а затем удалить остатки загрязнения специальным скребком для стеклокерамической варочной поверхности. После этого произвести чистку поверхности как описано в пункте 2.



Пригоревший сахар и расплавленную пластмассу срочно удалите – при помощи скребка – в ещё горячем состоянии. После этого произвести чистку поверхности как описано в пункте 2.

Песчинки, которые возможно во время чистки картофеля или листьев салата попали на варочную поверхность, могут при передвижении кастрюль образовать царапины. Поэтому обращайте внимание на то, чтобы на поверхности песчинки не оставались.

Изменения цвета варочной поверхности никак не влияют на функции и стабильность стеклокерамики. При этом речь идет не о повреждении варочной поверхности, а о неудаляемых и поэтому пригоревших остатках.

Блестящие места возникают из-за трения дна кастрюли, в частности при применении посуды с алюминиевым дном, или из-за неподходящих чистящих средств. Стандартными чистящими средствами их можно удалить только с трудом. При необходимости чистку нужно повторить несколько раз. При применении агрессивных чистящих средств или из-за трения дна кастрюль рисунок со временем стирается и возникают темные пятна.

Что делать в случае проблем?



Неквалифицированные вмешательства и ремонт устройства опасны, так как существует опасность поражения электрическим током и короткого замыкания. Этого нужно избегать, чтобы не нанести вреда как организму так и устройству. Поэтому такие работы может производить только квалифицированный электрик из ремонтной службы.

Пожалуйста, обратите внимание


При возникновении неполадок у Вашего устройства проверьте, пожалуйста, с помощью этого руководства по эксплуатации, можете ли Вы сами устранить эти причины.

Далее Вы найдёте указания по устранению неполадок.

Неоднократное срабатывание предохранителей?

Вызовите службу сервиса или электромонтёра!

Не включается индукционная варочная поверхность?

- Сработали предохранители домашней электропроводки (предохранительная коробка)?
- Подсоединён ли кабель подключения к сети?
- Заблокированы ли нагревательные поля (защита от детей), т. е. показан ли символ  ?
- Закрыты ли сенсорные кнопки частично влажной тряпкой, жидкостью или металлическими предметами? Пожалуйста, устранили.
- Применяется неподходящая посуда? Смотрите раздел „Посуда для индукционной варочной поверхности“.

Внезапно отключается варочная поверхность или нагревательное поле и появляются штрихи ?

- Перекипевшая жидкость или другие предметы находятся на кнопках „сенсорного управления“. Пожалуйста, почистите или удалите.
- Электроника слишком горячая. Проверить монтаж варочной поверхности, обратить особое внимание на обеспечение хорошего обдува.

Мигает индикатор степени нагрева?

Нагревательное поле было включено и варочная поверхность ожидает установки предназначенной посуды (распознавание посуды). Только тогда происходит включение элемента нагревательного поля.

Индикатор степени нагрева продолжает мигать, несмотря на установленную посуду?

Посуда не предназначена для индукции или диаметр дна слишком мал.

Применяемая посуда издает шумы?

Это обусловлено технически, не существует никакой опасности для индукционного поля и для посуды.

Обдув холодным воздухом продолжает работать после выключения поверхности?

Это нормально, так как электроника должна быть охлаждена.

Варочная поверхность издает шумы (щелчки и потрескивания)?

Это технически обусловлено и этого нельзя избежать.

На варочной поверхности видны трещины или проломы?

При трещинах, сколах или проломах стеклокерамической варочной поверхности прибор необходимо срочно отключить. Незамедлительно выключить предохранитель домашней проводки и вызвать ремонтную службу.

Защита от перегрева

При длительном использовании варочной поверхности на максимальной мощности при высокой комнатной температуре возможно, что охлаждение электроники больше не может происходить в необходимом объёме.

Чтобы электроника не достигала слишком высоких температур, мощность нагревательного поля при необходимости автоматически уменьшается.

Если при нормальной комнатной температуре и нормальном использовании варочной поверхностью на индикаторе степени нагрева часто появляется ряд маленьких штрихов или „F7“, то вероятно, что охлаждение недостаточно.

