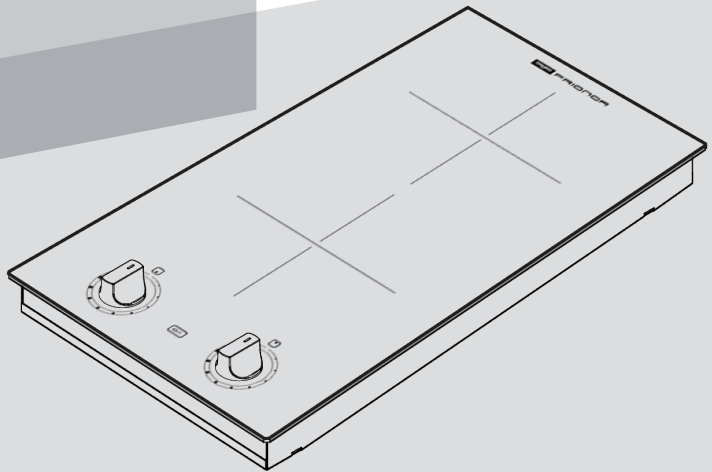




FRIONOR

INDUCTION HOB



Model: *DIM29*

MANUAL

IT	Manuale d'installazione ed uso	6
EN	Use and installation manual	12
DE	Bedienungs-und Montageanleitung	18
ES	Manual de instalación y uso	24
FR	Manuel d'installation et d'utilisation	30

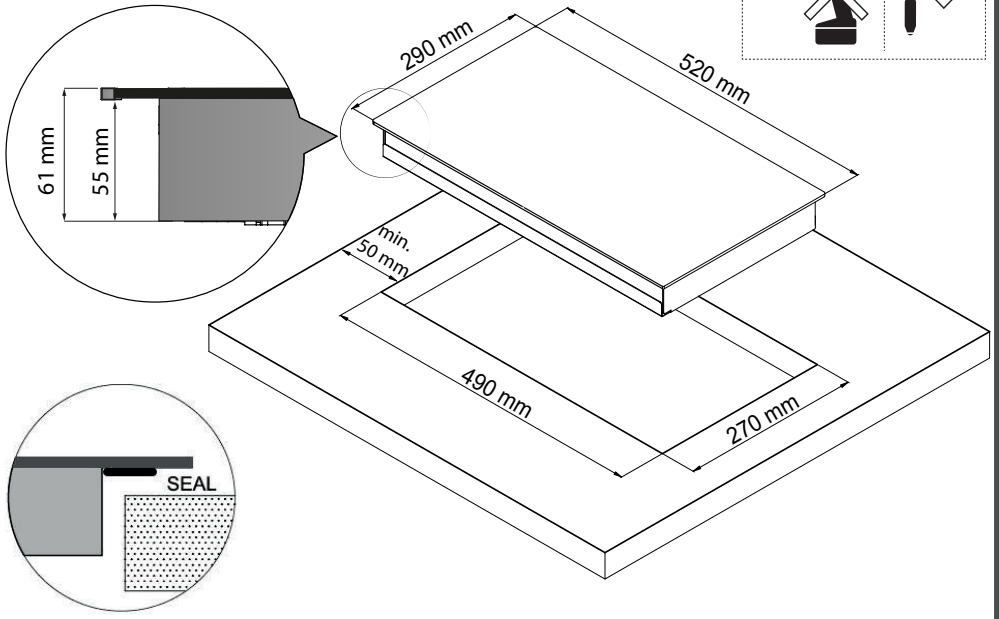


Ø 180 mm
Power Level 9:
2 kW

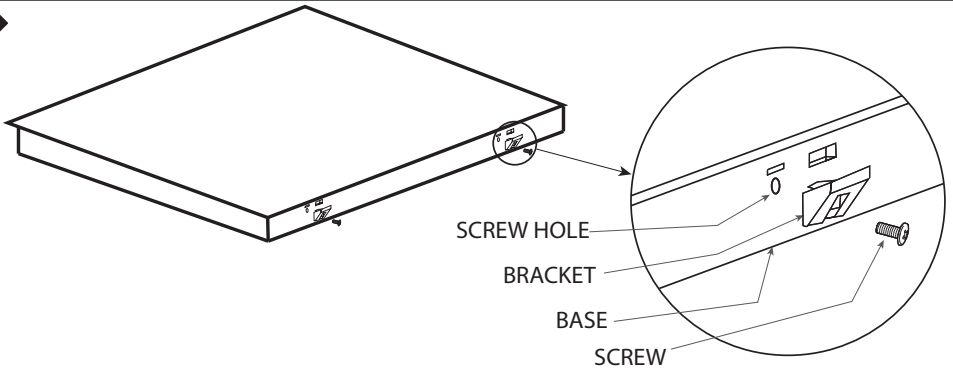
Ø 180 mm
Power Level 9:
1.5 kW

Max Power: 3.5 kW

1



2



3

HOB

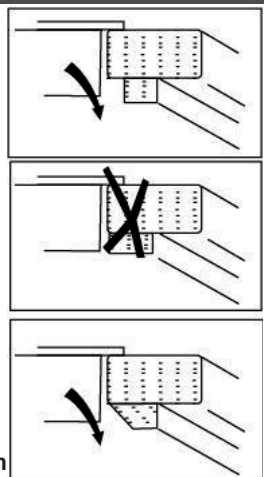
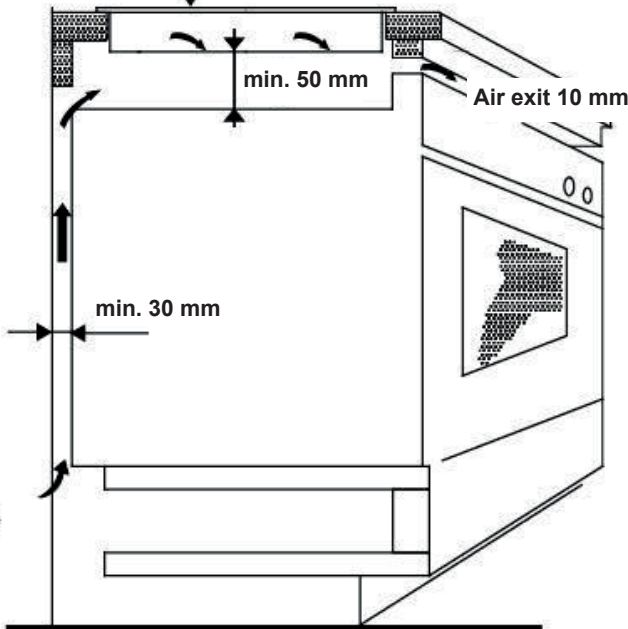
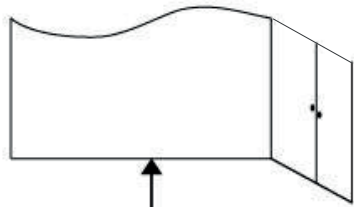
FIXING BRACKET

