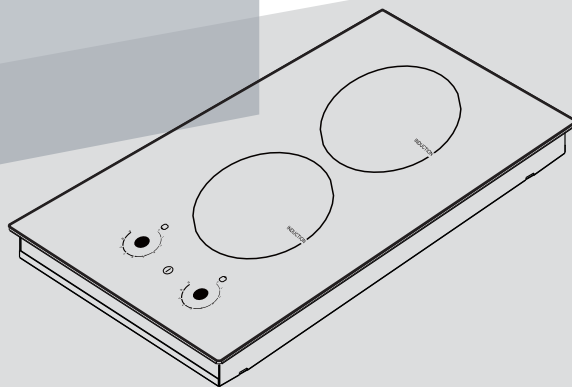


**AF** FRIGNOR

---

**INDUCTION  
HOB**



Model: *PIM29*

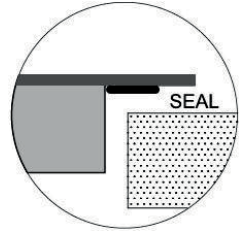
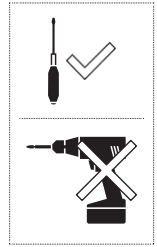
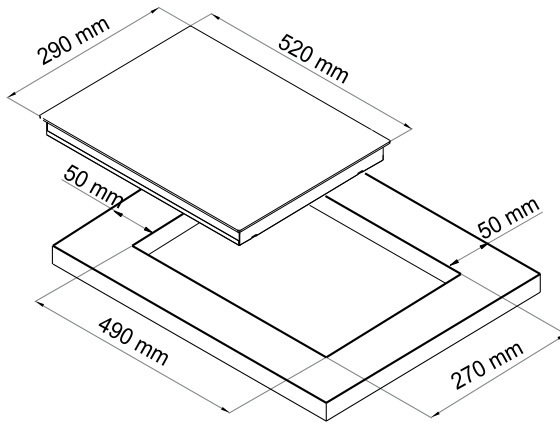
---

**MANUAL**

<b>IT</b>	Manuale d'installazione ed uso	6
<b>EN</b>	Use and installation manual	13
<b>DE</b>	Bedienungs-und Montageanleitung	19
<b>ES</b>	Manual de instalación y uso	26
<b>FR</b>	Manuel d'installation et d'utilisation	33

