



 **MAUNFELD**



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИНДУКЦИОННАЯ**

MVI45.3HZ.3BT-WH

MVI45.3HZ.3BT-BK

DESIGNED
IN BRITAIN



Уважаемые покупатели,

Благодарим вас за выбор нашей индукционной керамической варочной поверхности. Чтобы научиться использовать прибор, рекомендуем вам внимательно прочитать настоящее руководство и хранить его для консультаций в будущем.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ | 3 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 3 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА | 3 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА | 4 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИБОРА В РАБОТЕ | 5 |
| ДРУГИЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ | 6 |
| ОПИСАНИЕ ПРИБОРА | 6 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 7 |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | 8 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА | 8 |
| СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ | 8 |
| ДИСПЛЕЙ | 9 |
| ВЕНТИЛЯЦИЯ | 9 |
| ЗАПУСК И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ | 9 |
| ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ | 9 |
| ПРИНЦИП ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА | 9 |
| ШКАЛА-ПОЛЗУНОК ("СЛАЙДЕР") УСТАНОВКИ МОЩНОСТИ И ТАЙМЕРА | 10 |
| ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА | 10 |
| ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ КОНФОРКОЙ | 11 |
| ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА | 11 |
| ФУНКЦИЯ "ФОРСАЖ" | 11 |
| ТАЙМЕР | 12 |
| АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ | 13 |
| или [H] ФУНКЦИЯ "ВОЗВРАТ" | 13 |
| ФУНКЦИЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА | 14 |
| БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ | 14 |
| СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД | 15 |
| КАЧЕСТВО ПОСУДЫ | 15 |
| РАЗМЕР ПОСУДЫ | 15 |
| ПРИМЕРЫ ВЫБОРА МОЩНОСТИ ДЛЯ РАЗНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД | 16 |
| ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМЫ | 16 |
| УХОД И ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | 18 |
| ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | 19 |
| УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ | 19 |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ | 20 |

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности перед использованием

- Снимите все упаковочные материалы.
- Установку и подключение прибора должны проводить квалифицированные специалисты. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате ошибок при установке и подключении.
- Прибор должен быть установлен в кухонную мебель с правильно подобранной рабочей поверхностью.
- Данный бытовой прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, использование в иных бытовых, коммерческих или промышленных целях не допускается.
- Удалите со стеклокерамики все этикетки и защитные самоклеящиеся пленки.
- Не изменять конструкцию и техническое устройство прибора!
- Варочную панель нельзя использовать как отдельно стоящий прибор и как рабочую поверхность.
- Прибор должен быть заземлен и подключен к электросети согласно стандартам, действующим в стране использования прибора.
- Не использовать удлинители для подключения прибора к электросети.
- Прибор нельзя устанавливать над посудомоечной машиной и сушильным аппаратом: пар может повредить электронные устройства.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

Эксплуатация прибора

- После использования выключайте зоны нагрева.
- Внимательно следите за приготовлением блюд с использованием жиров и растительных масел: они могут легко воспламениться.
- Обращайтесь с прибором осторожно: не обожгитесь во время или после приготовления пищи.

- Убедитесь, что кабели каких-либо зафиксированных или подвижных приборов не контактируют со стеклом или горячей посудой.
- Рядом с работающим прибором нельзя помещать намагниченные предметы (кредитные карты, дискеты, калькуляторы).
- Не ставьте на прибор никакие металлические предметы, кроме посуды, используемой для приготовления пищи. В случае случайного включения и работы зоны нагрева или остаточного тепла, оставленные на приборе предметы могут нагреться, расплавиться или сгореть.
- Никогда не накрывайте прибор скатертью или защитной крышкой. Она может сильно нагреться и привести к пожару.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или имеющие недостаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром или им даны указания по безопасному использованию прибора и осознающие потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с прибором
- Чистка и обслуживание должны не доверяться оставленным без присмотра детям взрослых.
- Не кладите металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на варочную поверхность, так как они могут нагреться

Меры предосторожности для предотвращения повреждения прибора

- Стеклокерамическую поверхность могут повредить: сырое дно кастрюли или сковороды, поврежденные кастрюли (неэмалированная чугунная посуда).
- Стеклокерамическую поверхность может повредить песок и другие абразивные материалы.
- Избегайте падения предметов, даже небольших размеров, на стеклокерамическую поверхность.

- Убедитесь, что вентиляция прибора осуществляется в соответствии с указаниями производителя.
- Не ударяйте края стеклокерамической поверхности посудой.
- Не оставляйте пустые кастрюли на стеклокерамической варочной поверхности.
- Не допускайте контакта зон нагрева с сахаром, синтетическими материалами и алюминиевыми листами. Это может привести к расколу или другим повреждениям стеклокерамической поверхности при остывании: включите прибор и немедленно удалите эти материалы или вещества с горячей зоны нагрева (осторожно: не обожгитесь).
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не оставляйте никакие предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления.
- Если под встроенным прибором расположен ящик кухонного шкафа, убедитесь, что между содержимым ящика и внутренней частью прибора есть достаточно большое пространство (2 см). Это важно для обеспечения необходимой вентиляции.
- Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы (например, спреи) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной поверхностью. В любом случае ящики для столовых приборов должны быть жаропрочными.

Меры предосторожности в случае отказа прибора в работе

- Если вы заметили неисправность, выключите прибор и отключите электропитание.
- Если стеклокерамическая поверхность треснула или раскололась, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт прибора должен производиться специалистами. Не вскрывайте прибор самостоятельно.

- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы предотвратить возможность удара электротоком.

Другие меры защиты

- Всегда ставьте посуду в центр зоны нагрева. Дно посуды должно по возможности максимально покрывать зону нагрева.
- Вниманию лиц с кардиостимулятором: магнитное поле прибора может оказать влияние на его работу. Рекомендуется получить более подробную информацию от продавца прибора или врача.
- Не используйте посуду из алюминия и синтетических материалов. Они могут расплавиться на горячих зонах нагрева.
- **НИКОГДА** не пытайтесь сбить пламя водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой от посуды или противопожарным одеялом.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА И АДАПТЕРОВ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ ДЛЯ НЕМАГНИТНОЙ ПОСУДЫ ПРИВОДИТ НАРУШЕНИЮ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБОЙ УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ И/ИЛИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

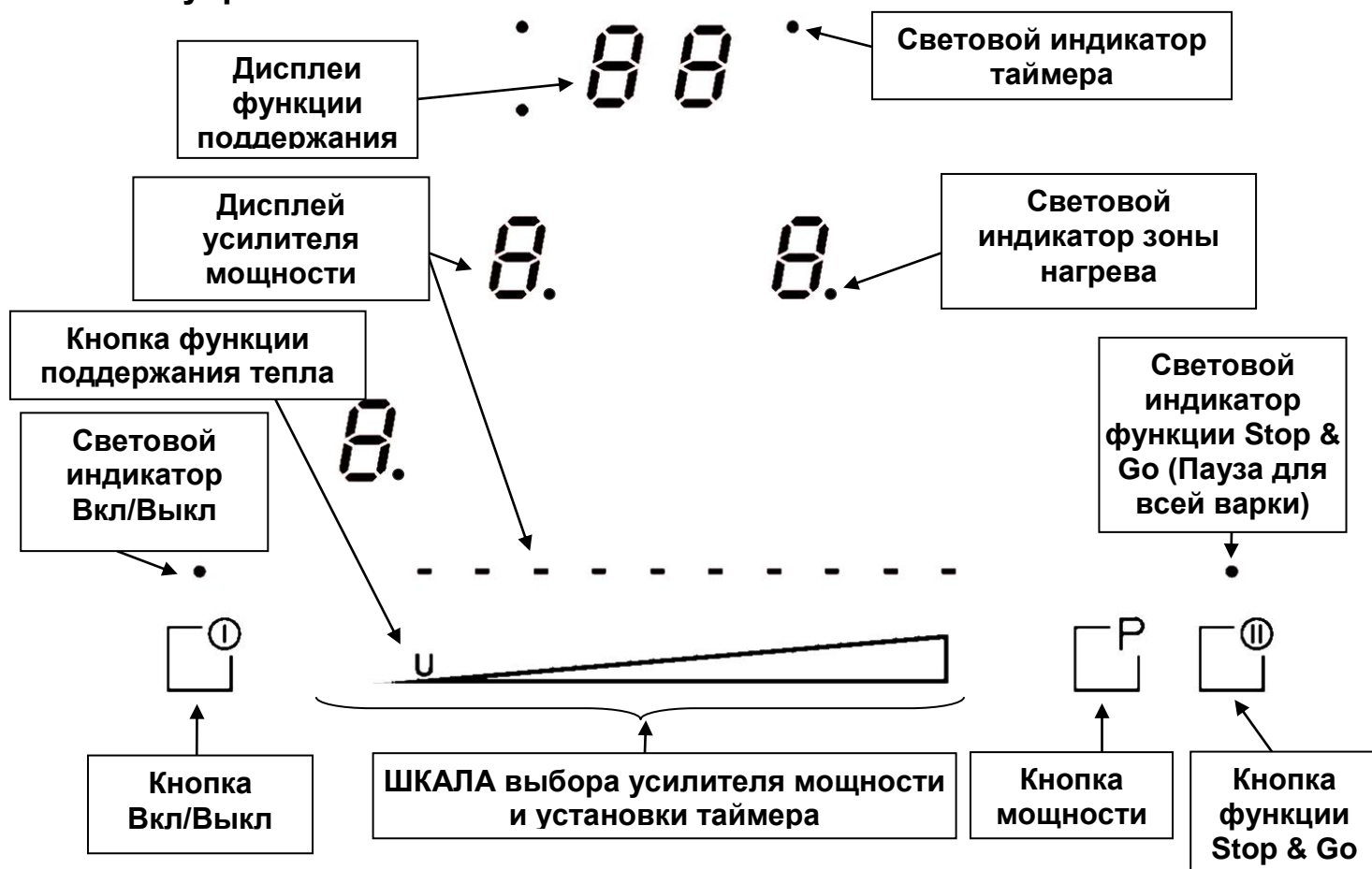
Технические характеристики

| | |
|--|---|
| Тип | MVI45.3HZ.3BT-WH MVI45.3HZ.3BT-BK |
| Полная мощность Потребление энергии поверхностью EC_{hob} ** | 5800 Вт 169 Втч/кг |
| Передняя левая расположение конфорок Минимальный обнаруживаемый диаметр Номинальная мощность* Мощность в режиме быстрого нагрева* Категория стандартного оборудования ** Потребление энергии EC_{cw} ** | Ø 215 мм Ø 100 мм 2300 Вт 3000 Вт C 173.7 Втч/кг |
| Задняя левая расположение конфорок Минимальный обнаруживаемый диаметр Номинальная мощность* Мощность в режиме быстрого нагрева* Категория стандартного оборудования ** Потребление энергии EC_{cw} ** | Ø 175 мм Ø 100 мм 1100 Вт 1400 Вт B 166.7 Втч/кг |
| Передняя правая расположение конфорок Минимальный обнаруживаемый диаметр Номинальная мощность* Мощность в режиме быстрого нагрева* Категория стандартного оборудования ** Потребление энергии EC_{cw} ** | Ø 175 мм Ø 100 мм 1100 Вт 1400 Вт B 166.7 Втч/кг |

* Указанная мощность может изменяться в зависимости от размеров и материала посуды.