Причиной могут быть недостающие отверстия для охлаждения в мебели или недостаточная защита. При необходимости перепроверьте правильность монтажа.

Указания по охране окружающей среды

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырьё и уменьшает количество мусора.

Утилизация старых приборов



Такой символ на продукте или его упаковке указывает на то, что этот продукт, по приходу в негодность, нельзя рассматривать как обычный домашний мусор, его следует сдать в пункт сбора электрических и электронных устройств, для их вторичной переработки.

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших близких. Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

Дальнейшие сведения о вторичной переработке этого продукта Вы можете получить в городской администрации, службе вывоза мусора или в магазине, в котором Вы купили этот продукт.

Инструкция по монтажу

Указания по мерам безопасности для монтажёра кухонной мебели

- Фурнитура, клей и пластиковая облицовка прилегающей мебели должны быть устойчивы к температуре ($>75^{\circ}\text{C}$). Если фурнитура и пластиковая облицовка недостаточно устойчивы к высокой температуре, они могут деформироваться.
- Встраиванием должна быть обеспечена защита от прикосновений.
- Применение настенных плинтусов из массивного дерева на столешнице за варочной поверхностью допустимо, если соблюдены минимальные расстояния согласно монтажным эскизам.
- Необходимо соблюдать минимальные расстояния между вырезом под поверхность и стеной согласно монтажному эскизу.
- При встраивании в непосредственной близости от вертикального шкафа необходимо выдерживать безопасное расстояние мин. 40 мм. Боковые стенки вертикального шкафа должны быть покрыты терлостойким материалом. Однако из соображений удобства расстояние должно составлять мин. 300 мм.
- Расстояние между варочной поверхностью и вытяжкой должно быть по меньшей мере таким, как указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Упаковочные материалы (полиэтиленовая плёнка, пенопласт, гвозди и т. д.) должны храниться вдали от детей, так как эти предметы могут стать источником опасности. Мелкие части можно проглотить, а полиэтиленовая плёнка представляет опасность удушья.

Монтаж

Важные указания

- Если варочная поверхность расположена над частями мебели (боковые стенки, выдвижные ящики и т. д.), то под варочной поверхностью должна устанавливаться перегородка на расстоянии минимум 20 мм от нижней стороны поверхности. Таким образом случайное соприкосновение будет исключено. Перегородка должна быть смонтирована так, чтобы её удаление было возможно только при помощи инструментов.
- Во избежание опасности пожара нужно позаботиться о том, чтобы огнеопасные, легковоспламеняющиеся предметы или предметы, деформирующиеся под воздействием тепла, не находились непосредственно возле варочной поверхности.

Уплотнитель варочной поверхности

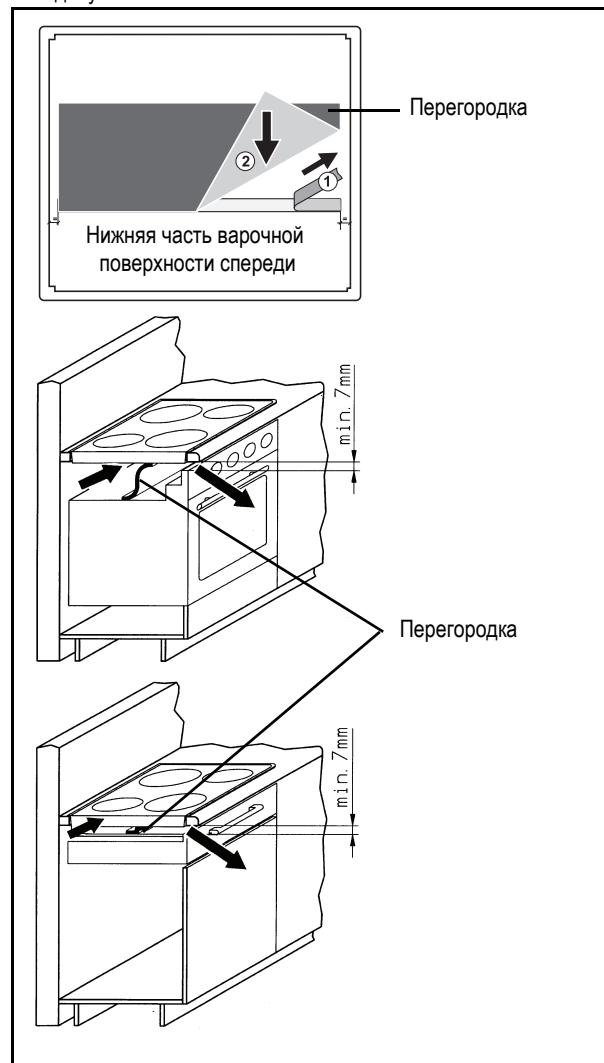
Перед встраиванием варочной поверхности необходимо проложить прилагаемый уплотнитель, не оставляя щелей.