SCREW

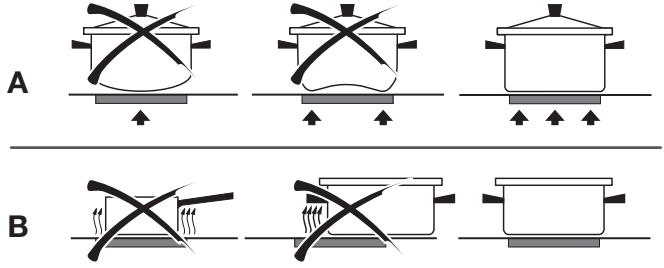
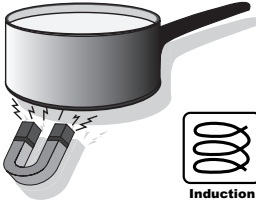
PLATE BASE

WORKTOP

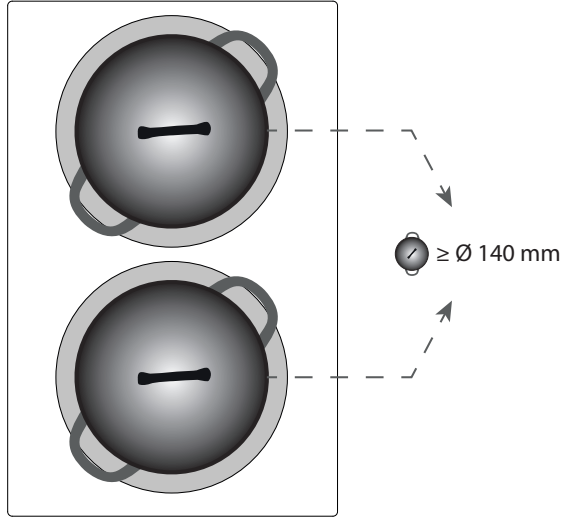
4



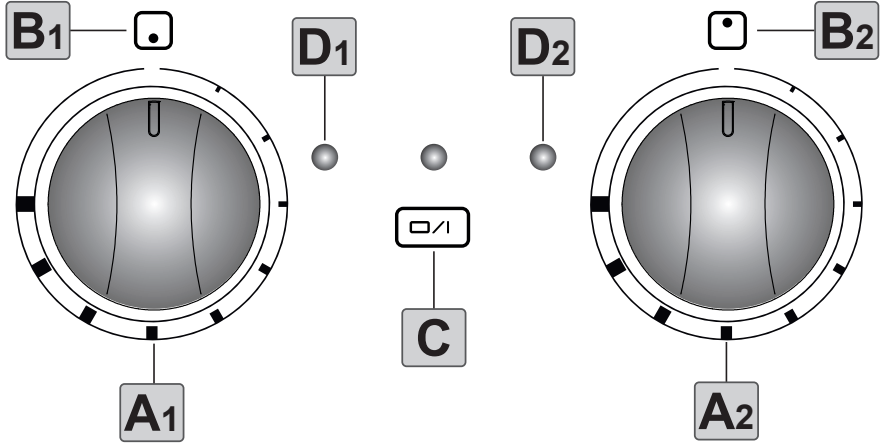
5a



5b



6

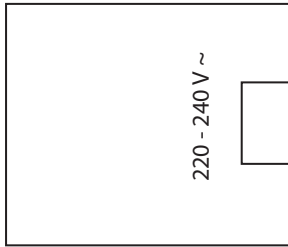


7



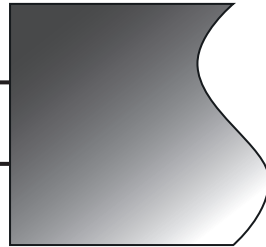
Input

Power Cord



L Brown

N Blue



INFORMAZIONI GENERALI

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il piano cottura deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se

sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.

- I bambini al di sopra degli 8 anni possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli, se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso non corretto.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione del piano di cottura a meno che non siano sotto la supervisione di un adulto.
- Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale specializzato. Lavori o riparazioni non correttamente eseguiti possono creare seri pericoli per l'utente.

• **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!** Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

• **ATTENZIONE:** Se la superficie di piani cottura in vetro-ceramica o materiali simili che proteggono parti in tensione è danneggiata o crepata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche,

• **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

• **ATTENZIONE:** La cottura con olio o grasso può essere pericolosa e può provocare incendi. Non utilizzare MAI acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

• **ATTENZIONE:** Il piano cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

• **ATTENZIONE:** Il normale processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura di breve durata deve essere sorvegliato continuamente. Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica. Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

• **ATTENZIONE:** Utilizzare solo le protezioni del piano progettate dal costruttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni del piano integrate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

• PERICOLO DI INCENDIO!

Non conservare oggetti sulle superfici di cottura! Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

• Spegnere sempre le zone di cottura dopo l'uso!

• L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato. Questo non è applicabile in caso di spegnimento del funzionamento tramite i dispositivi coperti dalla EN 50615. Il marchio di fabbrica e il tipo di modello si trovano nella parte inferiore del dispositivo, questi devono essere visibili con l'apertura delle ante o dei cassetti.

INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti. Per fissare il piano cottura a induzione sul piano, è necessario innanzitutto posizionare le staffe di fissaggio, utilizzare le viti in dotazione (non utilizzare altre viti in quanto potrebbero danneggiare l'interno piano a induzione). Se un forno da incasso, o qualsiasi altra apparecchiatura che genera calore, deve essere montato direttamente sotto il piano di cottura in vetroceramica, è necessario che ci sia un adeguato isolamento. Il distacco tra forno e piano cottura deve garantire che il forno non superi i 60°C. Il mancato rispetto di tale precauzione potrebbe determinare l'errato funzionamento dell'elettrodomestico.

POSIZIONAMENTO

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura (Fig.1). Disporre il piano cottura nell'apposito foro, avvittare e bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante le 4 staffe e le viti presenti nell'imballo, quindi avvitare. (Fig.2 - 3).

VENTILAZIONE

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria (Fig.4). Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig. 7)

Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento. Se si desidera una connessione diretta alla linea elettrica, è necessario interporre un interruttore omipolare, con un'apertura minima di 3 mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti. Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore omipolare deve essere facilmente raggiungibile.

Non possiamo essere ritenuti responsabili per qualsiasi incidente derivante da un collegamento errato.

LA COTTURA AD INDUZIONE

Nel sistema di cottura ad induzione il calore si genera direttamente alla base della pentola, per questo motivo presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si bollono o si friggono cibi, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo della temperatura e maggiore sicurezza. L'induttore reagisce immediatamente alle variazioni della temperatura, in questo modo la potenza può essere dosata in modo preciso.