**CE**

1a



1b



**Ø180 mm**  
Power level 9: 2000W



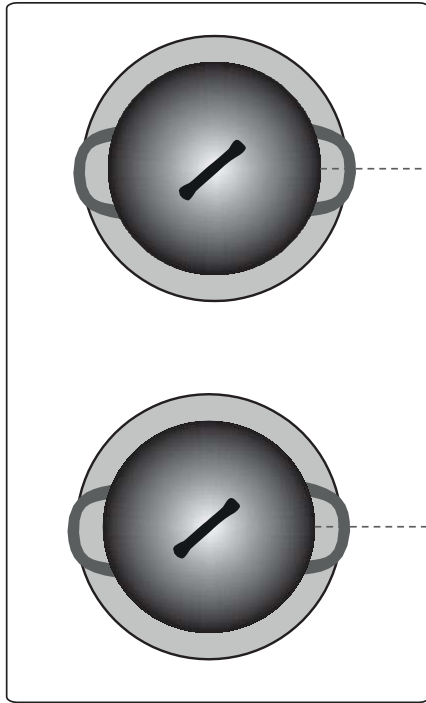
**Ø180 mm**  
Power level 9: 1500W

Max Power: 3.5 kW

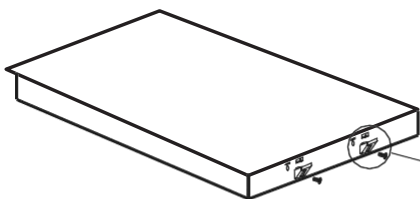
1c



$\geq \text{Ø } 140 \text{ mm}$



2a

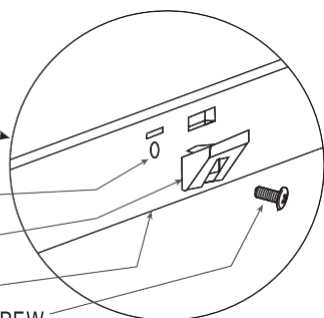


SCREW HOLE

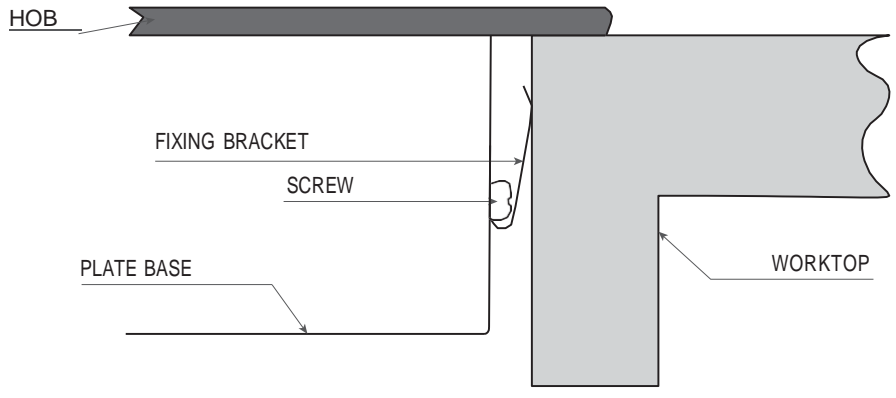
BRACKET

BASE

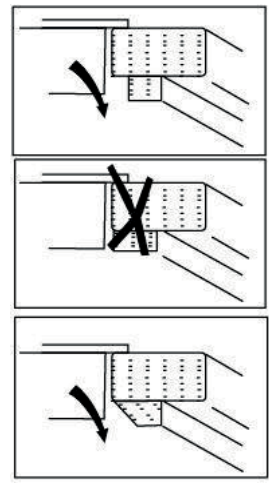
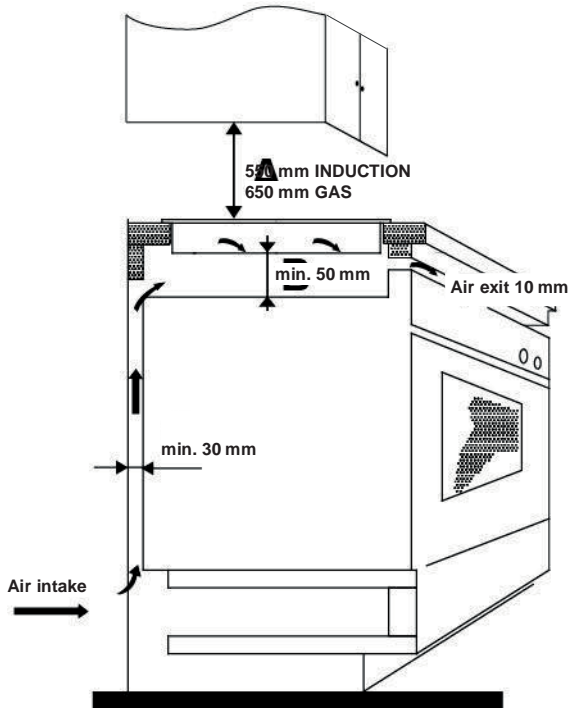
SCREW