** рассчитано согласно методике измерений (EN 60350-2).

Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Сенсорное управление

Ваша керамическая варочная поверхность оснащена электронной сенсорной панелью управления. Когда вы нажимаете пальцем на кнопку, активируется соответствующая команда. Активация команды подтверждается включением светового индикатора, буквой или цифрой на дисплее и/или звуковым сигналом ("бип").

В режиме стандартной эксплуатации следует одновременно нажимать только одну кнопку.

Дисплей

| <u>Символ</u> | <u>Значение</u> | <u>Функция/Сообщение</u> |
|---------------|-----------------------------------|--|
| 0. | Ноль | Зона нагрева активирована. |
| 1...9 | Уровень мощности | Выбор мощности нагрева. |
| <u>U</u> | Нет посуды, принимающей излучение | Нет посуды или неподходящая посуда. |
| A | Ускоритель нагрева | Автоматическое приготовление пищи. |
| E | Сообщение об ошибке | Отказ электроники. |
| H | Остаточное тепло | Зона нагрева горячая. |
| P | Мощность | Активирован усилитель мощности. |
| L | Блокировка | Панель управления заблокирована. |
| U | Поддержание тепла | Автоматически поддерживает тем. 70°C |
| | Stop&Go (Пауза) | Варочная поверхность временно отключена. |

Вентиляция

Система охлаждения полностью автоматизирована. Когда уровень выдаваемых электронной системой калорий достигает определенного уровня, включается охлаждающий вентилятор, работающий с низкой скоростью. При интенсивном использовании варочной поверхности охлаждающий вентилятор работает с высокой скоростью. При охлаждении электронной системы скорость охлаждающего вентилятора снижается, а затем он автоматически отключается.

ЗАПУСК И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

Перед началом эксплуатации

Протрите оборудование влажной тряпкой, после чего тщательно высушите его поверхность. Не используйте моющие средства, которые могут вызвать появление синего оттенка стеклокерамической поверхности.

Принцип индукционного нагрева

Под каждой конфоркой находится индукционная катушка. При подаче на неё тока, образуется переменное электромагнитное поле, которое подводит индуктивные токи к дну посуды, изготовленному из ферромагнитного сплава, в результате чего посуда, стоящая на конфорке, нагревается.

Очевидно, что необходимо использовать специальную посуду:

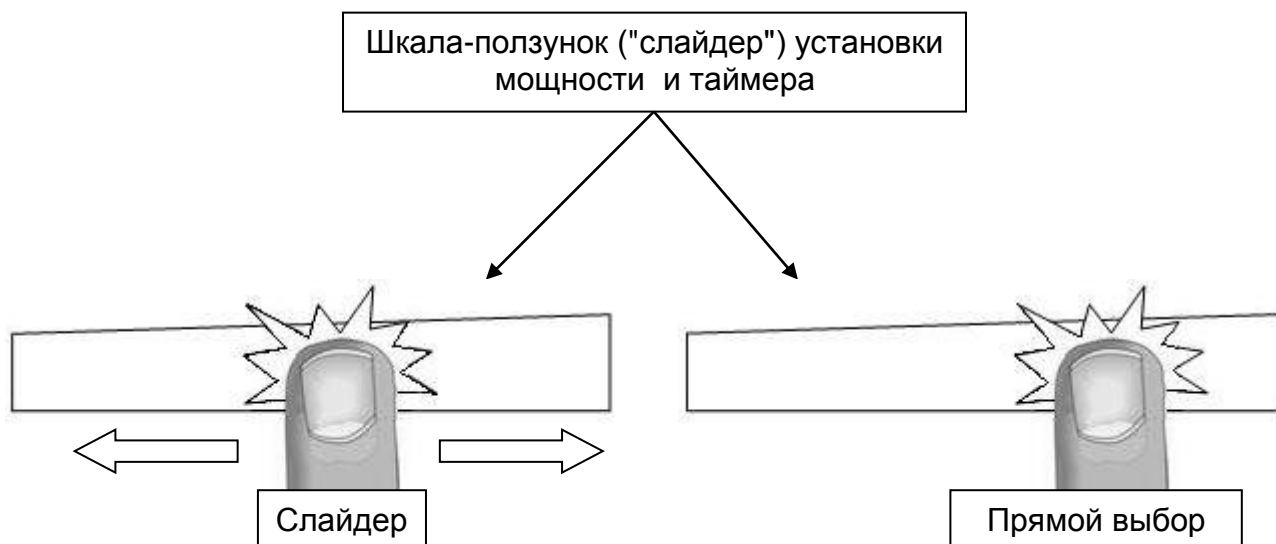
- Рекомендуется использовать посуду из ферромагнитных сплавов (убедитесь, что она притягивается небольшим магнитом): чугунную, стальную, эмалированную, посуду из нержавеющей стали с дном из ферромагнитного сплава.
- Не допускается использование медной посуды, посуды, полностью изготовленной из нержавеющей стали, алюминиевой, стеклянной, деревянной, керамической и глиняной посуды.

Зона индукционного нагрева автоматически адаптируется под размер посуды. Если диаметр посуды слишком мал, оборудование не включается. Кроме того, требуемый диаметр посуды зависит от диаметра конфорки.

Если посуда не подходит для использования с данным оборудованием, на дисплее высвечивается символ [U].

Шкала-ползунок ("слайдер") установки мощности и таймера

Для выбора мощности с помощью слайдера, поставьте на него палец. Если коснуться пальцем места, соответствующего определённому уровню мощности, данный уровень задаётся сразу.



Включение устройства

- **Включение/выключение устройства:**

Действие

Включение
Выключение

Панель управления

Нажмите кнопку [⏻]
Нажмите кнопку [⏻]

Дисплей

[0] мигает
нет символа или [H]

- **Включение/выключение конфорки:**

Действие

Выбор конфорки
Контрольный
индикатор)
Установка
(настройка мощности)

Панель управления

Нажмите [0] для выбора

Передвиньте слайдер
вправо или влево

Дисплей

[0] (горит

[0] – [9]

Выключение

Передвиньте слайдер на [0]
или нажмите [0]

[0] или [H]
[0] или [H]

Если в течение 20 секунд не производится никаких действий, электронные системы оборудования переводят его в режим ожидания.

Обнаружение посуды конфоркой

Функция обнаружения посуды обеспечивает полную безопасность. Индукционный нагрев не активируется в следующих случаях:

- Посуда отсутствует на конфорке или не подходит для индукционного оборудования. В этом случае увеличить мощность невозможно, и на дисплее отображается символ [U]. Этот символ исчезает, когда посуда ставится на конфорку.
- Если посуда снимается с конфорки, нагрев прекращается. На дисплее отображается символ [U]. Этот символ исчезает, когда посуда вновь ставится на конфорку. Приготовление пищи продолжается на ранее установленном уровне мощности.

После использования, следует выключить конфорку: не рекомендуется оставлять режим [U] обнаружения посуды.

Индикатор остаточного тепла

После выключения конфорки или всего устройства, конфорки ещё горячие, и на дисплее отображается символ [H].

Когда до конфорок можно безопасно дотрагиваться, символ [H] исчезает.

Пока индикаторы остаточного тепла светятся, не касайтесь конфорок и не ставьте на них чувствительные к нагреванию предметы. Опасность ожога и пожара!

Функция "Форсаж"

Функция "Форсаж" [B] переводит выбранную конфорку в режим усиленного нагрева.

При включении этой функции, конфорки в течение 10 минут работают на сверхвысокой мощности.

Указанная функция используется, к примеру, для быстрого нагрева большого объема воды при приготовлении лапши.

- **Включение/выключение функции "Форсаж":**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|-----------------|--|---|
| Выбор конфорки | Нажмите [0] для выбора | [0] (горит Контрольный индикатор) |
| "Форсаж" вкл. | Нажмите кнопку [P] | [P] |
| "Форсаж" выкл. | Передвиньте слайдер или нажмите [P] | [P] – [0] [9] |

- **Управление мощностью:**

Оборудование имеет общий предел мощности. Если на одной из конфорок активирована функция "Форсаж", чтобы не превысить указанный предел, электронные системы оборудования автоматически уменьшают мощность на другой конфорке. В течение нескольких секунд на дисплее мигает символ [9], после чего отображается максимально допустимая мощность:

| <u>Выбранная конфорка</u> | <u>Другая конфорка: (пример: уровень мощности 9)</u> |
|---------------------------|--|
| Отображается [P] | [9] – [6] или [8] (в зависимости от типа конфорки) |

Таймер

Таймер может использоваться одновременно со всеми конфорками, при этом время работы (от 0 до 99 минут) может быть задано отдельно для каждой конфорки.