LIVELLI DI COTTURA

Livello	ADATTO PER
1 - 2	- Riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti; - Fusione di cioccolato, burro e alimenti che potrebbero bruciare rapidamente; - Cottura a fuoco lento; - Riscaldamento lento;
3 - 4	- Riscaldare; - Rapida cottura a fuoco lento;
5 - 6	- Pancakes;
7 - 8	- Sautéing; - Cottura pasta;
9	- Frittura; - Cottura veloce; - Portare ad ebollizione la minestra; - Bollire l'acqua;

RECIPIENTI PER LA COTTURA

L'utilizzo di recipienti appropriati è un fattore essenziale per la cottura ad induzione.

Solo pentole/recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura ad induzione e possono essere in:

- Acciaio smaltato
- Ghisa
- Recipienti/pentole speciali per induzione in acciaio inossidabile.

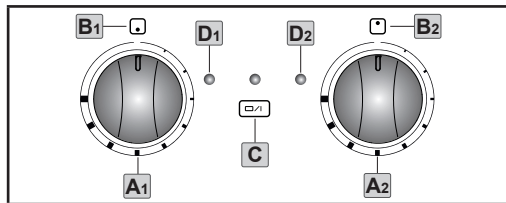
Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. (Fig.5a). Esistono in commercio alcune pentole speciali per induzione i cui fondi non sono totalmente ferromagnetici. Per ottenere una buona cottura vi suggeriamo di utilizzare pentole la cui zona ferromagnetica abbia le stesse dimensioni della pentola.

Si consigliano recipienti a fondo piatto (Fig.5a). Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

Un fattore non trascurabile nella cottura ad induzione sono infine le dimensioni della pentola in relazione alla piastra utilizzata (Fig.5b). Le zone di cottura consentono l'utilizzo di recipienti con fondi di vari diametri. E' comunque preferibile utilizzare la zona di cottura appropriata al diametro della pentola che si vuole utilizzare.

USO DEL PIANO COTTURA

- PANNELLO COMANDI (Fig. 6)



A1- A2. Manopole di regolazione potenza

B1- B2. Indicatore della zona

C. Tasto ON/OFF

D1- D2. Led superficie calda

- ACCENSIONE PIANO COTTURA

Premere il tasto ON/OFF (Tasto C) per accendere il piano. Si accenderà il led sopra il tasto dell'ON/OFF. Se per 50 sec. non si effettua nessuna regolazione sul piano cottura, automaticamente questo si spegne,

assieme al led.

- ACCENSIONE ZONE COTTURA

Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie del piano siano pulite ed asciutte. Dopo di che, selezionare la zona cottura desiderata, agendo sulle manopole (A1- A2); regolandone la potenza di cottura (dal livello 1 al livello 9). Una volta selezionata l'area di cottura, si accenderà una luce led fissa per indicare che quella zona cottura è attiva (D1- D2).

- CALORE RESIDUO

Se la temperatura di una zona cottura è elevata, (superiore a 60°), nonostante aver spento la zona (portato il livello di potenza a 0), la luce led relativa a quella zona (D1- D2) inizierà a lampeggiare. L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni. Questa funzione può essere utilizzata anche come risparmio energetico: se si vogliono riscaldare altre pentole, è possibile utilizzare la piastra ancora calda.

- SPEGNIMENTO ZONA COTTURA

Per disattivare una zona cottura, è sufficiente regolare la relativa manopola (A1- A2) alla potenza 0. A quel punto la luce led della zona cottura (D1- D2) si disattiva.

- SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto ON/OFF (Tasto C), a quel punto anche il led sopra il tasto si disattiva.

- SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza.

Livello	Tempo di lavoro
da 1 a 5	60 minuti
da 6 a 9	30 minuti

• ANTI-DEBORDAMENTO LIQUIDI

In caso di fuoriuscita di acqua o qualsiasi altro tipo di liquido, il piano cottura, automaticamente, si spegne. Inoltre, non è possibile ri-accenderlo, fino a quando non si è asciugato il piano con un panno.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando prodotti idonei ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto rimuovere immediatamente dall'area di cottura, eventuali frammenti di fogli alluminio e /o materiale plastico scioltesi inavvertitamente, o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detersivi chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali

danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

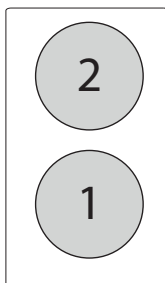
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.

LA GARANZIA NON E' VALIDA NEL CASO DI DANNI DERIVANTI DALLA INOSSERVANZA DELLE SUDETTE AVVERTENZE.

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

<i>Identificativo del modello</i>	DIM29
Tipologia di piano cottura	incassato
Numero di zone e/o aree di cottura	2
Tecnologia di riscaldamento Zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti	1. = Induzione 2. = Induzione
Per le zone di cottura elettriche circolari: diametro della superficie utile. Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/ larghezza della superficie/zona di cottura utile. mm	1. = Ø 180 2. = Ø 180
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	1. = 180.66 2. = 183.38
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	182.02



CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per i piani cottura:

- Per quanto possibile, preparare sempre il cibo in pentole e padelle con coperchio per evitare un inutile consumo di calore.
- Scegli una piccola pentola per piccole quantità. Una pentola piccola consuma meno energia di una pentola più grande e poco piena.
- Cuocere con meno acqua possibile.
- Abbassare il livello di calore il prima possibile dopo l'ebollizione o la doratura.
- Utilizzare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

GENERAL INFORMATION

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

SAFETY WARNINGS

Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or

mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may

result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch the appliance off and then cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** The cooktop is hot during use and it remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. This is not applicable in case of switching-off the operation by means of the devices covered by

EN 50615.

The manufacturer's trademark and model type can be found in the lower part of the device, visible after opening the doors or drawers.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards. To fix the induction hob onto the cooktop, you need to fit the fixing brackets first, by using the screws provided (other screws shall not be used as they could damage the inside of the induction hob). In the case of a built-in oven, or any other appliance generating heat, it shall be installed directly under the vitro-ceramic hob and an adequate insulation between the oven and the hob shall be provided, in order to ensure that the oven does not exceed 60°C. Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the household appliance.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Place the hob in its specific hole, screw and lock the appliance on the worktop using the 4 brackets and screws included in the packaging, then tighten. (Fig.2 - 3).

VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.4). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.7)

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower

part of the worktop.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standard. When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection.

INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

COOKING LEVELS

LEVEL	SUITABLE FOR
1 - 2	- Mild heating for small quantities of food; - Melting of chocolate, butter and foods that burn quickly; - Low heat cooking; - Slow heating;

3 - 4	- Warming up; - Fast low heat cooking;
5 - 6	- Pancakes;
7 - 8	- Sautéing; - Cooking pasta;
9	- Frying; - Fast cooking; - Boling up the soup; - Boiling water;

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.5a).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

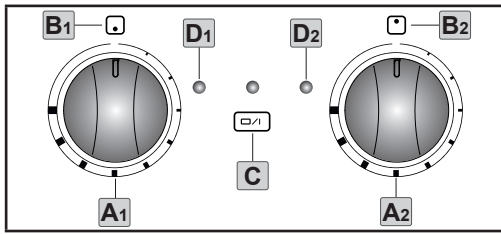
We advise recipients having a flat base (Fig.5a). This way you can use the power optimally.

Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.5b). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

USING THE COOKTOP

- TOUCH CONTROL (Fig. 6)



- A1- A2. Power knobs
- B1- B2. Zone indicator
- C. ON/OFF Key
- D1- D2. Light led heat on zone

• SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press the ON / OFF key (C key) to turn on the hob. The led above the ON / OFF key will light up. If for about 50 sec. no adjustment is made on the hob, it automatically switches off, together with the LED.

• SWITCHING A COOKING ZONE ON

Make sure that the bottom of the pot and the surface of the hob are clean and dry. Then, select the desired cooking zone using the knobs (A1- A2); adjusting the cooking power (from level 1 to level 9). Once the cooking area has been selected, a steady LED light will come on to indicate that that cooking area is active (D1- D2).

• RESIDUAL HEAT

If the temperature of a cooking zone is high (about 60°), despite having switched off the zone (brought the power level to 0), the LED light relating to that zone (D1- D2) starts flashing. The indication disappears only when there is no longer any risk of burns. This function can also be used as an energy saving: if you want to heat other pots, you can use the hot plate.

• SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To deactivate a cooking zone, simply adjust the relative knob (A1- A2) to power 0. At that point the LED light of the cooking zone (D1- D2) turns off.

• SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the device completely, press and hold the ON / OFF key (C key), at which point the LED above the key will also turn off.

• SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

Level	WORKTIME
from 1 to 5 level	60 minutes
from 6 to 9 level	30 minutes

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

• ANTI-OVERFLOW

In the event of water or any other type of liquid leaking, the hob switches off automatically. Also, it is not possible to turn it back on, until you have dried the hob with a cloth.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

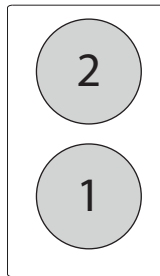
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.

THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

Information for household electric hobs

In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

<i>Model name/ identifier</i>	DIM29
Type of hob	built-in
Number of cooking zones and/or areas	2
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones	1. = Induction 2. = Induction
For circular cooking zones:diameter of useful surface area/mm cooking zone. For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric cooking zone or area mm	1. = Ø 180 2. = Ø 180
Energy consumption per cooking zone or area calculated per Kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	1. = 180.66 2. = 183.38
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	182.02



ENERGY SAVING ADVICE

For hobs

- As far as possible, always prepare the food in pots and pans with lids to avoid unnecessary heat consumption.
- Choose a small pot for small quantities. A small pot uses less energy than a larger, underfilled pot.
- Cook with as little water as possible.
- Lower the heat level as soon as possible after boiling or browning.
- Use a pressure cooker to reduce the cooking time.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie den Inhalt dieses Handbuchs, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Einsatz und Wartung zur Verfügung stellt.

Halten Sie Anweisungen zum späteren Nachschlagen.

Alle damit verbundenen Aufgaben (elektrische Verbindungen) muss durch geschultes Personal in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

Verwenden Sie das Kochfeld nur in haushaltsüblichen Situationen zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen. Alle anderen Nutzungsarten sind nicht gestattet.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht. Kinder sollten beaufsichtigt werden,

um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen beteiligt
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Installations-, Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden. Arbeiten von nicht qualifizierten Personen können für den Benutzer gefährlich sein.
- **RISIKO EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!** Wenn das Kochfeld defekt oder abgesplittert, rissig oder in irgendeiner Weise zerbrochen ist, schalten Sie es sofort aus und verwenden Sie es nicht weiter. Trennen Sie es von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines

Stromschlags zu vermeiden, da es sich um heiße Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien handelt, die stromführende Teile schützen.

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme ab, z. mit Deckel oder Löschdecke.
- **WARNUNG:** Das Kochfeld ist während des Gebrauchs heiß und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Die Verbrennungsgefahr bleibt bestehen, bis die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutze, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutze. Die Verwendung ungeeigneter

Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **BRANDGEFAHR:** Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern! Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch immer aus!

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden. Dies gilt nicht bei Abschaltung des Betriebs durch die von EN 50615 erfassten Geräte. Das Markenzeichen und die Modellbezeichnung des Herstellers befinden sich im unteren Teil des Geräts, sichtbar nach dem Öffnen der Türen oder Schubladen.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Diese Anleitung ist für einen professionellen Installateur und geben Hinweise für die Installation, Betrieb und Instandhaltung in Übereinstimmung mit den Gesetzen und Vorschriften. Um das Induktionskochfeld auf der Fläche zu befestigen, müssen Sie zuerst die Befestigungsbügel anbringen. Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben (verwenden Sie keine anderen Schrauben, da diese das Innere des Induktionskochfelds beschädigen

könnten). Wenn ein eingebauter Ofen oder ein anderes Gerät, das Wärme erzeugt, direkt unter dem Glaskeramikkochfeld montiert werden soll, muss eine ausreichende Isolierung vorhanden sein. Der Abstand zwischen Backofen und Kochfeld muss sicherstellen, dass der Backofen 60°C nicht überschreitet. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu einer Fehlfunktion des Systems.

POSITIONIERUNG

Das Gerät ist so konzipiert, dass in einer Arbeitsplatte ummantelt, wie in der Abbildung (Abb. 1) dargestellt.

Setzen Sie das Kochfeld in das entsprechende Loch ein, befestigen Sie das Gerät mit den 4 mitgelieferten Bügeln und Schrauben an der Arbeitsplatte. (Abb. 2 - 3).

LÜFTUNG

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und Küchenmöbel und Geräte in der Brust müssen so sein, ausreichende Belüftung und eine ausreichende Abluft zu gewährleisten.

Verwenden Sie nicht das Kochfeld, wenn der Ofen ist in den Prozess der Pyrolyse.

ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Verlegen der elektrischen Anschlüsse, um sicherzustellen, dass:

- Die Eigenschaften der Anlage sind wie die Angaben auf dem Typenschild auf dem unteren Teil des Arbeitsplans angewendet zu treffen.