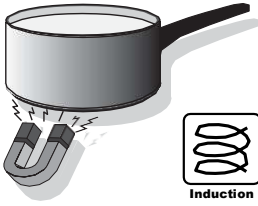
2b



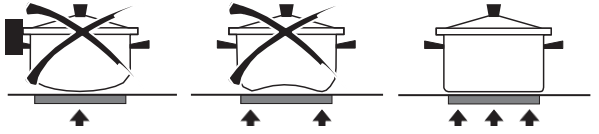
3



4



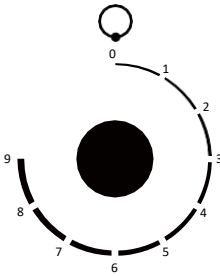
A



B



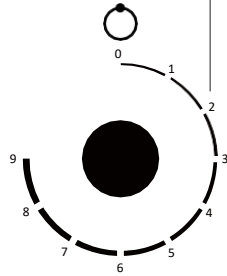
5



C

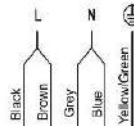
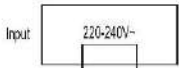


B

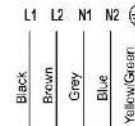
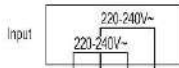


A

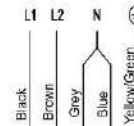
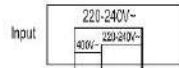
6



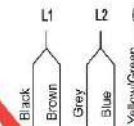
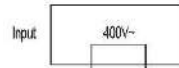
Power Cord



Power Cord



Power Cord



Power Cord

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 di 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.
- Le persone 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 sotto gli 8 anni di età devono essere tenuti lontani dal piano di cottura a meno che non siano sotto controllo costante di un adulto.
- 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 di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- **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 di 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.
- **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.

## 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 damage l'interno pf 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 del sistema TOUCH CONTROL.

## 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.2a - 2b).

## 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. Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

## CONNESSIONI ELETTRICHE (Fig. 6)

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

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo e/o della relativa spina, utilizzare materiale adatto per l'assorbimento indicato nella targhetta identificativa e per la temperatura di funzionamento.

## 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. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore non appena si toglie la pentola anche se l'induttore è ancora acceso.

### 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

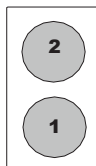
in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete. (Fig.4). 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.4A). 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.4B). 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.

Zona	Diametro zona cottura
1	Ø 180 mm
2	Ø 180 mm

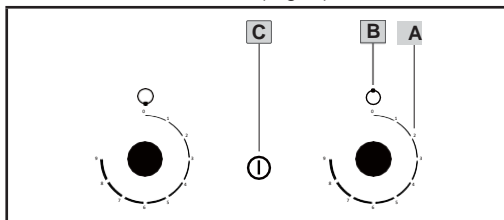


### USO DEL PIANO COTTURA

Questo apparecchio utilizza il sistema di programmazione elettronica "touch control" in cui le funzioni sono attivate toccando i tasti sensori e vengono confermate da indicazioni sui display e segnali acustici. Toccare i tasti dall'alto senza coprirli.



## • PANNELLO COMANDI (Fig. 5)



- A. Controlli di regolazione della potenza
- B. Zona di riscaldamento
- C. Controllo ON/OFF

- Per iniziare a cucinare  
Metti una padella adatta nella zona di cottura che utilizzerai. Assicurarsi che i fondi delle pentole e le superfici della zona di cottura siano puliti e asciutti.  
impostare il potere  
Regolare la potenza di cottura ruotando la manopola di regolazione sul livello desiderato

- Quando hai finito di cucinare  
Spegnere la zona di cottura ruotando il manopola di regolazione su "0".

- Attenzione alle superfici calde  
Il punto rosso indicherà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico se si vogliono riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda

## • SPEGNIMENTO AUTOMATICO

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

## • SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente l'apparecchio tenere premuto il tasto On/Off.

## • SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente le zone di cottura trascorso il tempo limite di accensione ad una data potenza. In tal caso l'indicazione del calore residuo «punto Rosso» viene visualizzata nel display della zona.

Livello	Tempo di lavoro
1 - 5	60 minuti
6 - 9	30 minuti

## 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.

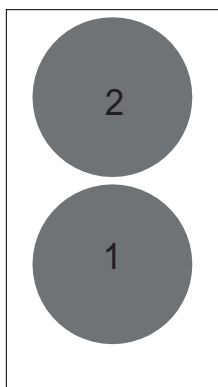
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER  
EVENTUALI DANNI PROVOCATI DALLA  
IN OSSERVANZA DELLE SUDDETTE  
AVVERTENZE.