- **Установка и изменение времени приготовления пищи:**

Пример: 16 минут, уровень мощности 7:

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|----------------------------------|---------------------------------|--|
| Выбор конфорки | Нажмите [0] для выбора | [0] (горит Контрольный индикатор) |
| Установка мощности | Передвиньте слайдер на [7] | [7] |
| Вход в меню таймера | Нажмите [CL] на дисплее | [00] |
| Установка минут | Передвиньте слайдер на [6] | [0 горит] [6 мигает] |
| Подтверждение (минуты) | Нажмите [06] на дисплее | [0 мигает] [6 горит] |
| Установка десятков минут | Передвиньте слайдер на [1] | [1 мигает] [6 горит] |
| Подтверждение (десятки минут) | Нажмите [16] на дисплее | [16] |

Таким образом, заданное время подтверждено, после чего начинается приготовление пищи.

- **Остановка отсчёта времени приготовления пищи:**

Пример: 16 минут, уровень мощности 7:

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|---|---------------------------------|--|
| Выбор конфорки | Нажмите [7] для выбора | [0] (горит Контрольный индикатор) |
| Вход в меню таймера | Нажмите [16] | [16] |
| Сброс минут | Передвиньте слайдер на [0] | [1 горит] [0 мигает] |
| Подтверждение (сброс минут) | Нажмите [10] на дисплее | [1 мигает] [0 горит] |
| Сброс десятков минут | Передвиньте слайдер на [0] | [0 мигает] [0 горит] |
| Подтверждение (сброс десятков минут) | Нажмите [00] на дисплее | [00] |

- **Автоматическое отключение по завершении отсчёта времени приготовления пищи:**

После того, как заданное время приготовления пищи заканчивается, на дисплее мигают символы [00], и звонит звонок.

Для выключения звонка и прекращения мигания достаточно нажать кнопку [00].

- **Таймер обратного отсчёта:**

Пример: 29 минут:

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|---|---------------------------------|--------------------------|
| Включение конфорки индикаторы конфорки | Нажмите [0] на дисплее | Горят контрольные |
| Вход в меню таймера | Нажмите [CL] на дисплее | [00] |
| Установка минут | Передвиньте слайдер на [9] | [0 горит] [9 мигает] |
| Подтверждение (минуты) | Нажмите [09] на дисплее | [0 мигает] [9 горит] |
| Установка десятков минут | Передвиньте слайдер на [2] | [2 мигает] [9 горит] |
| Подтверждение (десятки минут) | Нажмите [29] на дисплее | [29] |

Через несколько секунд контрольный индикатор прекращает мигать.

После того, как заданное время приготовления пищи заканчивается, на дисплее мигают символы [00], и звонит звонок.

Для выключения звонка и прекращения мигания достаточно нажать кнопку [00].
Оборудование выключается.

Автоматическое приготовление пищи

Все конфорки оборудованы устройством автоматического включения и отключения. Конфорка включается, в течение определённого времени работает на полной мощности, после чего автоматически снижает мощность до заранее заданного уровня.

- **Включение:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|---|---|--|
| Выбор конфорки | Нажмите [0] для выбора | [0] (горит Контрольный индикатор) |
| Установка полной мощности Автоприготовление пищи | Передвиньте слайдер на [9] Нажмите [9] на слайдере | [0] – [9] Мигают символы [9] и [A] |
| Выбор уровня мощности (к примеру, “ 7 “) | Передвиньте слайдер на [7] | [9] – [8] – [7] Мигают символы [7] и [A] |

- **Выход из режима автоматического приготовления пищи:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------|---|---------------------------------|
| Выбор конфорки | Нажмите [7] в меню конфорки | Мигают символы [7] и [A] |
| Выбор уровня мощности | Передвиньте слайдер на нужное значение | [1] – [9] |

Функция "Пауза"

Данная функция полностью приостанавливает приготовление пищи и позволяет перезапустить оборудование с прежними настройками.

- **Активация/деактивация функции "Пауза":**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|-----------------------------|---|---|
| Активация функции "Пауза" | Нажмите и держите кнопку "Пауза/Возврат" 2 секунды | В меню конфорки отображается [II] |
| Деактивация функции "Пауза" | Нажмите и держите кнопку "Пауза/Возврат" 2 секунды Нажмите другую кнопку или передвиньте слайдер | Контрольный индикатор режима паузы Контрольный индикатор режима паузы не горит |

или [H] Функция "Возврат"

После отключения оборудования (кнопка ⓪), возможно вернуться к прежним настройкам:

- режимов на всех конфорках (уровней мощности)
- заданным настройкам (минуты, секунды) таймеров для каждой конфорки
- режима нагрева

Вызов функции "Возврат" осуществляется следующим образом:

- Нажмите кнопку [0/I]
- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку [II] в течение 6 секунд

Произойдёт возврат к прежним настройкам.

Функция сохранения тепла

Данная функция позволяет осуществить нагрев и поддерживать температуру в 70°C в автоматическом режиме, благодаря чему жидкость не переливается через край посуды, а также предотвращается быстрое подгорание дна посуды.

- **Активация функции сохранения тепла:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------------|--|----------------------------------|
| Выбор конфорки | Нажмите кнопку [0] на дисплее | [0] – [9] или [H] |
| Активация сохранения тепла | Нажмите [U] на слайдере | [U] |
| Деактивация сохранения тепла | Нажмите [U] на слайдере Передвиньте слайдер | [U] [0] – [9] или [H] |

Данная функция может быть независимо активирована на всех конфорках.

Когда посуда снимается с конфорки, режим сохранения тепла остаётся включённым в течение приблизительно 10 минут.

Максимальная продолжительность режима сохранения тепла – 2 часа.

Блокировка панели управления

Во избежание изменения настроек конфорок, в особенности во время очистки, панель управления может быть заблокирована (за исключением кнопки "Вкл./Выкл." [0/I]).

- **Блокировка:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------|--|------------------------|
| Включение | Нажмите кнопку [⓪] | [0] или [H] |
| Блокировка устройства | Одновременно нажмите [P] и [0] на дисплее передней правой конфорки Снова нажмите [0] на дисплее | без изменений [L] |

- **Разблокировка:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Включение | Нажмите кнопку [⓪] | [L] |

Через 5 секунд после включения:

| | | |
|--------------------------|--|--|
| Разблокировка устройства | Одновременно нажмите [P] и [L] на дисплее передней правой конфорки Нажмите кнопку [P] | [0] или [H] Информация не выводится |
|--------------------------|--|--|

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Качество посуды

Пригодные материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитным дном.

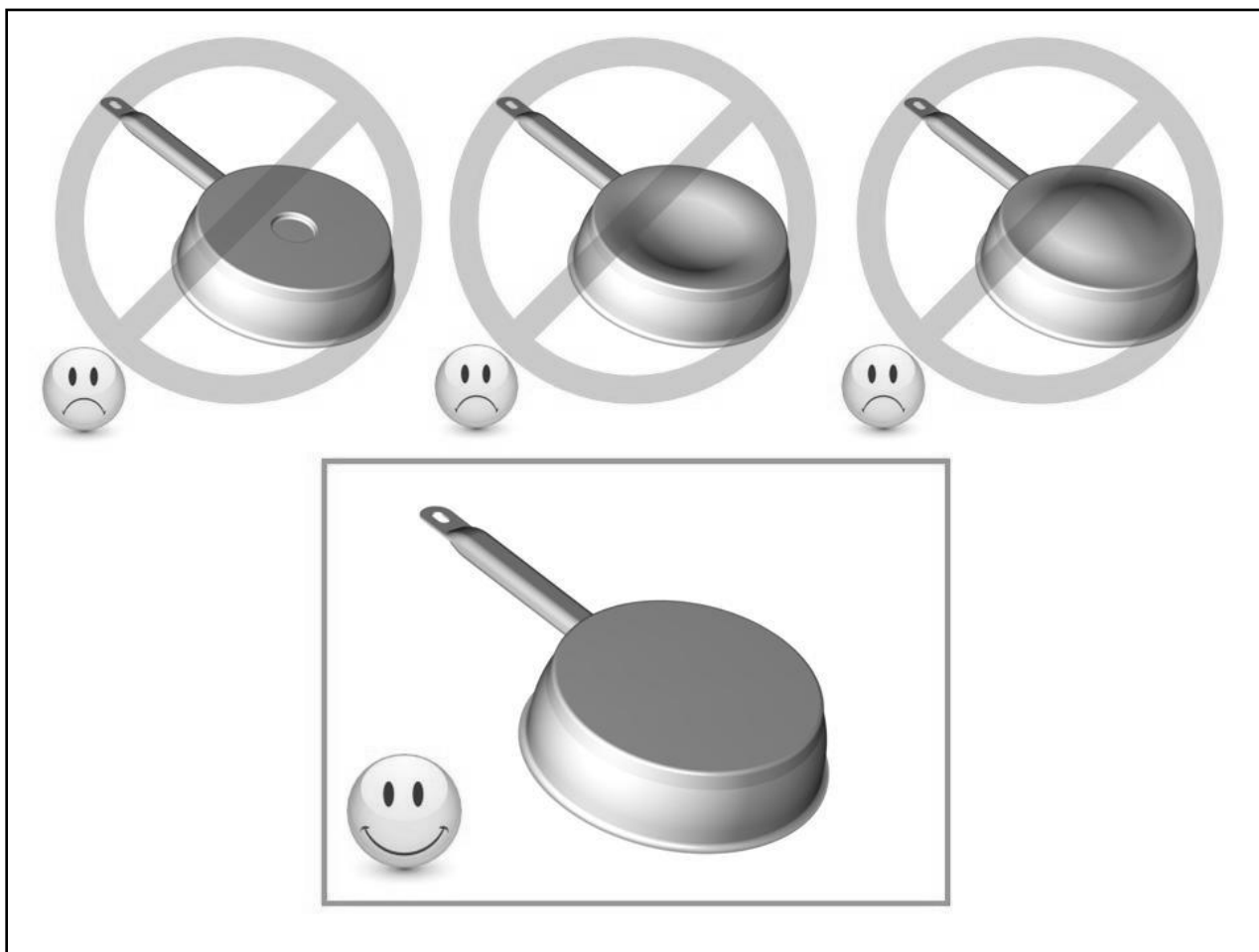
Непригодные материалы: алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Производитель указывает пригодность посуды для использования на индукционных плитах.