Im Falle, dass das Gerät nicht mit Kabel und/oder die relative ausgestattet war, zeigte die Verwendung von Material für die Absorption in dem Typenschild und der Betriebstemperatur. Wenn Sie eine direkte Verbindung mit der Stromleitung wollen, müssen Sie einen zweipoligen Umschalter mit einem Minimum von 3 mm zwischen Kontakten, angemessen auf die Last auf dem Etikett angegeben und entspricht der aktuellen Gesetzgebung. Nach der

Installation des Gerätes muss der Pol-Schalter leicht zugänglich sein.

Wir können nicht für Zwischenfälle haftbar gemacht werden, die auf einen falschen Anschluss zurückzuführen sind.

INDUKTIONSKOCHEN

Beim Induktionskochen entwickelt sich die Hitze direkt am Pfannenboden. Daraus ergeben sich viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erhitzt.
- Geringerer Energieverbrauch.
- Einfache Reinigung und Wartung. Verspritztes Essen brennt sich nicht so schnell in das Kochfeld ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und höhere Sicherheit. Die Kochzone reagiert unverzüglich auf jede Leistungsstufenänderung, so kann die Temperatur präzise eingestellt werden. Die Wärmezufuhr wird unterbrochen, sobald Sie das Kochgeschirr von der Kochzone entfernen, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

KOCHSTUFEN

NIVEAU	GEEIGNET FÜR
1 - 2	- Leichte Aufwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln; - Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell brennen; - Auf kleiner Flamme Kochen; - Auf kleiner Flamme Aufwärmen
3 - 4	- Aufwärmen; - Schnelle Garzeit auf kleiner Flamme;
5 - 6	- Pancakes;
7 - 8	- Sautieren; - Pasta kochen;
9	- Frittieren; - Schnelle Garzeit; - Gemüsesuppe zum Kochen bringen; - Wasser zum Kochen bringen;

KOCHGESCHIRR

Nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist für Induktionskochfelder geeignet:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionstaugliches Kochgeschirr aus Edelstahl.

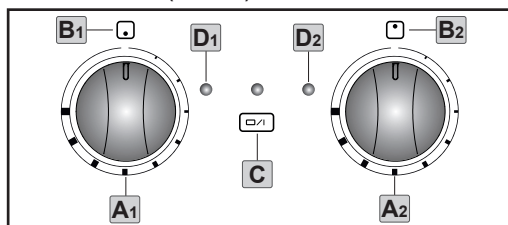
Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder EINEN Pfannenboden Magneten anzieht (Abb. 5a).

There is und andere induktionstaugliche Töpfe Pfannen, Derens Böden Angebote sind nicht voll ferromagnetisch. Für gute Kochresultate empfehlen wir that sterben Dimension des ferromagnetischen Bereichs Kochgeschirrs des mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.

Wir empfehlen, flacher Boden Empfänger (Abb.5a). Verwenden Sie keine Pfannen mit einem rauen Grundlage, um Kratzer zu vermeiden die Oberflächentemperatur des Plans. Auf diese Weise kann die Energie optimal genutzt werden. Ein wesentlicher Faktor bei der Induktion Kochen sind letztlich die Größe des Pots in Bezug auf die Platte verwendet (Abb. 5b). Die Kochzonen erlauben die Verwendung von Behältern mit unterschiedlichen Durchmesser Fonds. Es ist jedoch vorzuziehen, die Kochzone zu verwenden, die dem Durchmesser der Pfanne entspricht, die Sie verwenden möchten.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

• BEDIENFELD (Abb. 6)



A1- A2. Power-Knöpfe

B1- B2. Zonenanzeige

C. Ein/Aus-taste

D1- D2. Leicht geführte Wärmezone

• KOCHFELD EINSCHALTEN

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (C-Taste), um das Kochfeld einzuschalten. Die LED über der ON/OFF-Taste leuchtet auf. Wenn für ca. 50 sek. Wird am Kochfeld keine Einstellung vorgenommen, schaltet es sich zusammen mit der LED automatisch aus.

• KOCHZONEN EINSCHALTEN

Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Kochfeldoberfläche sauber und trocken sind. Wählen Sie danach die gewünschte Kochzone mit den Tasten (A1-A2); einstellen der Kochleistung (von Stufe 1 bis Stufe 9). Sobald der Kochbereich ausgewählt wurde, leuchtet ein Dauerlicht auf, um anzuzeigen, dass dieser Kochbereich aktiv ist (D1- D2).

• RESTWÄRME

Wenn die Temperatur einer Kochzone hoch ist (über 60°), obwohl die Zone ausgeschaltet wurde (die Leistungsstufe auf 0 gebracht wurde), beginnt die LED-Leuchte dieser Zone (D1-D2) zu blinken. Die Anzeige verschwindet erst, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht. Diese Funktion kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie andere Töpfe erhitzen möchten, können Sie die Kochplatte verwenden.

• KOCHZONEN AUSSCHALTEN

Um eine Kochzone zu deaktivieren, stellen Sie einfach den entsprechenden Knopf (A1- A2) auf Leistung 0 ein. An diesem Punkt erlischt die LED-Leuchte der Kochzone (D1- D2).

• KOCHFELD AUSSCHALTEN

Um das Gerät vollständig auszuschalten, halten Sie die EIN/AUS-Taste (C-Taste) gedrückt, woraufhin auch die LED über der Taste erlischt.

• SICHERHEITSAUSSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsausschaltung ausgestattet, das alle Kochzonen nach der Betriebsdauer-Begrenzung automatisch ausschaltet.

LEISTUNG	BETRIEBSDAUER-BEGRENZUNG
von Stufe 1 bis 5	60 minuten
von Stufe 6 bis 9	30 minuten

REINIGUNG UND PFLEGE

Nehmen Sie alle verbleibenden Lebensmittel- und Tropfen Fett von der Kochfläche mit einem speziellen Schaber auf Anfrage geliefert. Reinigen Sie den beheizten Bereich so gut wie möglich mit geeigneten Produkten und Papier-Tuch, dann mit Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch gründlich. Unter Verwendung der speziellen Schaber, um umgehend entfernen aus beheizten Koch Stücke aus Aluminiumfolie und Kunststoff scioltisi versehentlich oder Rückstände von Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt. Auf diese Weise verhindert eine mögliche Beschädigung der Oberfläche des Bodens. Unter keinen Umständen sollten Sie kratzende Schwämme oder reizende chemische Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner.

ACHTUNG: Sollte nicht verwendet werden Dampfreiniger.

• ANTI-ÜBERLAUF

Beim Auslaufen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Es ist auch nicht möglich, es wieder einzuschalten, bis Sie das Kochfeld mit einem Tuch abgetrocknet haben.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN

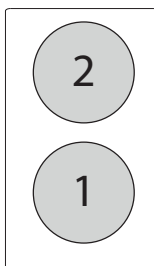


Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte.

FÜRSCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG. DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN.

Informationen für Elektroherde für den Hausgebrauch gemäß der Richtlinie (EU) N. 66/2014

<i>Modell</i>	DIM29
Kochplattentyp	eingebaut
Nr. Kochzonen / Bereiche	2
Heiztechnik. Induktion Kochzonen und Kochbereiche, Strahlkochzonen	1. = Induktion 2. = Induktion
Kreisförmige Kochzonen: Nutzfläche: Durchmesser der Kochzone. Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche per elektrische Kochzone oder -bereich. mm	1. = Ø 180 2. = Ø 180
Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich berechnet pro kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	1. = 180.66 2. = 183.38
Energieverbrauch des Kochfeldes berechnet pro kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	182.02



ENERGIESPARHINWEISE

Für Kochfelder

- Bereiten Sie die Speisen möglichst immer in Töpfen und Pfannen mit Deckel zu, um unnötigen Wärmeverbrauch zu vermeiden.
- Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf verbraucht weniger Energie als ein größerer, zu wenig gefüllter Topf. • Cook with as little water as possible.
- Kochen Sie mit so wenig Wasser wie möglich.
- Verringern Sie die Hitze so schnell wie möglich nach dem Kochen oder Bräunen.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Kochzeit zu verkürzen.

INFORMACIÓN GENERAL

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Conservar el manual para cada ulterior consulta. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser realizadas por personal especializado conformes a las normas vigentes.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Utilice la placa de cocción únicamente en situaciones de tipo doméstico para preparar y calentar alimentos. Todos los demás tipos de uso no están permitidos.

- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la estufa a menos que estén bajo supervisión constante. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no

jueguen con el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento solo deben ser realizados por un técnico de servicio autorizado. El trabajo de personas no calificadas podría ser peligroso para el usuario.
- **¡RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO!** Si la estufa está defectuosa o astillada, agrietada o rota de alguna manera, apáguela inmediatamente y no la siga usando. Desconéctelo de la fuente de alimentación eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
 - **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p. con tapa o manta ignífuga.
 - **ADVERTENCIA:** La placa de cocción está caliente durante el uso y permanece así durante un tiempo después de apagarla. El riesgo de quemaduras permanece hasta que se apagan los indicadores de calor residual.
 - **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de resguardos inapropiados puede causar accidentes.
 - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
 - **RIESGO DE INCENDIO:** ¡No guarde artículos sobre las superficies de cocción! Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de cocción ya que pueden calentarse
 - ¡Apague siempre las zonas de cocción después de su uso!
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. Esto no es aplicable en caso de apagar la operación por medio de los dispositivos cubiertos por EN 50615.
- La marca comercial del fabricante y el tipo de modelo se pueden encontrar en la parte inferior del dispositivo, visible después de abrir las puertas o los cajones.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimiento en conformidad con las leyes y normas vigentes. Para fijar la placa de cocción de inducción en la mesada, se necesita sobretodo colocar los soportes de fijación, usar los tornillos suministrados (no use otros tornillos ya que podrían dañar la placa de inducción) si un horno empotrado o cualquier otro aparato que genere calor, tenga que colocarse debajo de la placa de cocción en vitrocerámica, es necesario que se realice un aislamiento especial. La separación entre el horno y la placa de cocción tiene que garantizar que el horno no supere los 60°C. La falta de tal precaución podría producir un mal

funcionamiento de la placa.

POSICIONAMIENTO

Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura (Fig.1). Colocar la placa de cocción en el orificio especial, enroscar y fijar el electrodoméstico en la mesada con los soportes y los tornillos que se encuentran en el paquete, y enroscar. (Fig.2 - 3).

VENTILACIÓN

La distancia entre el electrodomestico y los muebles o los aparatos que cocinan de la cocina incorporada debe garantizar la suficiente ventilación del aire. No utilizar el electrodomestico si en el horno es en curso el proceso de la pirolysis.

CONEXIÓN ELECTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:

- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.

En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de características, y a la temperatura de funcionamiento. Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la placa y conforme a normas vigentes. Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre fácilmente accesible.

No podemos responsabilizarnos de ningún incidente derivado de una conexión incorrecta.

COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Cuando se usa la cocción por inducción el calor se genera directamente en la base de la olla. Por este motivo, presenta varias ventajas:

- Ahorro de tiempo mientras se hierven los alimentos o se fríen, gracias al calor que llega directamente del recipiente.
- Ahorro de energía.
- Resultan más fáciles el cuidado y la limpieza. Los alimentos que se vuelcan no se queman tan rápidamente.
- Control de la temperatura y mayor seguridad. El quemador reacciona inmediatamente al cambio de temperatura; de esta manera la potencia se puede dosificar de forma precisa. La zona de cocción por inducción deja de producir calor si se quita la olla aunque si el quemador todavía está encendido.

NIVELES DE COCCIÓN

Nivel	ADAPTO PARA:
1 - 2	- Calentamiento cuidadoso para pequeñas cantidades de alimentos; - Fusión de chocolate, manteca y alimentos que se queman rápidamente; - Cocción a fuego lento; - Calentamiento lento;
3 - 4	- Calentamiento; - Rápida cocción a fuego lento;
5 - 6	- Pancakes;
7 - 8	- Salteo; - Cocción de pasta;
9	- Fritos; - Cocción veloz; - Llevar a ebullición la sopa; - Hervir el agua;

LIMPIE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

Sólo son adecuados para cocinar por

inducción ollas/recipientes ferromagnéticos y pueden ser de:

- Acero esmaltado
- De fundición de hierro
- Recipientes/ ollas especiales para la inducción en acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, verifique que un imán los pueda atraer (Fig.5a).

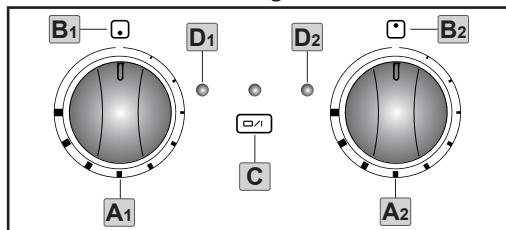
Hay otras ollas especiales para la inducción cuyos fondos no son totalmente ferromagnéticos. Para obtener una buena cocción, les aconsejamos utilizar ollas cuya zona ferromagnética tenga el mismo tamaño del quemador.

Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.5a). No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal.

Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.5b). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros.

PARA DE LA PLACA DE COCCIÓN

• PANEL DE MANDOS (Fig.6)



A1- A2. Botones de encendido

B1- B2. Indicador de zona

C. Tecla ON-OFF

D1- D2. Luz led calor en zona

• ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Pulse la tecla ON/OFF (tecla C) para encender la placa. Se encenderá el led encima de la tecla ON/OFF. Si durante unos 50 seg. no se

realiza ningún ajuste en la placa, se apaga automáticamente, junto con el LED.

• ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de cocción estén limpios y secos. Luego seleccione la zona de cocción deseada con los mandos (A1- A2); regular la potencia de cocción (del nivel 1 al nivel 9). Una vez seleccionada la zona de cocción, se encenderá una luz LED fija para indicar que esa zona de cocción está activa (D1- D2).

• CALOR RESIDUAL

Si la temperatura de una zona de cocción es alta (superior a 60°), a pesar de haber apagado la zona (nivel de potencia 0), el led correspondiente a esa zona (D1- D2) empieza a parpadear. La indicación desaparece solo cuando ya no hay riesgo de quemaduras. Esta función también se puede utilizar como ahorro de energía: si desea calentar otras ollas, puede utilizar la placa caliente.

• APAGADO ZONAS DE COCCIÓN

Para desactivar una zona de cocción, simplemente ajuste la perilla correspondiente (A1- A2) a la potencia 0. En ese momento, la luz LED de la zona de cocción (D1- D2) se apaga.

• APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar el dispositivo por completo, mantenga presionada la tecla ON/OFF (tecla C), momento en el cual el LED sobre la tecla también se apagará.

• APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato dispone de un interruptor de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción cuando han estado funcionando durante un tiempo determinado a un nivel de potencia determinado.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO
del 1 al 5 nivel	60 minutos

del 6 al 9 nivel

30 minutos

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS ADVERTENCIAS. LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN EL CASO DE DAÑOS PROVOCADOS POR EL IRRESPECTO DE DICHAS ADVERTENCIAS.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar. Limpie las zonas de calentamiento, usando productos idoneos y un paño-papel de cocina, enjuegue y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

ATENCION: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR

• ANTI-DESBORDAMIENTO

En caso de fuga de agua o cualquier otro tipo de líquido, la placa se apaga automáticamente. Además, no es posible volver a encenderlo hasta que haya secado la placa con un paño.

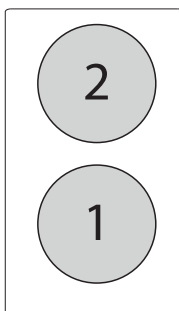
ELIMINACION DE LOS ELECTRODOMESTICOS



La regla Europea 2002/96/CE sobre los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), provee que los electrodomésticos no deben ser eliminados en el normal flujo de los desperdicios sólidos urbanos. Los aparatos para desechar deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y de reciclaje de los materiales que los componen y para evitar potenciales daños para la salud y el ambiente. El símbolo del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar las obligación del recogido separado. Para ultteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomesticos, el comprador se puede dirigir al servicio publico propuesto o a el vendedor.

Informaciones sobre las placas de cocción eléctricas para uso doméstico Según la reglamentación (UE) n. 66/2014

<i>Identificación del modelo</i>	DIM29
Tipo de placa de cocción	incorporado
Número de zonas y/o áreas de cocción	2
Tecnología de calefacción Zonas de cocción y de inducción, zonas de cocción radiantes	1. = Inducción 2. = Inducción
Para las zonas de cocción eléctricas circulares: diámetro de la superficie útil. Para zonas o áreas de cocción no cir- culares: longitud/anchura de la superficie/zona de cocción útil. mm	1. = Ø 180 2. = Ø 180
Consumo de energía por zona o área de cocción calcula- do por kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	1. = 180.66 2. = 183.38
Consumo energético de la placa de cocción calculada por (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	182.02



CONSEJOS DE AHORRO DE ENERGÍA

Para placas

- En la medida de lo posible, prepare siempre los alimentos en ollas y sartenes con tapa para evitar un consumo de calor innecesario.
- Elija una olla pequeña para pequeñas cantidades. Una olla pequeña usa menos energía que una olla más grande y poco llena.
- Cocine con la menor cantidad de agua posible.
- Baje el nivel de calor tan pronto como sea posible después de hervir o dorar.
- Use una olla a presión para reducir el tiempo de cocción.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Utilisez la table de cuisson uniquement dans des situations de type domestique pour la préparation et le réchauffement des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Les

enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien de service agréé. Le travail effectué par des personnes non qualifiées peut être dangereux pour l'utilisateur.
- **RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE!** Si la table de cuisson est défectueuse ou ébréchée, fissurée ou cassée de quelque manière que ce soit, éteignez-la immédiatement et ne continuez pas à l'utiliser. Débranchez-le de l'alimentation électrique.

- **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT:** La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson est chaude pendant l'utilisation et elle le reste pendant un certain temps après avoir été éteinte. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.
- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez que des grilles de protection conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de

l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriées ou des grilles de protection incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- **CAUTION:** Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **DANGER D'INCENDIE:** Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson ! Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation !

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé. Cela ne s'applique pas en cas d'arrêt du fonctionnement au moyen des dispositifs couverts par la norme EN 50615.

La marque du fabricant et le type de modèle se trouvent dans la partie inférieure de l'appareil, visibles après l'ouverture des portes ou des tiroirs.

INSTRUTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions suivantes s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide

pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur. Pour fixer la plaque à induction sur le plan, il faut d'abord placer les étriers de fixation en utilisant les vis fournies (n'utilisez pas d'autres vis car elles pourraient endommager l'intérieur de la plaque à induction). Si un four encastrable ou n'importe quel autre appareil produisant de la chaleur doit être directement monté sous la plaque de cuisson en vitrocéramique, IL EST NÉCESSAIRE QUE L' APPAREIL (four) ET LA PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond de la plaque de cuisson, ne dépasse pas 60°C.

Le manque de respect de cette précaution pourrait causer le dysfonctionnement de la table de cuisson.

POSITIONNEMENT

Cet appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, comme l'indique la (Fig.1). Placer la plaque de cuisson dans le trou ; visser et fixer l'appareil sur le plan de travail à l'aide des 4 étriers et vis fournis dans l'emballage. (Fig.2 - 3).

VENTILATION

La distance entre la table de cuisson et les meubles de la cuisine intégrée ou des autres équipements de cuisson doit garantir une ventilation suffisante de l'air (Fig.4).

Ne pas utiliser la plaque de cuisson si le four est dans le procédé de pyrolyse.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

-les caractéristiques du réseau électrique soient conformes aux indications de la plaque signalétique placée sur la partie inférieure du produit.

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté d'un câble et/ou d'une fiche relative,

utiliser du matériel apte pour l'absorption indiquée sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement.

Si on souhaite un branchement directe à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur. Une fois l'installation de 'appareil terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident résultant d'une mauvaise connexion.