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

# Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

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

<i>Identificativo del modello</i>	<b>PIM29</b>
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. = Ø180 2. = Ø180
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC <sub>electric cooking</sub> )  Wh/Kg	1. = 180.66 2. = 183.38
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC <sub>electric cooking</sub> )  Wh/Kg	182.02



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.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop 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 supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **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 off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **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.

### 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 TOUCH CONTROL system.

### 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.2a - 2b).

### VENTILATION

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

### ELECTRICAL CONNECTIONS

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;

- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law. 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.

### INDUCTION COOKING

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

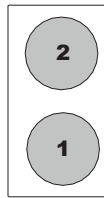
Advantages:

- 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frying;</li> <li>- Fast cooking;</li> <li>- Boling up the soup;</li> <li>- Boiling water;</li> </ul>
---	---



## 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.4).

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.4A). 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.4B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

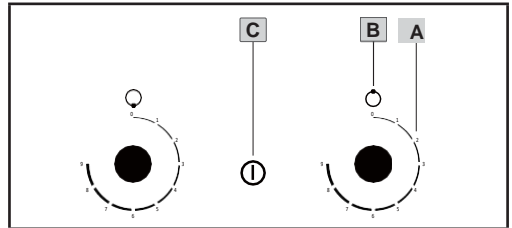
Cooking zone	Cooking zone diameter
1	Ø 180 mm
2	Ø 180 mm

## USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

- TOUCH CONTROL (Fig. 5)



- A. Power regulating controls
- B. Heating zone
- C. ON/OFF control

- To start cooking

Place a suitable pan on the cooking zone that

you wish to use.

Make sure the bottom of the pan and the surface

Of the cooking zone are clean and dry.

- To set the power

Adjust the cooking power by turning the adjustment

knob to the desired level

- When you have finished cooking

Switch off the cooking zone by turning the adjustment knob to "0".

- Beware of hot surfaces

Red dot will show which cooking zone is hot to touch. It will

disappear when the surface has cooled down to a safe

temperature. It can also be used as an energy saving

function if you want to heat further pans, use the hotplate

that is still hot

- AUTOMATIC SWITCHING OFF

The appliance is equipped with a safety system that automatically switches off the cooking zones after the switch-on limit time at a given power, has elapsed.

- SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch a cooking zone off, select it then press simultaneously the [+] and [-] key or press the [-] key until reaching position «0».

- SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the On-Off key.

- 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	WORK TIME
1 - 5	60 minutes
6 - 9	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.**

## 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.

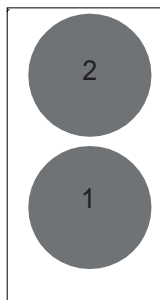
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.

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>	<b>PIM29</b>
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: length and width of useful surface area per electric cooking zone or area mm	1. = Ø180 2. = Ø180
Energy consumption per cooking zone or area calculated per Kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) Wh/Kg	1. = 180.66 2. = 183.38
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) Wh/Kg	182.02





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 ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden - es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- Lassen Sie Kinder niemals mit dem Gerät spielen.

- Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für diese Schäden.
- Stromschlaggefahr! Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Stromnetz.
- **ACHTUNG:** Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- **ACHTUNG:** Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.
- **ACHTUNG:** Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Einen kurzfristigen Kochübergang ständig überwachen.

Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramikscheibe führen. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.

- Brandgefahr: Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche! Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!
- Das Kochfeld ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem bestimmt.

### 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 führen TOUCH CONTROL.

### 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. 2a - 2b).

### 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;
- Die Anlage ist mit einer Erdung in Übereinstimmung mit den Regeln und Gesetzen in Kraft ausgestattet. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

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.