Чтобы проверить, пригодна ли посуда для использования на индукционной плите:

- Налейте в посуду немного воды, поставьте ее на индукционную зону нагрева, включенную на мощность [9]. Вода должна закипеть через несколько минут.
- Ко дну посуды притягивается магнит.

Некоторые кастрюли производят шум, когда находятся на индукционной зоне нагрева. Этот шум не означает поломку прибора и не влияет на приготовление блюда.



Размер посуды

Зоны нагрева автоматически подстраиваются под диаметр посуды, но до определенных пределов. Дно посуды должно быть не менее минимального диаметра, указанного для соответствующей зоны нагрева.

Чтобы достичь оптимального результата при использовании варочной поверхности, всегда помещайте посуду в центр зоны нагрева.

Примеры выбора мощности для разных режимов приготовления блюд

(приведенные ниже значения ориентировочные)

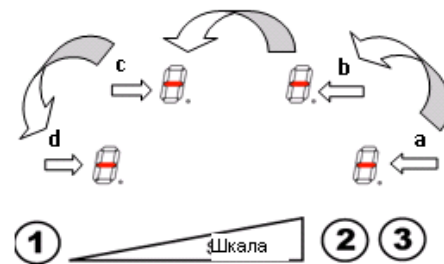
| | | |
|-------|---|--|
| 1 - 2 | Расплавление Разогрев | Соусы, сливочное масло, шоколад, желатин Блюда, приготовленные ранее |
| 2 - 3 | Варка на медленном огне Разморозка | Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты |
| 3 - 4 | Приготовление на пару | Овощи, рыба, мясо |
| 4 - 5 | Варение в воде | Отварной картофель, супы, паста, свежие овощи |
| 6 - 7 | Средний режим варки Варка на медленном огне | Мясо, печень, яйца, сосиски Гуляш, рулет, рубец |
| 7 - 8 | Варка | Картофель, фритюр, вафли |
| 9 | Жарка, обжарка, кипячение воды | Стейки, омлеты, жареные блюда, варение в воде |
| P | Жарка, обжарка Кипячение воды | Эскалопы, стейки Кипячение большого количества воды |

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМЫ

При отображении символа [E 4]:

Конфигурация варочной панели должна быть настроена в соответствии со следующей процедурой.

- I) Внимание: перед началом настройки следует убрать с панели все кастрюли.
- II) Отключить варочную панель от источника питания: вытащить плавкий предохранитель или отключить контурный прерыватель.
- III) Подключить варочную панель к источнику питания.
- IV) Процедура: взять контейнер с ферритмагнитным днищем диаметром как минимум 16 см.
 - * Начать работу в течение 2 минут после подключения к источнику питания
 - * Не использовать кнопку [0/I].



V) Отмена существующей конфигурации:

- 1) Нажать кнопку блокировки и подержать на ней палец.
 - 2) На каждом дисплее появится символ [-].
 - 3) Пальцем другой руки по очереди быстро активировать (менее чем за 2 секунды) кнопки [-]. Начните с верхней правой зоны и продолжайте двигаться против часовой стрелки, как показано на картинке (от a до d). Два сигнала зуммера укажут, что в манипуляции произошел сбой, и следует вернуться к пункту 1.
 - 4) Снять пальцы с клавиатуры и снова нажать кнопку [1] на несколько секунд, пока не появится сообщение [E].
 - 5) Подождите пока символ [E] не мигнет.
 - 6) Через несколько секунд сообщение [E] автоматически преобразится в [C]→. Данная конфигурация была отменена.
- Примечание: для индукционных варочных плит с тремя зонами готовки, у которых нет верхней правой зоны, начните процедуру с нижней правой зоны (b).

VI) Следующий шаг: установка новой конфигурации.

- 1)** Использовать подходящую индукционную кастрюлю с минимальным диаметром дна 16 см.
 - 2)** Выбрать зону нагрева, нажав соответствующую кнопку [C].
 - 3)** Поставить кастрюлю в соответствующую зону нагрева.
 - 4)** Подождать, пока сообщение [C] не преобразится в [-]. Конфигурация зоны установлена.
 - 5)** Использовать одну и ту же процедуру для каждой зоны нагрева, в которой отображается [C].
 - 6)** Конфигурация задана, если обнаружены все зоны, и не отображаются никакие сообщения.
Для установки конфигурации использовать только 1 кастрюлю.
Во время установки конфигурации запрещается ставить в зоны нагрева две и более кастрюли.
- Если сообщение [E4] не исчезнет, связаться с отделом послепродажного обслуживания.

Варочная панель или конфорка не включается:

- Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.
- Перегорел защитный предохранитель.
- Оборудование заблокировано.
- Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.
- На панели управления находятся предметы.

На панели управления отображается символ [U]:

- На конфорке нет посуды.
- Посуда не подходит для индукционного оборудования.
- Диаметр днища посуды слишком мал.

На панели управления отображается символ [E]:

- Обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

На панели управления отображается символ [L]:

- См. раздел "Блокировка панели управления" настоящего Руководства.

Отключение одной или нескольких конфорок:

- Срабатывание системы безопасности.
- Конфорка не выключалась в течение длительного времени.
- Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.
- Чрезмерно нагрето днище пустой посуды.
- Конфорка оснащена функцией автоматического понижения мощности и функцией автоматического отключения при перегреве

Вентиляция продолжается после выключения конфорки:

- Работа вентилятора не представляет собой сбой, поскольку она требуется для защиты электронных компонентов оборудования.
- Охлаждение с помощью вентилятора прекращается автоматически.

Не активируется функция автоматического приготовления пищи:

- Конфорка не остыла (отображается символ [H]).
- Установлен максимальный уровень мощности ([9]).

На панели управления отображается символ [U]:

- См. раздел "Функция сохранения тепла" настоящего Руководства.

На панели управления отображается символ [II]:

- См. раздел "Функция "Пауза" настоящего Руководства.

На дисплее панели управления отображается символ [Er03] или [A]:

- Кнопки управления закрыты каким-либо предметом или жидкостью. Символ перестанет отображаться после очистки клавиш.

На дисплее панели управления отображается символ [E2]:

- Варочная панель перегрета, дождитесь ее остывания и затем включите ее снова.

На дисплее панели управления отображается символ [E3] или [E7]:

- Посуда не пригодна для индукционной панели, замените посуду.

Если один из символов продолжает отображаться на дисплее, обратитесь в сервисную службу

УХОД И ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

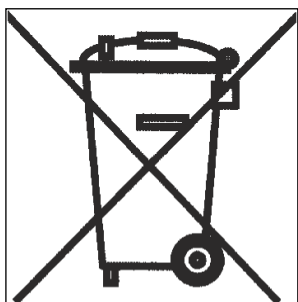
Перед чисткой выключите прибор.

Не чистите варочную поверхность, если стекло слишком горячее, так как есть риск обжечься.

- Удалите легкие пятна влажной тканевой салфеткой, смоченной средством для мытья посуды, разведенном в небольшом количестве воды. Затем смойте холодной водой и тщательно просушите.
- Не используйте абразивные и высоко коррозионные моющие средства и чистящие инструменты, которые могут оставить царапины.
- Никогда не используйте приборы, работающие на пару и высоком давлении.
- Не используйте предметы, которые могут поцарапать стеклокерамику.
- Убедитесь, что посуда чистая и сухая. Убедитесь, что на стеклокерамической поверхности или на посуде нет крупинки пыли. Скольжение сковородок с неровным дном оставляет царапины на поверхности.
- Брызги сахара, варенья, желе и т.п. нужно удалять немедленно. Соблюдая указанные меры предосторожности, вы сохраните поверхность от повреждений.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Материалы упаковки экологичны и предназначены для вторичной переработки.
- Отработанные приборы содержат некоторые благородные металлы. Обратитесь в местные органы власти за информацией о вторичной переработке.



- Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.
- Свяжитесь с центром по сбору отходов вашего района, который отвечает за переработку бытовых приборов.

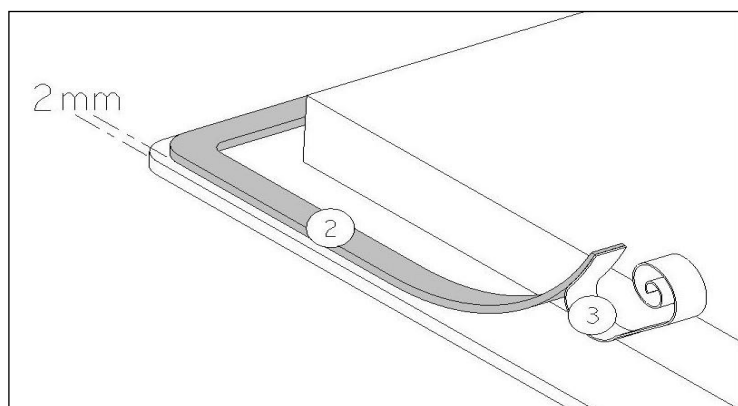
УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Установка прибора относится исключительно к ответственности специалистов. Установщик должен соблюдать действующее в стране законодательство и стандарты.

Как приклеить уплотнительную прокладку:

Прокладка, поставляемая в комплекте с варочной поверхностью, помогает предотвратить проникновение жидкости в шкаф.

Приклеивать прокладку следует очень осторожно, в соответствии с рисунком.



Приклейте прокладку (2) на расстоянии 2 мм от внешней кромки стекла, после снятия защитного покрытия (3).