LA CUISSON PAR INDUCTION

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond de casserole. Cela présente de nombreux avantages:

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage. Les récipients sont chauffés directement.
- Réduction de la consommation d'énergie.
- Entretien et nettoyage faciles. Les aliments qui débordent brûlent moins facilement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer réagit immédiatement à chaque changement de puissance. La chaleur peut ainsi être dosée avec exactitude. Le foyer cesse immédiatement de chauffer lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson du foyer, même s'il est encore allumé.

NIVEAUX DE CUISSON

Niveau	CONVIENT À
1 - 2	- Chauffage moyen de petites quantités d'aliments; - Fondre du chocolat, du beurre et d'aliments qui brûlent rapidement ; - Cuisson à feu doux ; - Chauffage lent ;
3 - 4	- Réchauffer ; - Cuisson rapide à feu doux ;

5 - 6	- Pancakes;
7 - 8	- Faire sauter ; - Cuisson pâtes ;
9	- Faire frire ; - Cuisson rapide ; - Porter à ébullition les supes ; - Faire bouillir de l'eau ;

RECIPIENTS POUR LA CUISSON

Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques composés des matériaux suivants sont adaptés aux foyers à induction :

- acier émaillé
- fonte
- casseroles adaptées pour l'induction, en acier inoxydable.

Pour savoir si un ustensile est adapté pour l'induction, vérifiez si le fond de la casserole ou de la poêle peut attirer un aimant (Fig.5a).

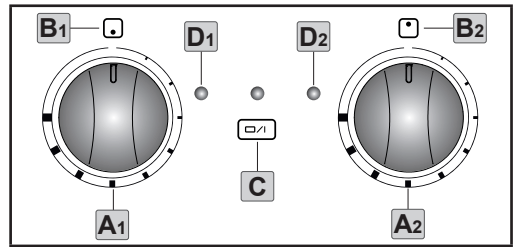
Il existe d'autres ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, nous vous recommandons de faire correspondre le diamètre de la surface ferromagnétique de l'ustensile de cuisson avec la taille du foyer.

Des récipients à fond plat sont conseillés (Fig.5a). Ne pas utiliser de récipients à base rugueuse pour éviter de griffer la surface thermique du plan de cuisson. De cette manière, l'énergie peut être utilisée de façon optimale.

Enfin, veillez à ce que le diamètre des récipients soit égal ou légèrement supérieur à celui de la zone de cuisson choisie (Fig. 5b). Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

• PANNEAU DE COMMANDE (Fig.6)



A1- A2. Boutons d'alimentation

B1- B2. Indicateur de zone

C. Touche Marche-Arrêt

D1- D2. Lumière LED de chaleur de zone

• ALLUMAGE TABLE DE CUISSON

Appuyez sur la touche ON / OFF (touche C) pour allumer la table de cuisson. La led au-dessus de la touche ON / OFF s'allumera. Si pendant environ 50 sec. aucun réglage n'est effectué sur la table de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement, ainsi que la LED.

• ALLUMAGE ZONES DE CUISSON

Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la table de cuisson sont propres et secs. Sélectionnez ensuite la zone de cuisson souhaitée à l'aide des manettes (A1- A2) ; réglage de la puissance de cuisson (du niveau 1 au niveau 9). Une fois la zone de cuisson sélectionnée, un voyant LED fixe s'allume pour indiquer que cette zone de cuisson est active (D1- D2).

• CHALEUR RESIDUELLE

Si la température d'une zone de cuisson est élevée (supérieure à 60°), malgré l'extinction de la zone (mise à 0 du niveau de puissance), le voyant LED relatif à cette zone (D1-D2) se met à clignoter. L'indication ne disparaît que lorsqu'il n'y a plus de risque de brûlure. Cette fonction peut également être utilisée comme économie d'énergie : si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, vous pouvez utiliser la plaque chauffante.

• ETEINDRE LES ZONES DE CUISSON

Pour désactiver une zone de cuisson, il suffit de régler le bouton correspondant (A1- A2) sur la puissance 0. À ce moment-là, le voyant LED de la zone de cuisson (D1- D2) s'éteint.

• ETEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez et maintenez la touche ON / OFF (touche C), à quel point la LED au-dessus de la touche s'éteindra également.

• EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est pourvu d'un dispositif de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson en fonctionnement une fois le temps limite écoulé à la puissance sélectionnée.

PUISSANCE	TEMPS LIMITE ALLUMAGE
du niveau 1 au niveau 5	60 minutes
du niveau 6 au niveau 9	30 minutes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éliminez tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide d'un racloir spécial fourni en option. Nettoyez le mieux possible la surface chauffée avec des produits appropriés et un chiffon papier, ensuite rincez avec de l'eau et essuyez avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir (en option) éliminez immédiatement de la surface de cuisson chauffée les fragments de feuilles d'aluminium et de matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliment ayant un contenu de sucre élevé. N'utilisez en aucun cas des éponges abrasives ou des détergents chimiques irritants tels que spray pour four ou dégraissseurs.

ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.

• ANTI-DÉBORDEMENT

En cas de fuite d'eau ou de tout autre type de liquide, la table de cuisson s'éteint automatiquement. De plus, il n'est pas possible de le rallumer tant que vous n'avez pas séché la table de cuisson avec un chiffon.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



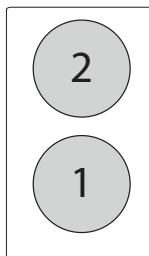
La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

**TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE POUR LES ÉVENTUELS DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CI-DESSUS.
LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CI-DESSUS.**

Informations pour les plaques de cuisson électriques à usage domestique

En accord avec la réglementation (EU) N° 66/2014

<i>Modèle</i>	DIM29
Type de plaque	encastré
N° zones de cuisson	2
Technologie de chauffe Foyers et zones de cuisson à induction, foyers radiants	1. = Induction 2. = Induction
Pour les foyers circulaires : diamètre de la surface utile du foyer. Pour les foyers non circulaires : longueur et largeur de la surface utile du foyer. mm	1. = Ø 180 2. = Ø 180
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC _{cuisson électrique}) Wh/Kg	1. = 180.66 2. = 183.38
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (EC _{cuisson électrique}) Wh/Kg	182.02



CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour plaques de cuisson

- Dans la mesure du possible, préparez toujours les aliments dans des casseroles et des poêles avec des couvercles pour éviter une consommation de chaleur inutile.
- Choisissez un petit pot pour les petites quantités. Un petit pot consomme moins d'énergie qu'un pot plus grand et insuffisamment rempli.
- Cuisinez avec le moins d'eau possible.
- Baisser le niveau de chaleur dès que possible après l'ébullition ou le brunissage.
- Utilisez une cocotte-minute pour réduire le temps de cuisson.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

NORD INOX

151 Rue Simon Vollant BP163

59832 Lambersart Cedex

FRANCE

25/05/2022

3PCLIOBFK320FR