### 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

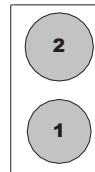
Temperatur präzise eingestellt werden. Die Wärmezufuhr wird unterbrochen, sobald Sie das Kochgeschirr von der Kochzone entfernen, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

**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;

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. 4B). Die Kochzonen erlauben die Verwendung von Behältern mit unterschiedlichen Durchmessern Fonds. Es ist jedoch vorzuziehen, die Kochzone zu verwenden, die dem Durchmesser der Pfanne entspricht, die Sie verwenden möchten.

Kochbereich	Kochzonen-durchmesser
1	Ø 180 mm
2	Ø 180 mm



**KOCHGESCHIRR**

Nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus following 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. 4).

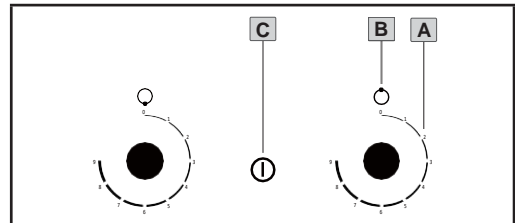
There is und andere induktionstaugliche Töpfe Pfannen, Derens Böden Angebote sind nicht voll ferromagnetisch. Für gute Kochresultate empfehlen wir that sterben Dimension des ferromagnetischen Bereichs Kochgeschirrs des mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.

Wir empfehlen, flacher Boden Empfänger (Abb.4A). Verwenden Sie keine Pfannen mit einem rauen Grundlage, um Kratzer zu vermeiden die Oberflächentemperatur

**BEDIENUNG DES KOCHFELDS**

Dieses Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren. Die Anzeigen auf das Bedienfeld und die Signaltone bestätigen die Aktivierung der ausgewählten Funktion. Die Sensortasten nicht abdecken.

- BEDIENFELD (Abb.5)



- A. Kontrollen der Leistungsregulierung
- B. Heizzone
- C. EIN/AUS-Steuerung

- Um mit dem Garen zu beginnen  
Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.  
Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken.

- Zum Einstellen der Leistung  
Stellen Sie die Kochleistung ein, indem Sie den Regler drehen Regler auf die gewünschte Stufe

- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind  
Schalten Sie die Kochzone durch Drehen des aus Einstellknopf auf „0“.

- Vorsicht vor heißen Oberflächen  
Der rote Punkt zeigt an, welche Kochzone heiß zum Anfassen ist. Es wird verschwinden, wenn die Oberfläche zu einem Safe abgekühlt ist Temperatur. Es kann auch als Energieeinsparung verwendet werden  
Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die Kochstelle das ist noch heiß

- AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN  
Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Kochzonen nach Ablauf der Hochlaufzeit bei einer bestimmten Leistung automatisch ausschaltet.

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

LEISTUNG	BETRIEBSDAUER-BEGRENZUNG (Stunden)
1 - 5	60 minuten
1 - 5	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 Fleckentferner.

ACHTUNG: Sollte nicht verwendet werden Dampfreiniger.

## 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.

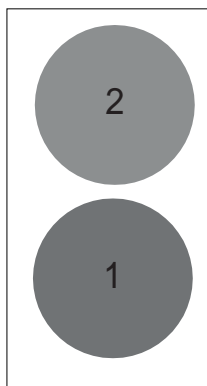
FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH  
NICHTBEACHTUNG DIESER  
BEDIENUNGSANLEITUNG ENTSTEHEN,  
ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE  
HAFTUNG.