Подгонка – установка

| Тип | Размер отверстия |
|--------------------------------------|------------------|
| MVI45.3HZ.3BT-WH MVI45.3HZ.3BT-BK | 420 x 490 mm |

- **Убедитесь, что между варочной поверхностью и стеной или боковыми стенками есть расстояние в 50 мм.**
- Варочная поверхность относится к классу “У” по степени теплозащиты. В идеальном варианте варочная поверхность должна быть установлена так, что с обеих сторон было большое пространство. Сзади может быть стена и высокий шкаф или стена с одной стороны. **Но с другой стороны не должно быть ни шкафа, ни ограждения, расположенных выше варочной поверхности.**
- Мебель или основание, на которые устанавливается варочная поверхность, а также кромки мебели, ламинированные покрытия и клей, используемый для их фиксации, должны выдерживать температуру до 100 °С.
- Декоративное оформление кромок должно быть жаропрочным.

- Материалы, из которых часто изготавливаются рабочие поверхности и столешницы, расширяются при контакте с водой. Чтобы защитить кромку пропиленного отверстия, нанесите на нее лак или специальный герметик. Особое внимание следует уделить наклеиванию прокладки, поставляемой вместе с варочной поверхностью, она защищает от протечек жидкости на мебель, использующуюся в качестве основания для варочной поверхности. Использование этой прокладки гарантирует прочную герметизацию при использовании на гладких рабочих поверхностях и столешницах.
- Нельзя устанавливать варочную поверхность наверх неventилируемой плиты или посудомоечной машины.
- Нужно обязательно обеспечить под дном корпуса варочной поверхности **пространство в 20 мм** для хорошей циркуляции воздуха и обдува электронного устройства.
- Если под рабочей поверхностью расположен ящик шкафа, не кладите в этот ящик легко воспламеняющиеся предметы (например: спреи) и предметы, не выдерживающие высокие температуры.
- Безопасное расстояние между варочной поверхностью и кухонной вытяжкой, расположенной над ней, должно соответствовать указаниям производителя вытяжки. В случае отсутствия специальных указаний производителя, оставьте расстояние между варочной поверхностью и вытяжкой минимум 760 мм.
- После установки варочной поверхности убедитесь, что электропроводка не подвергается никакому механическому воздействию, например, из-за ящиков.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для варочной поверхности, разработанные производителем прибора для приготовления пищи или указанные производителем прибора в руководстве по эксплуатации в качестве подходящего защитного устройства или защитные ограждения для варочной поверхности, непосредственно установленные на приборе. Использование неподходящих защитных ограждений варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ

- Установка оборудования и его подключение оборудования к сети электропитания должно выполняться только квалифицированными специалистами, которые должны неукоснительно соблюдать действующие нормы и стандарты.
- После встраивания оборудования, необходимо обеспечить защиту от воздействия напряжения.
- Информация об электрических соединениях указана на наклейке, находящейся на корпусе устройства рядом с клеммной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно осуществляться с помощью заземленного штепселя или многополярного выключателя с контактным отверстием шириной не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от сети с помощью специальных устройств, таких, как предохранители и замыкатели.
- Если устройство не оснащено штепселем, при установке необходимо предусмотреть возможность его отключения в соответствии с действующими правилами.
- Воздушный шланг не должен касаться горячих частей варочной панели или плиты.

Внимание!

Устройство должно быть подключено только к сети электропитания напряжением 230 В и частотой 50/60 Гц.

Требуется наличие заземляющего провода.

Необходимо следовать схеме подключения.

Клеммная коробка находится сзади и снизу устройства. Для того, чтобы открыть корпус устройства, следует использовать отвёртку для винтом со средним размером шлица.

Следует вставить отвёртку в шлиц, после чего открыть корпус устройства.

| Электросеть | Соединение | Сечение провода | Провод | Класс защиты |
|------------------|-------------------|-------------------------|----------------------------|--------------|
| 230 В ~ 50/60 Гц | 1 фаза + нейтраль | 3 x 2,5 мм ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 А * |
| 400 В ~ 50/60 Гц | 2 фазы + нейтраль | 4 x 1,5 мм ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 16 А * |

* рассчитано при факторе одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6

Подключение варочной поверхностиКонфигурации:

Для разных видов подключения используйте контакты для параллельного соединения из латуни, расположенные в коробке рядом с разъемом.

Одна фаза 230 В~1 Ф+N

Поместите первый контакт между разъемами 1 и 2, второй между 4 и 5.

Присоедините заземление к разъему "заземление", нейтральный (нулевой) провод N к разъему 4 или 5, фазу L к одному из разъемов 1 или 2.

Две фазы 400 В~2 Ф+N

Поместите контакт между разъемами 4 и 5.

Присоедините заземление к разъему "заземление", нейтральный (нулевой) провод N к разъему 4 или 5, фазу L1 к разъему 1 и фазу L2 к разъему 2.

Внимание! Необходимо убедиться, что провода правильно подключены и закреплены.

Производитель не несёт ответственности за несчастные случаи, которые могут возникнуть вследствие неправильного подключения или при использовании незаземлённого оборудования, а также при неисправном заземлении.

Dear clients,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

| | |
|--|-----------|
| SAFETY | 23 |
| PRECAUTIONS BEFORE USING | 23 |
| USING THE APPLIANCE | 23 |
| PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE | 24 |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE | 25 |
| OTHER PROTECTIONS | 25 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | 26 |
| TECHNICAL DATA | 26 |
| CONTROL PANEL | 27 |
| USE | 27 |
| SENSITIVE TOUCHES | 27 |
| DISPLAY | 28 |
| VENTILATION | 28 |
| STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT | 28 |
| BEFORE THE FIRST USE | 28 |
| INDUCTION PRINCIPE | 28 |
| POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE | 29 |
| STARTING-UP | 29 |
| PAN DETECTION | 29 |
| RESIDUAL HEAT INDICATION | 29 |
| BOOSTER FUNCTION | 30 |
| TIMER | 30 |
| AUTOMATIC COOKING | 31 |
| PAUSE FUNCTION | 31 |
| RECALL FUNCTION | 32 |
| "KEEP WARM" FUNCTION | 32 |
| CONTROL PANEL LOCKING | 32 |
| COOKING ADVICES | 33 |
| PAN QUALITY | 33 |
| PAN DIMENSION | 33 |
| EXAMPLES OF POWER SETTING | 34 |
| WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM | 34 |
| MAINTENANCE AND CLEANING | 36 |
| ENVIRONMENT PROTECTION | 36 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS | 37 |
| ELECTRICAL CONNECTION | 38 |

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **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.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

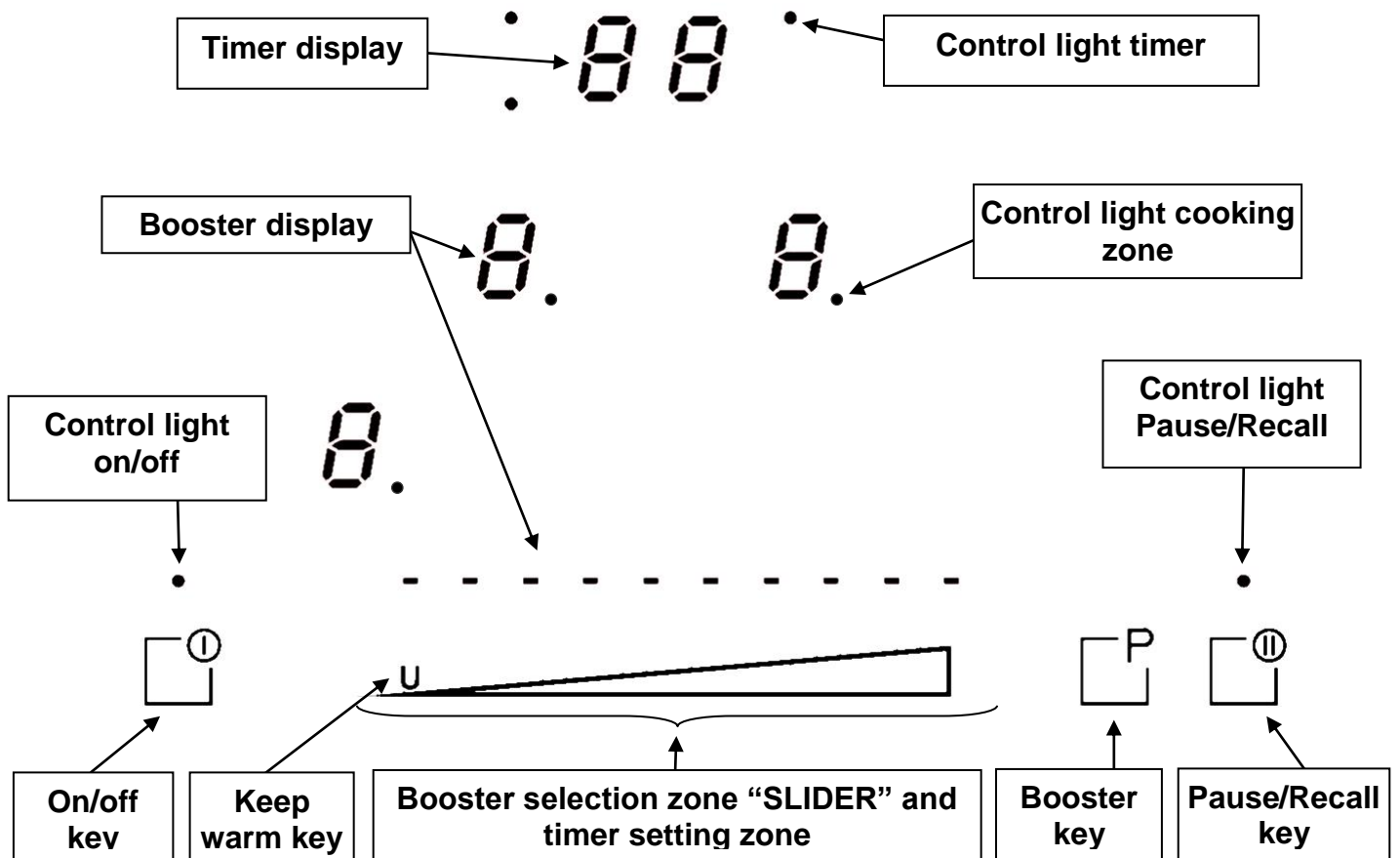
Technical data

| Type | MVI45.3HZ.3BT-WH MVI45.3HZ.3BT-BK |
|--|--------------------------------------|
| Total power | 5800 W |
| Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**} | 169 Wh/kg |
| Front left heating zone | Ø 215 mm |
| Minimum detection | Ø 100 mm |
| Nominal power* | 2300 W |
| Booster power* | 3000 W |
| Standardised cookware category** | C |
| Energy consumption EC_{cw}^{**} | 173.7 Wh/kg |
| Rear left heating zone | Ø 175 mm |
| Minimum detection | Ø 100 mm |
| Nominal power* | 1100 W |
| Booster power* | 1400 W |
| Standardised cookware category** | B |
| Energy consumption EC_{cw}^{**} | 166.7 Wh/kg |
| Right heating zone | Ø 175 mm |
| Minimum detection | Ø 100 mm |
| Nominal power* | 1100 W |
| Booster power* | 1400 W |
| Standardised cookware category** | B |
| Energy consumption EC_{cw}^{**} | 166.7 Wh/kg |

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

Touch only one key on the same time.