- Это должно предотвращать проникновение жидкости между краем варочной поверхности и столешницей или между столешницей и стеной к возможно установленным под варочной поверхностью электроприборам.
- При монтаже варочной поверхности в столешнице с неровной поверхностью, например, с керамическим или похожим покрытием (кафельной плиткой и т. д.), возможно, что уплотнитель, находящийся на варочной поверхности необходимо удалить и произвести уплотнение поверхности в местах соприкосновения со столешницей пластичными уплотняющими материалами (замазка).
- **Нельзя приклеивать варочную поверхность силиконом!** В противном случае демонтаж варочной поверхности без повреждений не возможен.

Обдув

- Для обеспечения воздухообмена задняя стенка нижнего шкафа в месте выреза в столешнице должна быть открыта.
- Переднюю верхнюю соединительную планку мебели нужно удалить, чтобы под столешницей по всей ширине устройства появилось отверстие для доступа воздуха.
- Если столешница имеет нижнюю соединительную планку, её нужно удалить по меньшей мере в области выреза в столешнице.
- Расстояние между индукционной варочной поверхностью и кухонной мебелью или вмонтированными устройствами должно быть таким, чтобы было гарантировано достаточное проветривание и вентиляция индукции.
- Входные и выходные вентиляционные отверстия должны термически отделяться друг от друга приложенной перегородкой. Тем самым предотвращается проникновение нагретого воздуха в отверстия для засасывания холодного воздуха.
- **Внимание!** Перегородка не должна перекрывать входные и выходные отверстия, при необходимости укоротить её до поверхности мебели или встраиваемого устройства.
- По возможности избегать повышенного теплообразования снизу, например, от духовки без охлаждающего вентилятора.
- Во время процесса пиролизической чистки духовки пользование индукционной варочной поверхностью недопустимо.



Инструкция по монтажу



Вырез в столешнице

Вырез в столешнице должен быть произведён по возможности точно хорошим, прямым электролобзиком или фрезой. После этого, для избежания проникновения влаги, срезы натереть мастикой. Вырез для варочной поверхности производится в соответствии с рисунками.

Стеклокерамическая поверхность должна лежать обязательно горизонтально и устойчиво. Напряжение может привести к разлому стеклокерамики.

Проверить уплотнение варочной поверхности на безупречность размещения и непрерывность слоя уплотнителя.

Стеклокерамическая поверхность закрепляется клипсами или накладками.