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>	PIM29
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. <span style="float: right;">mm</span>	1. = Ø180 2. = Ø180
Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich berechnet pro kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) <span style="float: right;">Wh/Kg</span>	1. = 180.66 2. = 183.38
Energieverbrauch des Kochfeldes berechnet pro kg (EC <sub>electric cooking</sub> ) <span style="float: right;">Wh/Kg</span>	182.02



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

- La placa vitrocerámica se tiene que usar siempre dentro de los límites del normal uso doméstico para preparar y mantener calientes los alimentos, y no para un uso profesional. No se admite ningún otro uso.
- Las personas que por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o por su inexperiencia o desconocimiento no fueran capaces de utilizar de manera segura la placa vitrocerámica, no tienen que utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona responsable.
- Los niños que tengan menos de 8 años tienen que estar lejos de la placa vitrocerámica excepto si estuvieran acompañados por un adulto que los controle.
- Eventualmente, los niños que tengan una edad superior a los 8 años podrían utilizar solos el aparato, si fueran capaces de hacerlo correctamente. Es importante que sepan reconocer los peligros que puedan derivar de una utilización incorrecta.
- No permitir que los niños jueguen

con la placa vitrocerámica.

- Los niños no tienen que limpiar ni realizar mantenimiento a la placa vitrocerámica a menos que no estén vigilados por un adulto.
- Trabajos de instalación y mantenimiento, así como reparaciones, tienen que ser realizados por personal especializado. Si los trabajos o reparaciones no se realizan correctamente, pueden causar graves peligros para el usuario.
- ¡Riesgo de descarga eléctrica! No poner en marcha o apagar enseguida la placa vitrocerámica si la misma presenta grietas o está dañada. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- **ATENCIÓN:** Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos, este tiene que ser cambiado por el fabricante, por el servicio de asistencia autorizado o por personal cualificado
- **ATENCIÓN:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes.
- **ATENCIÓN:** La cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Si el aceite o la grasa se incendiaran, no usar NUNCA agua para tratar de apagar el fuego. Sofoque las llamas por ejemplo con una tapa, un trapo de cocina húmedo o algo por el estilo.
- **ATENCIÓN:** La placa vitrocerámica se calienta mucho cuando está



en función y queda caliente por un rato hasta después de haberla apagado. El riesgo de quemaduras deja de existir cuando se apagan los indicadores del calor residual.

- **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado. Ollas de las que continuamente se evaporan líquidos pueden provocar daños a la placa vitrocerámica. Grasa y aceite que se calienten demasiado pueden empezar a quemar y provocar un incendio.
- **¡Riesgo de incendio!** No colocar objetos sobre la superficie de cocción! Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no tienen que apoyarse en la superficie de la placa vitrocerámica porque se pueden calentar demasiado.
- **¡Apagar siempre las zonas de cocción después de haberlas usado!**
- El destino del aparato no es el de ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

#### 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 del sistema TOUCH CONTROL.

#### 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 4 soportes y los tornillos que se encuentran en el paquete, y enroscar. (Fig.2a - 2b).

#### 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.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley. 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.

#### 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.

- 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.4). 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.

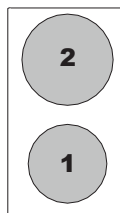
Se aconseja el uso de recipientes de fondo plano (Fig.4A). No utilice recipientes con base ruda, para evitar rasguñar la superficie térmica de la placa. De este modo, la energía puede ser utilizada de modo optimal.

Un factor importante en la cocción a inducción, es el tamaño de la olla en relación a la placa utilizada (Fig.4B). Las zonas de cocción permiten el empleo de recipientes con fondos de varios diámetros.

## 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;

Zona de cocción	Diámetro de la zona de cocción
1	Ø 180 mm
2	Ø 180 mm



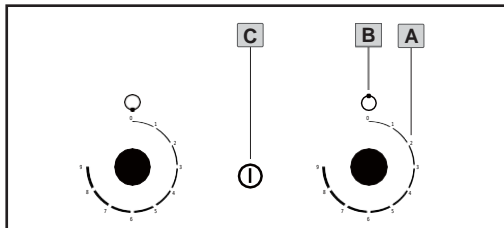
## PARA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Este aparato usa un sistema de programación electrónico "touch control" en el que las funciones se activan tocando las teclas sensoriales y se confirman con las indicaciones en la pantalla de visualización y con señales acústicas. Tocar las teclas desde arriba sin cubrirlas.