Display

| <u>Display</u> | <u>Designation</u> | <u>Description</u> |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| 0 | Zero | The heating zone is activated. |
| 1...9 | Booster level | Selection of the cooking level. |
| <u>U</u> | No pan detection | No pan or inadequate pan. |
| A | Heat accelerator | Automatic cooking. |
| E | Error message | Electronic failure. |
| H | Residual heat | The heating zone is hot. |
| P | Booster | The boosted power is activated. |
| L | Locking | Control panel locking. |
| U | Keep warm | Maintain automatically of 70°C. |
| II | Stop&Go | The hob is in pause. |

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

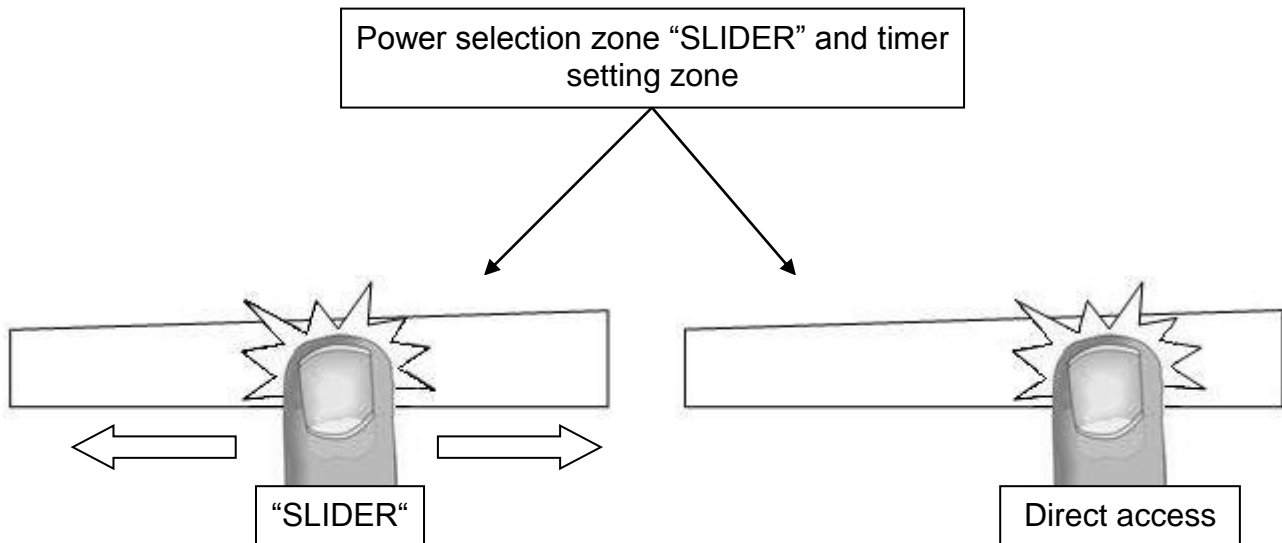
- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

Action

To start

To stop

Control panel

press key [0]

press key [0]

Display

3 x [0] are blinking

nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

Action

Zone selection

To set

(adjust the power)

To stop

Control panel

press display [0] selected

slide on the “SLIDER”

to the right or to the left

slide to [0] on “SLIDER”

or press on [0]

Display

[0] and control light on

[0] to [9]

[0] or [H]

[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off : don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The booster function [B] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--|----------------------------|
| Zone selection | press key [0] from the zone | [0] and control light on |
| Start up the booster | press key [P] | [P] |
| Stop the booster | slide on the "SLIDER" or press on [P] | [P] to [0] [9] |

- **Power management:**

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

| | |
|--|--|
| <u>Heating zone selected</u> [P] is displayed | <u>The other heating zone:</u> (example: power level 9) [9] goes to [6] or [8] depending the type of zone |
|--|--|

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 3 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

Example for 16 minutes at power 7 :

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Zone selection | press display [0] selected | [0] and control light on |
| Select the power level | slide on the "SLIDER" to [7] | [7] |
| Select "Timer" | press display [CL] | [00] |
| Set the units | slide on the "SLIDER" to [6] | [0 fixed] [6 blinking] |
| Valid the units | press display [06] | [0 blinking] [6 fixed] |
| Set the tens | slide on the "SLIDER" to [1] | [1 blinking] [6 fixed] |
| Valid the tens | press display [16] | [16] |

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Zone selection | press display [0] selected | [0] and control light on |
| Select "Timer" | press key [13] | [13] |
| Deactivate the units | slide on the "SLIDER" to [0] | [1 fixed] [0 blinking] |
| Valid the units | press display [10] | [1 blinking] [0 fixed] |
| Deactivate the tens | slide on the "SLIDER" to [0] | [0 blinking] [0 fixed] |
| Valid the tens | press display [00] | [00] |

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [00].

- **Egg timer function:**

Example for 29 minutes:

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Activate the hob | press display [0] | zone control lights are on |
| Select "Timer" | press display [CL] | [00] |
| Set the units | slide on the "SLIDER" to [9] | [0 fixed] [9 blinking] |
| Valid the units | press display [09] | [0 blinking] [9 fixed] |
| Set the tens | slide on the "SLIDER" to [2] | [2 blinking] [9 fixed] |
| Valid the tens | press display [29] | [29] |

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic "go and stop" cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Zone selection | press display [0] selected | [0] and control light on |
| Full power setting | slide on the "SLIDER" to [9] | pass from [0] to [9] |
| Automatic cooking | re-press on display "SLIDER" [9] | [9] is blinking with [A] |
| Power level selection | slide on the "SLIDER" to [7] | [9] pass to [8] [7] |
| (for example « 7 ») | | [7] is blinking with [A] |

- **Switching off the automatic cooking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Zone selection | press [7] from the zone | [7] blinking |
| | | with [A] |
| Power level selection | slide on the "SLIDER" | [1] to [9] |

Pause function

This function brakes all the hob's cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Engage pause | press [11] key | displays [11] in the |
| | during 2s | heating zone displays |
| Stop the pause | press [11] key | pause control light is |
| | during 2s | blinking |
| | press an other touch or | pause control light is off |
| | slide on the "SLIDER" | |

Recall Function

After switching off the hob (ⓘ), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key [ⓘ]
- Then press the key [II] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

“Keep warm” Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.

This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function “Keep warm”:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--|----------------------------------|
| Zone selection | press display [0] selected | [0] to [9] or [H] |
| To engage | press on key [U] on the “SLIDER“ | [U] |
| To stop | press on display [U] selected slide on the “SLIDER“ | [U] [0] to [9] or [H] |

This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan leaves the cooking zone of the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular during of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ⓘ]).

- **Locking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|--|--------------------------------------|------------------------------|
| Start | press on key [ⓘ] | [0] or [H] on 3 displays |
| Hob locking from the right zone display | press simultaneously [P] and [0] | no modification |
| re-press on display [0] | [L] on 3 displays | |

- **Unlocking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------------|---|--|
| Start | press on key [ⓘ] | [L] on 3 displays |
| In the 5 seconds after start : | | |
| Unlocking the hob | press simultaneously [P] and [II] from the right zone display press on key [P] | [0] or [H] on 3 displays no light on the displays |