Клипсы

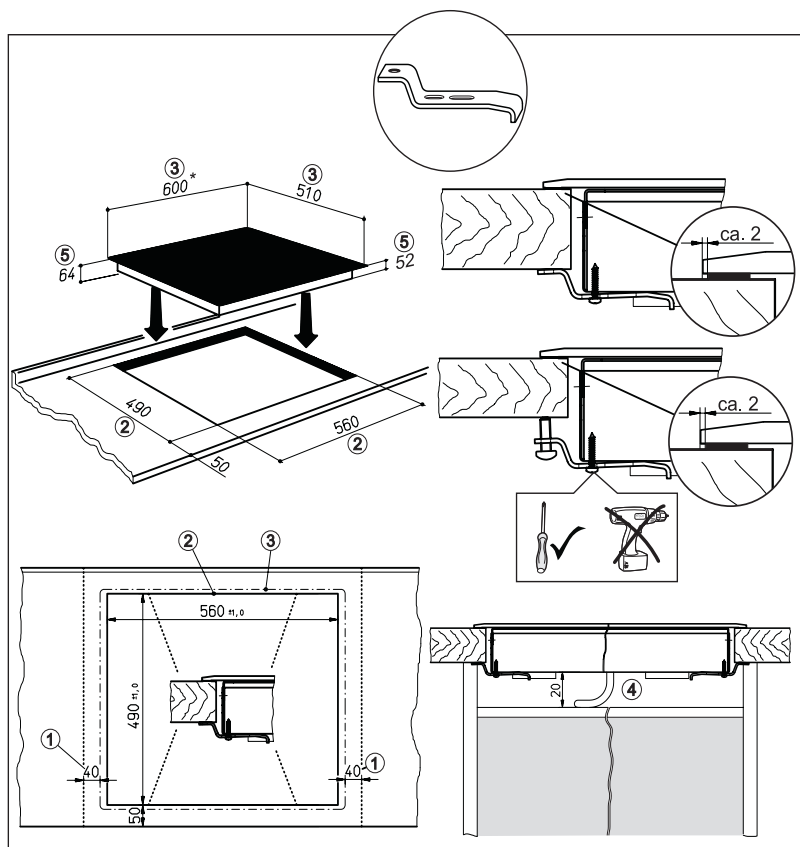
- Вбить клипсы в вырез столешницы, соблюдая указанные промежутки.

Так как вбивание происходит горизонтально, выставление по высоте не требуется.

Важно: При вбивании клипсы на срезе столешницы она должна быть расположена точно горизонтально (во избежание раскола).

- Согласно рисунку вложить варочную поверхность левой стороной (1), выровнять (2) и защёлкнуть (3).

- Для надёжности клипсы можно также закрепить шурупами.



Накладки

- Варочную поверхность вставить и выровнять.

- Накладки с винтами вставить снизу в предусмотренные отверстия для крепления, выровнять и затянуть.

Вкручивать винты только ручной отверткой; не следует использовать электроотвёртку.

- При тонких столешницах обращать внимание на правильное расположение накладок. Для выравнивания необходимо применение в накладке регулировочного винта.

Важно!

Не допускать перекосов и напряжения поверхности, иначе при монтаже стеклокерамической варочной поверхности существует опасность разлома!

Инструкция по монтажу

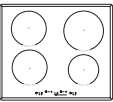
Ввод в эксплуатацию

По завершении монтажа поверхности и обеспечения электропитания (подключение к сети) происходит сначала самотестирование управления и высвечивается сервисная информация для монтажера.

Это сообщение гаснет через 30 секунд или как только будет нажата любая кнопка.

Варочную поверхность слегка протереть губкой, смоченной в моющем растворе, затем вытереть насухо.

Технические данные

| | | |
|---|------------|------------------------|
| Габаритные размеры | | |
| Варочная поверхность | | |
| Высота/ Ширина/ Глубина | мм | 52 x 600* x 510 |
| Монтажные размеры | | |
| Ширина/ Глубина | мм | 560 x 490 |
| Нагревательные поля | | |
| заднее левое | Ø см / кВт | 18/макс. 2,8 |
| переднее левое | Ø см / кВт | 18/макс. 2,8 |
| переднее правое | Ø см / кВт | 16/макс. 2,0 |
| заднее правое | Ø см / кВт | 21/макс. 3,1 |
|  | | |
| Минимальный диаметр дна посуды, при котом нагревательные поля функционируют | Ø см | 10 |
| Подключение к электросети | | |
| Напряжение сети | | 400-415V 2N~, 50-60 Hz |
| Компонентное номинальное напряжение | | 230 - 240V |
| Мощность поверхности, в целом | кВт | 5,9 |