## LIMPIE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

Sólo son adecuados para cocinar por inducción ollas/recipientes ferromagnéticos y pueden ser de:

## • PANEL DE MANDOS (Fig.5)



- A. controles de regulación de potencia
- B. zona de calentamiento
- C. Control de encendido/apagado

### • Para empezar a cocinar

Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie

De la zona de cocción estén limpios y secos.

### • Para configurar la potencia

Ajuste la potencia de cocción girando el botón de ajuste perilla al nivel deseado

### • Cuando haya terminado de cocinar

Apague la zona de cocción girando el perilla de ajuste a "0".

### • Cuidado con las superficies calientes

El punto rojo mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Va a desaparecer cuando la superficie se ha enfriado a un seguro temperatura. También se puede utilizar como ahorro de energía.

función si desea calentar más sartenes, utilice la placa calefactora eso todavía está caliente

## • APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato está equipado con un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido de una determinada potencia.

## • APAGADO PLACA DE COCCIÓN

Para apagar completamente la placa de cocción pulsar la tecla On-Off.

## • APAGADO DE SEGURIDAD

El aparato posee un sistema de seguridad que apaga automáticamente las zonas de cocción pasado el tiempo límite de encendido a una dada potencia.

POTENCIA	TIEMPO LÍMITE DE ENCENDIDO (horas)
1 - 5	60 minutos
6 - 9	30 minutos

## 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 sequecon 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.

**ATENCIÓN: NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR**

## 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

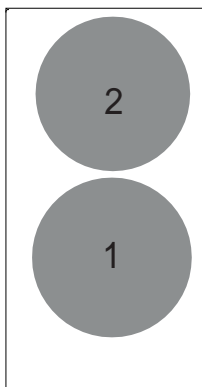
del cesto de basura tachado se encuentra en todos los productos, para recordar las obligación del recogido separado. Para ultteriores informaciones, sobre la correcta eliminación de los electrodomesticos, el comprador se puede dirigir al servicio publico propuesto o a el vendedor.

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 IRRESPETO DE DICHAS  
ADVERTENCIAS.

## Informaciones sobre las placas de cocción eléctricas para uso doméstico

Según la reglamentación (UE) n. 66/2014

<i>Identificación del modelo</i>	PIM29
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.  <span style="float: right;">mm</span>	1. = Ø180 2. = Ø180
Consumo de energía por zona o área de cocción calcula- do por kg (EC <sub>electric cooking</sub> )  <span style="float: right;">Wh/Kg</span>	1. = 180.66 2. = 183.38
Consumo energético de la placa de cocción calculada por (EC <sub>electric cooking</sub> )  <span style="float: right;">Wh/Kg</span>	182.02



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.

### CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

- Utilisez la table de cuisson pour préparer et chauffer des aliments seulement dans des situations domestiques. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- Ne laissez pas les enfants âgés de moins de 8 ans s'approcher de la table de cuisson sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- 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 autorisé par le fabricant. Il peut être dangereux pour l'utilisateur de

l'appareil de confier ces travaux à des personnes non qualifiées.

- Attention, risque de choc électrique! Si vous découvrez des ébréchures, des égratignures ou des bris de quelque sorte que ce soit sur la table de cuisson, éteignez-la immédiatement et cessez de l'utiliser. Débranchez-la de la source d'alimentation électrique.
- ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ATTENTION: L'appareil et ses composants deviennent très chauds lors l'utilisation. Faites attention et ne touchez pas aux éléments chauds.
- ATTENTION: Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu d'huile ou de graisse. Éteignez la table de cuisson et utilisez un couvercle ou un linge à vaisselle humide pour étouffer les flammes.
- ATTENTION: L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Le risque de brûlure subsiste jusqu'à ce que les voyants de chaleur résiduelle se soient éteints.