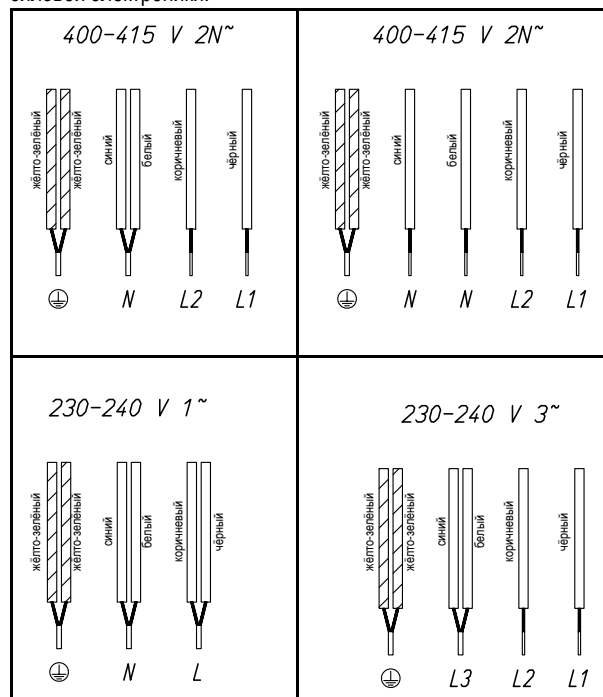
*Рамки из нержавеющей стали 580 мм

Подключение к электросети

- **Подключение к электросети может производить только квалифицированный электрик!**
- Должны полностью соблюдаться все законодательные нормы и условия подключения местных органов электроснабжения.
- При подключении прибора должно быть предусмотрено устройство, обеспечивающее отсоединение прибора от электрической сети с минимальным расстоянием между контактами 3 мм на каждой фазе. Подходящими отсоединяющими устройствами являются автоматические выключатели, предохранители, пуско-защитные устройства.
- При подключении и ремонте обесточить прибор при помощи одного из этих устройств.
- Полная безопасность прикосновения должна быть обеспечена правильным монтажом.
- Заземляющая жила кабеля должна быть длиннее остальных, чтобы в случае отказа кабельных зажимов она оказалась под натяжением только после токоподающих жил.
- Лишний по длине кабель должен быть удалён из монтажного пространства под устройством.
- Индукционная варочная поверхность оснащена на заводе соединительной проводкой, устойчивой к температуре.
- Подключение к сети производится согласно схеме подключения, исключая случаи, когда соединительная проводка уже оснащена штекером.
- В случае повреждения, вмонтированная соединительная проводка должна быть заменена другой соединительной проводкой производителя или ремонтной службой.

Внимание!

Неправильное присоединение может привести к повреждению силовой электроники.



УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма - изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и, при необходимости, после выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остаётся неисправным.
7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использованием нерекомендованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разборчив или изменен серийный номер изделия.
2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустранимыми недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.
3. На неисправности, которые вызваны независимыми от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.
4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приёмки—сдачи.
5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатации или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.
7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатации.
8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем - могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

Незаземленное оборудование является потенциально опасным. Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности, если это вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней обложке настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

Пожалуйста ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штамп магазина. При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Тщательно проверьте внешний вид изделия, все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара. Сохраняйте гарантийный талон и чек на проданное изделие. По вопросам неполного комплекта изделия и его замены обращайтесь в торговую организацию.

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в авторизованные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию или технологию изготовления. Такие изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Электрическая плита | <input type="checkbox"/> Холодильник |
| <input type="checkbox"/> Газовая плита | <input type="checkbox"/> Стиральная машина |

ИЗДЕЛИЕ

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Встраиваемая поверхность | <input type="checkbox"/> Посудомоечная машина |
| <input type="checkbox"/> Встраиваемая духовка | <input type="checkbox"/> Вытяжка |
| <input type="checkbox"/> Микроволновая печь | |

Модель:

Заводской №:

Название магазина:

Телефон:

Дата продажи: " ____ " _____ 200__ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: " ____ " _____ 200__ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество)

Адрес, телефон

Подпись владельца

Мастер (фамилия, имя, отчество)

Орг. установщик

Подпись мастера

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя

Представительство «Kaiser» в России по сервисному обслуживанию:
тел/ Наш адрес в Интернете: www.kaiser.ru.
Почтовый факс: (095) 488-75-10, 488-76-10; e-mail: service@kaiser.ru.
адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники «Kaiser»:

1. Москва

Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:

ООО «Кайзер-сервис», тел.: 488-75-10, 488-76-10. Адрес: 127238, Москва, а/я 46

Ремонт холодильников и подключение газовых плит:

«Евросервис», тел.: 737-78-04, ул. Автозаводская, д.5

2. Санкт-Петербург

Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:

ООО «Энергомаш» тел: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом. Н

Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:

ООО «Мойдодыр специалист», тел.: (812) 326-05-83, Ленинский проспект, дом 153, офис 227

ООО «Энергомаш» тел.: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом.Н

3. Альметьевск: ООО «Триумф-Сервис», тел.: (8553) 25-50-05, ул. М. Джалиля, д.47

4. Ангарск: ПБОЮЛ Бровкин, тел.: (3951) 55-05-36, 18 мкр, д.1, кв.262

5. Архангельск: ООО «Сервис-Быт», тел.: (8182) 64-54-91, ул. Галушина, д.24, к.1

6. Астрахань: ЧП Кузнецов, тел.: (8512) 39-82-16, 36-83-37, ул. Яблочкова, 1-В

ЧП Савин, тел.: (8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32, ул. Сен-Симона, 42-46

7. Барнаул: ООО «Промэкс», тел.: (3852) 77-23-23, 75-44-97, пр-т Калинина, д.24а

8. Белгород: ООО «Выбор-Сервис», тел.: (0722) 32-65-92, пр-т Ленина, д.32

ООО «Универмаг Торггарант», тел.: (0722) 32-93-47, ул.Попова, 36

9. Бийск: ООО «Семь ключей», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б

10. Биробиджан: ООО «Реал Электроник», тел.: (42622) 22-0-24, 22-0-25, ул.Димитрова, 3

11. Благовещенск: ООО «Олак», тел.: (4162) 522-000, 524-000, 520-500, ул. Ленина, д.27

СЦ «РадиоСвязьСервис», тел.: (4162) 533-671, ул.Горького, 182/1

12. Братск: СЦ «Смарт», тел.: (3953) 47-92-59, ул. Южная, д.103

13. Брянск: ООО «МТК-сервис», тел.: (0832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д.170

ООО «Рембытаппарат», тел.: (0832) 64-57-16, ул. Крапивницкого, д.27

14. Великий Новгород: ЧП Смирнов, тел.: (816-2) 11-20-03, 11-52-22, ул. Великая, д.22, д.81А

15. Владивосток: ЧП Занегин, тел.: (4232) 292-001, ул. Невельского, 1-332

Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 41-30-12, ул. Бестужева, д.40

16. Владикавказ: ООО «Альда-сервис», тел.: (8672) 54-82-02, ул. Кутузова, д.82

ОАО «Люкс», тел.: (8672) 53-23-03, 54-83-99, ул. Ватутина, д. 120

17. Владимир: «Рост-сервис», тел.: (0922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д.60

ООО «Домовой сервис», тел.: (0922) 32-23-09, ул. Урицкого, д.26

18. Волгоград: ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8442) 23-41-36, проспект Ленина, д.58а

ООО «Классика Сервис», тел.: (8442) 97-50-10, ул Елецкая, д.173

19. Вологда: ООО «Скерцо-СВ», тел.: (8172) 24-16-67, тел. ул. Карла Маркса, д.80

20. Воронеж: ООО «Технопрофсервис», тел.: (0732) 46-31-79, ул. Проспект Труда, д.91

21. Глазов: ООО «Служба сервиса «Ваш дом», тел.: (34141) 4-07-37, ул. Калинина, д.6

22. Екатеринбург: ООО «Норд-сервис», тел.: (343) 335-74-05, 334-08-28, 335-25-92, ул. Донская, д.31

ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55

23. Иваново: ООО «Луч», тел.: (0932) 47-29-84, ул. Заводская, 13

24. Ижевск: Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 75-33-77, 75-34-64, Ключевой поселок, д.63а

ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 78-76-85, 78-04-64, ул. М. Горького, д.76

ЗАО «ДС», тел.: (3412) 431-662, ул. К.Маркса, 393

25. Иркутск: «Комту-Сервис», тел.: (3952) 222-699, 222-732, ул. Сведлова, д.40

ООО «НПФ «ТИС», тел.: (3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, ул.Партизанская, 149

26. Йошкар-Ола: СЦ «Мидас», тел.: (8362) 21-39-10, 45-73-68, ул.Советская, 173

27. Калининград: ООО «Вестер Сервис», ул.Горького, 50 тел.: (0112) 27-34-32, 27-31-51, 27-20-54

ОАО «БАЛТ-АКТОР», тел.: (0112 44 81 65), ул. Новикова, 14

28. Казань: ООО «Александр и К⁰», тел.: (8432)915-900, ул. 10 лет Октября, 3

29. Калуга: ООО ТТЦ «Лана-сервис», тел.: (0842) 54-86-05,72-82-46, переулок Чечерина, 24

30. Кемерово: ООО «Сибирская Сервисная Компания», тел.: (3842) 36-12-22, ул. Н. Островского, 12А

31. Киров: ООО «Вятка Сервис», тел.: (8332) 27-34-66, ул. Производственная, 24

32. Кимры: СЦ «Престиж сервис», тел.: (08236) 3-21-38, ул. Урицкого, д.9

33. Комсомольск на Амуре: АСЦ «Айс-сервис», тел.: (42172) 6-62-09, пр. Копылова, д.48 кор.2

34. Кострома: ЗАО «Аксон-сервис», тел.: (0942) 22-36-28, ул. Сутырина, д.5,

35. Краснодар: ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (8612) 59-55-73, ул. Чапаева, д.94

36. Красноярск: Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а

37. Курск: ЧП Сунцов, тел.: (0712) 52-13-40, 53-35-97, ул. Льва Толстого, д.9

38. **Липецк:** ООО «ОптималТД», тел.: (0742) 22-16-96, ул.Советская, д. 66А
39. **Магадан:** ЧП «Шантиленко», тел.: (41322) 7-58-44, ул. Парковая, 21
40. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д.20
41. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 535-295, 530-639; ул. Курганная, д.328
42. **Междуреченск:** ООО «РТА Сервис», тел.: (38475) 2-11-25, 2-82-00, пр.Строителей, 67
43. **Минеральные Воды:** ООО «КЛЕН», тел.: (87922) 7-61-45, 7-65-18, ул. Московская, 29А
44. **Мурманск:** ООО «СиПиЭс-Мурманск Технический, центр», тел.: (8152) 45-50-31,45-09-49, ул. С. Перовской, д.37
ООО «БМ – мастер», тел.: (8152) 700-769, 443-519, ул. Книповича, д.47, офис 54
45. **Набережные Челны:** ООО «Бизнес Центр ВС», тел.: (8552) 52-92-54, пр-т Х. Туфана, д.26
46. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 420-430, пр. Ленина, д.24
47. **Нефтеюганск:** ООО «Юганскрембыттехника», тел.: 3-23-00, 1 мкр, д. 2 Д/б «Силуэт»
48. **Нижневартовск:** ЗАО «Ланкорд», тел.: (3466) 61-23-71, ул Ленина, 10П
ЗАО «Техэлектробыт», тел.: (3466) 61-32-66, проспект Победы, 24
49. **Нижний Новгород:** ЧП Грешнихина И.Э.б АСЦ «Гарант-сервис », тел.: (6312) 12-36-01, 12-00-29,
16-31-41, ул. Заярская, д.18
50. **Новосибирск:** ООО «ДэСибсервис», тел.: (3832) 51-81-13, ул. Выставочная, д.40
ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3832) 92-47-12, 55-55-60, 57-19-95; г. Новосибирск
ул. Котовского, 10/1
51. **Новый Уренгой:** ООО «Бризант», тел.: (34949) 4-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
52. **Норильск:** Сервис центр «Тайсервис», тел.: (3919) 49-12-12, ул. Ленинградская, д.22, оф.43
ПБОЮЛ «Спирин», тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48
53. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: (08439) 6-44-14, пл. Треугольная, д.1
54. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-41; пр-т Космический, д.99/2
ЧП Масютенко, тел.: (3812) 24-02-09, ул. Семиреченская, 93
55. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (0862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
56. **Оренбург:** ООО «Ком Инком», тел.: (3532) 62-77-01, 62-68-88, ул. Брестская, д.7
ООО ТЦ «Ликос Сервис», тел.: (3532) 77 55 05, 77 65 54, ул. Невельского, 8А
57. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
ООО «Техносервис», тел.: (8412) 544-301, ул. Пушкина, д.10
ПБОЮЛ Васильев, тел.: (8412) 59-72-09, ул. Антонова, д. 11, кв. 117
58. **Петропавловск-Камчатский:** ЗАО «Элита Сервис», тел.: (4152) 191-100, 191-111, пр-т 50 лет Октября, 23/1
59. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д. 21 оф. 440
60. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
61. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90; Рижский пр, д. 49