- **ATTENTION:** Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors son fonctionnement. Le contenu d'un récipient qui dessèche par ébullition et qui surchauffe peut endommager la vitrocéramique. La graisse ou l'huile surchauffée peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- **Danger d'incendie:** N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement!  
Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être déposés sur la surface de cuisson puisqu'ils peuvent devenir très chauds.
- **Éteignez toujours les zones de cuisson après utilisation!**
- **La table de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.**

### 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 du système TOUCH CONTROL.

### 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.2a - 2b).

### 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.3).

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;

-le réseau soit doté d'une mise à terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil électroménager n'est pas doté d'un câble et/ou d'une fiche adaptée, utilisez du matériel adapté à la valeur d'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement.

### 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.

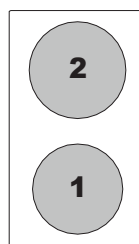
Pour savoir si un ustensile est adapté pour l'induction, vérifiez si le fond de la casserole ou de la poêle peut attirer un aimant (Fig.4).

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.4A). 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. 4B). Les zones de cuisson permettent l'utilisation de récipients de différents diamètres.

Zone de cuisson	Diamètre de la zone de cuisson
1	Ø 180 mm
2	Ø 180 mm

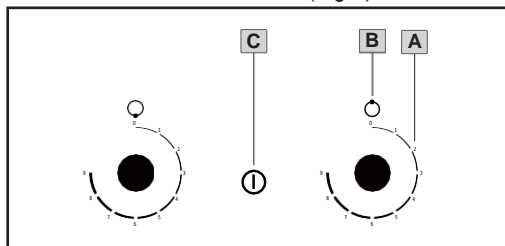


## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Cet appareil utilise un système de programmation électronique «Touch Control». Pour activer les fonctions, il suffit de toucher les touches tactiles correspondantes.

Des indications par affichage et des signaux sonores accompagnent chaque réponse. Touchez les touches par le haut sans couvrir les autres touches.

## • PANNEAU DE COMMANDE (Fig.5)



- A. commandes de régulation de puissance
- B. zone de chauffage
- C. Contrôle marche/arrêt

### • Pour démarrer la cuisson

Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson qui vous souhaitez utiliser.

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

### • Pour régler la puissance

Réglez la puissance de cuisson en tournant le bouton de réglage bouton au niveau désiré

### • Lorsque vous avez fini de cuisiner

Éteignez la zone de cuisson en tournant le bouton de réglage sur "0".

### • Méfiez-vous des surfaces chaudes

Le point rouge indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Ce sera disparaissent lorsque la surface s'est refroidie jusqu'à un coffre-fort Température. Il peut également être utilisé comme économie d'énergie Si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante c'est encore chaud

### • EXTINCTION AUTOMATIQUE

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les zones de cuisson une fois que le temps limite d'allumage à une puissance donnée est écoulé.

### • ETEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Pour éteindre l'appareil, gardez appuyée la touche On/Off.

### • 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
1 - 5	60 minutes
6 - 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 dégraisseurs.

**ATTENTION: NE PAS UTILISER UN NETTOYEUR À VAPEUR.**



## 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.

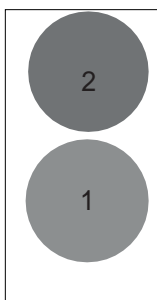
TOUTE RESPONSABILITÉ EST DÉCLINÉE  
POUR LES ÉVENTUELS DOMMAGES  
PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES  
INSTRUCTIONS CI-DESSUS.

LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE EN  
CAS DE DOMMAGES PROVOQUES 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>	PIM29
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.  <span style="float: right;">mm</span>	1. = Ø180 2. = Ø180
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson par kg (EC ) cuisson électrique  <span style="float: right;">Wh/Kg</span>	1. = 180.66 2. = 183.38
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (EC ) cuisson électrique  <span style="float: right;">Wh/Kg</span>	182.02





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

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



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

Handwriting practice area consisting of 25 horizontal dotted lines.

**NORD INOX**

151 Rue Simon Vollant  
59832 Lambersart  
FRANCE

13/12/2021

**3PCLIOBST640TFR.1**

Handwriting practice area consisting of 25 horizontal dotted lines.