62. **Ростов на Дону:** ООО «Диана и К», тел.: (86350) 5-51-59, 5-51-58, (8632) 47-09-55,
Ростовская обл., г. Аксай, ул. Ленина, 49
63. **Рязань:** ООО «Фирма Фонограф», тел.: (0912) 24-68-54, 24-68-53; ул. Гагарина, д. 14
64. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (8462) 34-94-63, 34-94-28, ул. Мичурина, д.15, офис 307
65. **Саратов:** ООО «Аэлита», тел.: (8452) 50-69-24, 52-37-74, ул. Московская, 134/146
66. **Саяногорск:** ООО «МБТ», тел.: (39042) 7-78-18, Енисейский мкр., д.36
67. **Северодвинск:** ЧП Березин, тел.: (8184) 52-97-30, ул. Карла Маркса, 48
68. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (0812) 45-09-70, 45-09-69, 64-78-00; ул.Румянцева, д. 19 СЦ "Гарант"
69. **Ставрополь:** ООО «Т-Сервис», тел.: (8652) 94-41-13, 94-42-13, ул. Ленина, 468
ОАО «Ставропольский Радиозавод «Сигнал», тел.: (8652) 944-764; 2-ой Юго-Западный проезд, 9а
70. **Старый Оскол:** ООО «Техномаркет», тел.: (0725) 44-10-82, 24-45-84, микрорайон Рудничный, д.24
71. **Сургут:** Техцентр «Интер-Сервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
72. **Сыктывкар:** ИП Антипов Н.Н., тел.: (8212) 21-15-32, Сысольское шоссе, д. 1/3
ООО «Атлант Сервис», тел.: (8212) 20-02-86, ул. Южная, 7
73. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (0752) 72-63-46, 72-75-85, ул. Московская, д.23А
74. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (0822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
75. **Тольятти:** ООО «Элро Сервис», тел.: (8482) 79-61-11, 31-01-50; ул. Фрунзе, д.27
76. **Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 49-15-80, 492-808; Академический пр-т, д.1, блок А, оф.204
ООО «СБ-сервис», тел.: (3822) 52-77-72, 52-77-87, ул. Никитина, д.37А
ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д.12
77. **Тула:** Сервисный центр «Профит», тел.: (0872) 30-95-65, 30-94-64, ул. Вересаева, д.1
78. **Тумень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д.131 "А"
79. **Улан-Удэ:** ООО «Кондор-сервис», тел.: (3012) 44-23-44, ул. Гагарина, д.15
80. **Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д.42
81. **Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
82. **Уфа:** Сервисный центр «Техно», тел.: (3472) 22-99-18, 51-20-55, ул. Чернышевского, д.88
83. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 6-36-13, ул. Семяшкина, д.8А
84. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 701-000, 752-137, ул. Ким-Ю-Чена, 43
85. **Чебоксары:** ЧП «Мельник», тел.: (8352) 42-09-46, 42-09-00, Московский пр-т, д.3
86. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (3512)49-30-33, ул. Производственная 8-Б
87. **Чита:** СЦ «Славянский Электроник», тел.: (3022) 32-55-22, 35-26-26, ул. Ингодинская, 35
88. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (0852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, ул. Свободы д.101

Ⓓ

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor, an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

ⒼⒷ

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Ⓕ

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Ⓘ

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Ⓔ

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

ⓇⓊⓈ

Фирма изготовитель не несет никакой ответственности за возможно содержащиеся в этой брошюре неточности, которые могут быть следствием опечаток типографии, и сохраняет за собой право вносить в дизайн и устройство своей продукции все необходимые изменения, которые не оказывают существенного влияния на потребительские качества и свойства продукта.





OLAN-Haushaltsgeräte, Berlin Germany

www.kaiser-olan.de

225130 M91