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

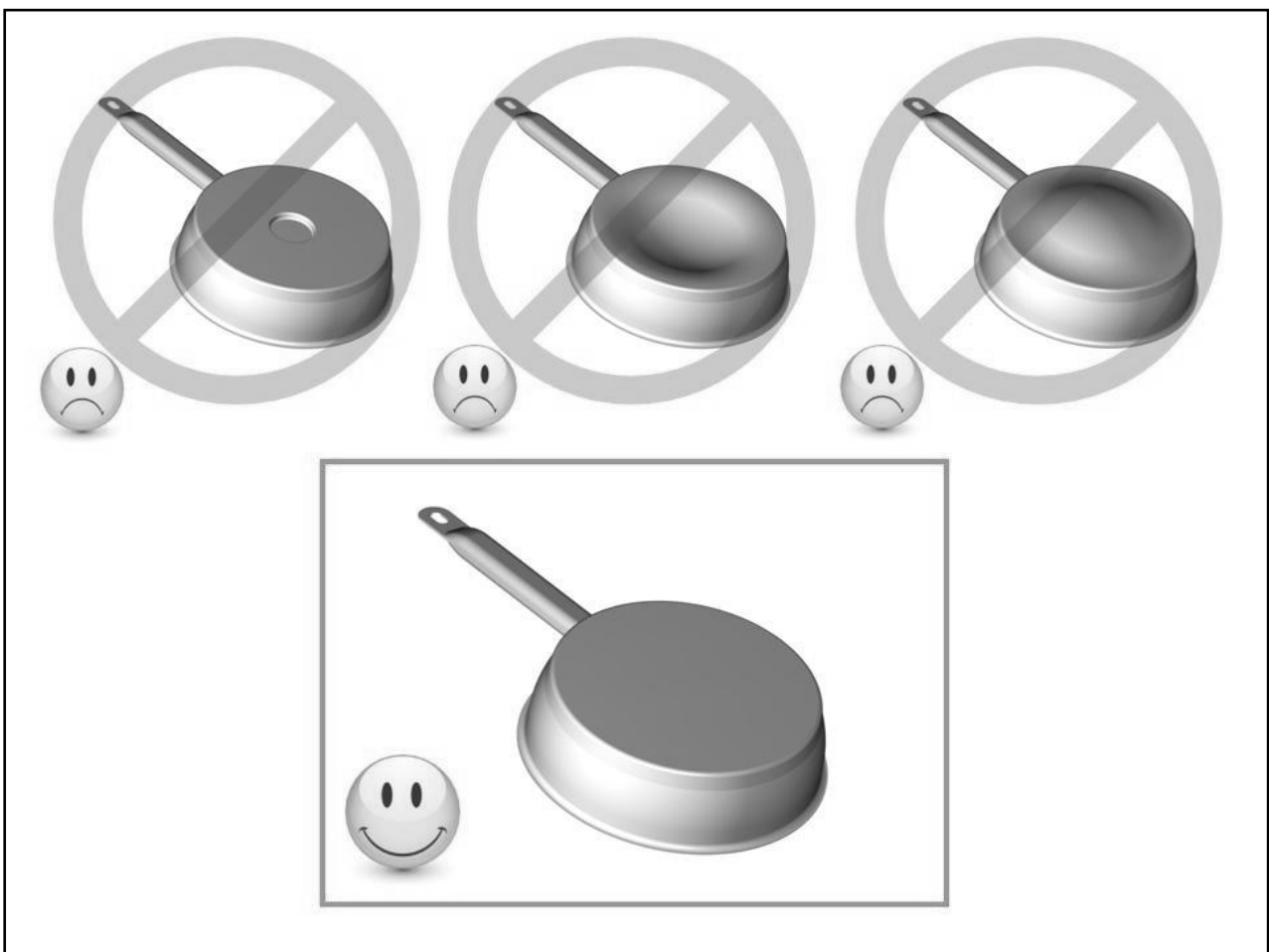
Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet stuck on the bottom of the pan.

Some pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the center of the cooking zone.

Examples of power setting

(The values below are indicative)

| | | |
|--------|-----------------------------------|---|
| 1 to 2 | Melting Reheating | Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand |
| 2 to 3 | Simmering Defrosting | Rice, pudding, sugar syrop Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam | Vegetables, fish, meat |
| 4 to 5 | Water | Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables |
| 6 to 7 | Medium cooking Simmering | Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe |
| 7 to 8 | Cooking | Potatoes, fritters, wafers |
| 9 | Frying, roasting Boiling water | Steaks, omelettes, fried dishes Water |
| P | Frying, roasting Boiling water | Scallops, steaks Boiling significant quantities of water |

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

When the symbol [E 4] appears :

The table must be reconfigured. Please implement the following steps :

- I) Important : before you start, make sure there is no more pot on the hob
- II) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
- III) Reconnect the table to the grid
- IV) Procedure :
 - * take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
 - * start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
 - * don't use the [O/I] touch

V) First step : cancel the existing configuration

- 1) Press the touch n°2 and hold down
- 2) The symbol [-] will appear on each display
- 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [-] display. Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to d).

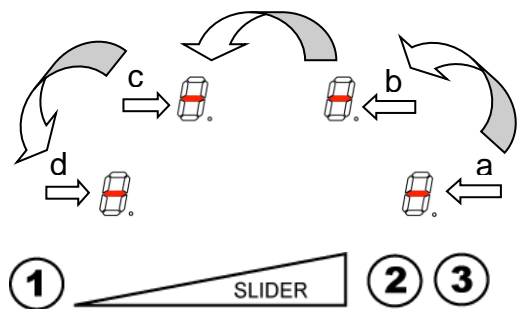
A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

4) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch 1 during few seconds, until blinking [E] symbols appear.

5) Wait until [E] symbols stop blinking.

6) After few seconds, [E] are automatically transformed in [C]. The existing setup has been cancelled.

Note : For induction hobs with 3 cooking zones, as the right front zone doesn't exist in this case, begin the procedure with the right rear zone (b).



VI) Second step : new setup

- 1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
- 2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [C] display
- 3) Place the pot on the area to be set
- 4) Wait until the [C] display becomes a [-]. The selected cooking zone is now configured.
- 5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [C] display.
- 6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.

Please use the same pot for the whole procedure.

Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [E 4] displaying remains, please call the customer care

The hob or the cooking zone doesn't start-up

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The symbol [U] displays

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The symbol [E] displays

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off

- The safety system functioned
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting-off the hob

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system "go and stop" doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]

The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter control panel locking.

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter keep warm function.

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter pause function.

The control panel displays [] or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E3] ou [E7] :

- The pan is not adapted, change the pan.

If one of the symbols above persists, call the SAV.

MAINTENANCE AND CLEANING

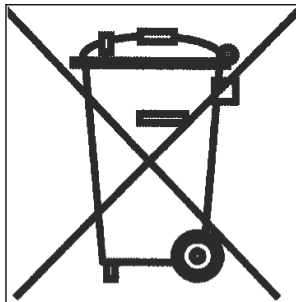
Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot: risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.



- Don't throw your appliance with the household refuses.
- Get in touch with the waste collection center of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

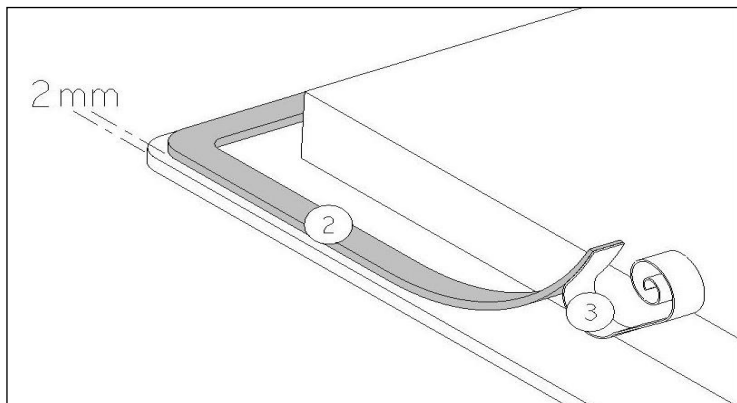
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

| Type | Cut size |
|--------------------------------------|--------------|
| MVI45.3HZ.3BT-WH MVI45.3HZ.3BT-BK | 420 x 490 mm |

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **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

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

| Mains | Connection | Cable diameter | Cable | Protection calibre |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 2,5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 16 A * |

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 3 and 4.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 3 or 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 3 and 4.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 3 or 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| SECURITE | 40 |
| PRÉCAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON | 40 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 40 |
| PRÉCAUTIONS POUR NE PAS DÉTÉRIORER L'APPAREIL | 41 |
| PRÉCAUTIONS EN CAS DE DÉFAILLANCE DE L'APPAREIL | 42 |
| AUTRES PROTECTIONS | 43 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 44 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 44 |
| BANDEAU DE COMMANDE : | 45 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 45 |
| TOUCHES SENSITIVES..... | 45 |
| AFFICHAGE | 46 |
| VENTILATION | 46 |
| MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL | 46 |
| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION | 46 |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION..... | 46 |
| ZONE DE SÉLECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE | 47 |
| MISE EN ROUTE | 47 |
| DÉTECTION DE RÉCIPIENT..... | 47 |
| INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE | 48 |
| FONCTION BOOSTER | 48 |
| PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON | 49 |
| FONCTION PAUSE | 50 |
| FONCTION RAPPEL | 50 |
| FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » | 50 |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE | 51 |
| CONSEILS DE CUISSON | 52 |
| QUALITÉ DES CASSEROLES | 52 |
| DIMENSION DES CASSEROLES | 52 |
| EXEMPLES DE RÉGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON | 53 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE | 53 |
| QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME | 54 |
| PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT | 56 |
| INSTRUCTIONS D'INSTALLATION | 56 |
| CONNEXION ÉLECTRIQUE | 57 |

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.

- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil est ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.

- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

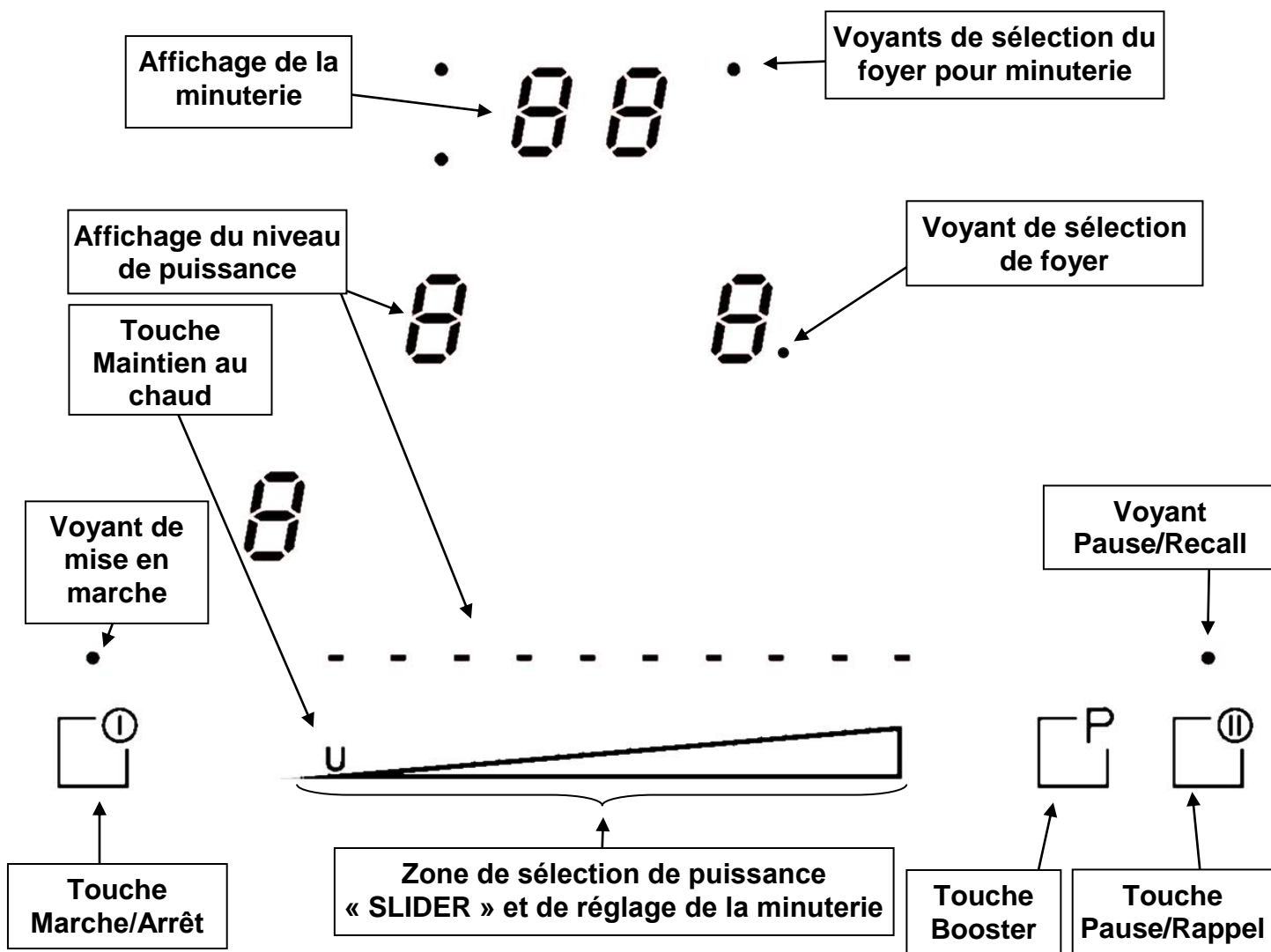
Caractéristiques techniques

| | |
|---|--------------------------------------|
| Type | MVI45.3HZ.3BT-WH MVI45.3HZ.3BT-BK |
| Puissance Totale | 5800 W |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob} ** | 169 Wh/kg |
| Foyer avant gauche | Ø 215 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 2300 W |
| Puissance du booster* | 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | C |
| Consommation d'énergie EC_{cw} ** | 173.7 Wh/kg |
| Foyer arrière gauche | Ø 175 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 1100 W |
| Puissance du booster* | 1400 W |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie EC_{cw} ** | 166.7 Wh/kg |
| Foyer droite | Ø 175 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 1100 W |
| Puissance du booster* | 1400 W |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie EC_{cw} ** | 166.7 Wh/kg |

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande :



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurement de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u> | <u>Fonction</u> |
|------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 0 | Zéro | La zone de chauffe est activée |
| 1...9 | Niveau de puissance | Choix du niveau de cuisson |
| <u>U</u> | Détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié |
| <u>E</u> | Message d'erreur | Défaut de circuit électronique |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est chaude |
| L | Verrouillage | La table est sécurisée |
| P | Booster | La puissance turbo est activée. |

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement permanent. Il se met en route dès l'allumage de la table de cuisson. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque l'appareil est utilisé intensivement. Elle s'arrête automatiquement lorsque la table de cuisson est éteinte.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

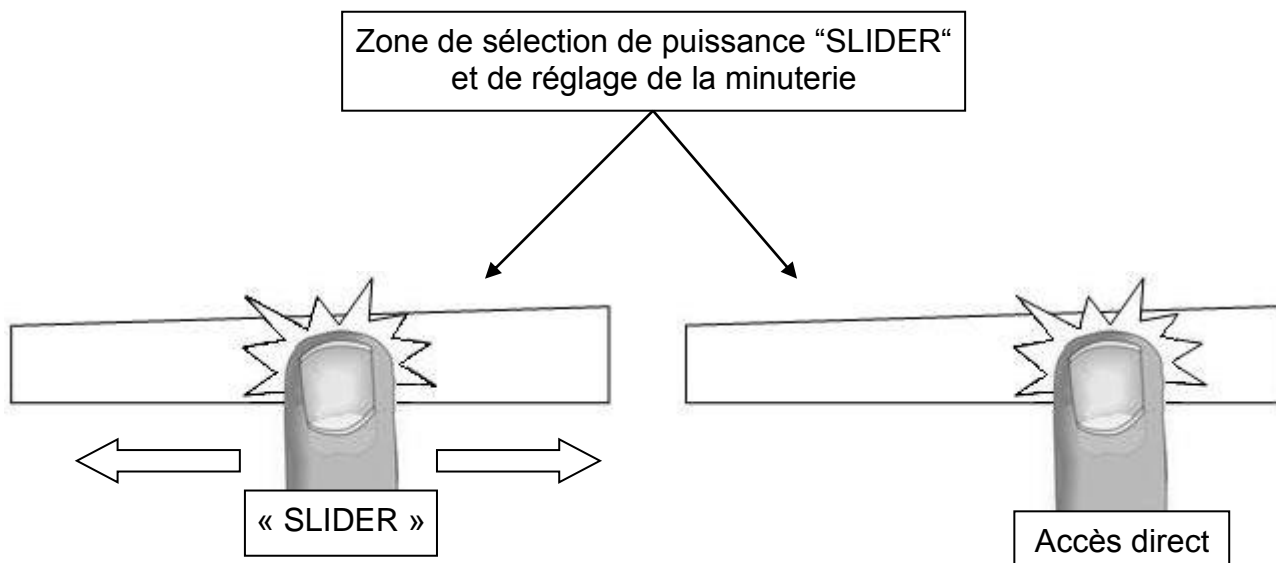
- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

Zone de sélection de puissance “ SLIDER “ et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone “SLIDER“. Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action

Enclencher
Arrêter

Bandeau de commande

appuyer sur [⏻]
appuyer sur [⏻]

Afficheur

3 x [0] clignotent
aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action

Sélectionner la zone

Régler
(Ajuster la puissance)
Arrêter

Bandeau de commande

appuyer sur [0] de la zone

glisser sur le « SLIDER »
vers la droite ou la gauche
glisser jusqu'à [0] sur le « SLIDER »
ou appuyer sur [0]

Afficheur

[0] et voyant de zone
allumé
[0] à [9]
[0] ou [H]
[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|-----------------------|---|--------------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [0] de la zone | [0] et voyant de zone allumé |
| Enclencher le booster | appuyer sur [P] | [P] |
| Stopper le booster | glisser sur le « SLIDER » ou appuyer sur [P] | [P] à [0] [9] |

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

| | |
|--|--|
| <u>Zone de cuisson sélectionnée</u> [P] est affiché | <u>Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau 9)</u> [9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer |
|--|--|

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------------|---|--------------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [0] de la zone | [0] et voyant de zone allumé |
| Sélectionner la puissance | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] | [7] |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer sur [CL] | [00] |
| Réglage des unités | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [6] | [0 fixe] [6 clignotant] |
| Valider les unités | appuyer sur [06] | [0 clignotant] [6 fixe] |
| Réglage des dizaines | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [1] | [1 clignotant] [6 fixe] |
| Valider les dizaines | appuyer sur [16] | [16] |

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------------|---|--------------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [7] de la zone | [7] et voyant de zone allumé |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer sur [13] | [13] |
| Désactiver les unités | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0] | [1 fixe] [0 clignotant] |
| Valider les unités | appuyer sur [10] | [1 clignotant] [0 fixe] |
| Désactiver les dizaines | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0] | [00 clignotant] [0 fixe] |
| Valider les dizaines | appuyer sur [00] | [00] |

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|-----------------------------|---|-----------------------------|
| Activer la table de cuisson | appuyer sur [①] | voyants de zone allumes |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer sur [CL] | [00] |
| Réglage des unités | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [9] | [0 fixe] [9 clignotant] |
| Valider les unités | appuyer sur [09] | [0 clignotant] [9 fixe] |
| Réglage des dizaines | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [2] | [2 clignotant] [9 fixe] |
| Valider les dizaines | appuyer sur [29] | [29] |

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00].

La table s'éteint.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [0] de la zone | [0] et voyant de zone allumé |
| Activer la pleine puissance | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [9] | passé de [0] à [9] |
| Activer l'automatisme | ré appuyer sur [9] du « SLIDER » | [9] clignote avec [A] |
| Sélectionner niveau (par exemple « 7 ») | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] | [9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A] |

- **Arrêt de l'automatisme :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [7] de la zone | [7] clignote avec [A] |
| Sélectionner niveau | glisser sur le « SLIDER » | [1] à [9] |

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

Action

Activer la pause
Stopper la pause
« Pause/Rappel »

Bandeau de commande

appuyer sur la touche [II] pendant 2s
appuyer sur la touche [II] pendant 2s
appuyer sur une autre touche ou
glisser sur le « SLIDER »

Afficheur

[II] sur les afficheurs
le voyant [II] clignote
le voyant est éteint

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (⓪), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :
Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
Fonction « cuisson automatique ».

La procédure de rappel est la suivante :

Appuyer sur la touche [⓪].

Ensuite appuyer sur la touche [II] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

Action

Sélectionner la zone
Activer le maintien au chaud
Arrêter le maintien au chaud

Bandeau de commande

appuyer sur [0] de la zone
appuyer sur [U] du « SLIDER »
appuyer sur [U] de la zone
glisser sur le « SLIDER »

Afficheur

[0] à [9] ou [H]
[U]
[U]
[0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---|--|---|
| Mise en route | appuyer sur [⏻] | [0] ou [H] sur les 3 afficheurs |
| Verrouiller la table | appuyer ensemble sur [P] et [0] de la zone de droite Ré-appuyer sur [0] | pas de changement [L] sur les 3 afficheurs |
| • <u>Déverrouillage :</u> | | |
| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
| Mise en route | appuyer sur [⏻] | [L] sur les 3 afficheurs |
| Dans les 5 secondes après la mise en route : | | |
| Déverrouiller la table | appuyer ensemble sur [P] et [L] de la zone de droite appuyer sur [P] | [0] sur les 3 afficheurs les afficheurs sont éteints |

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique,

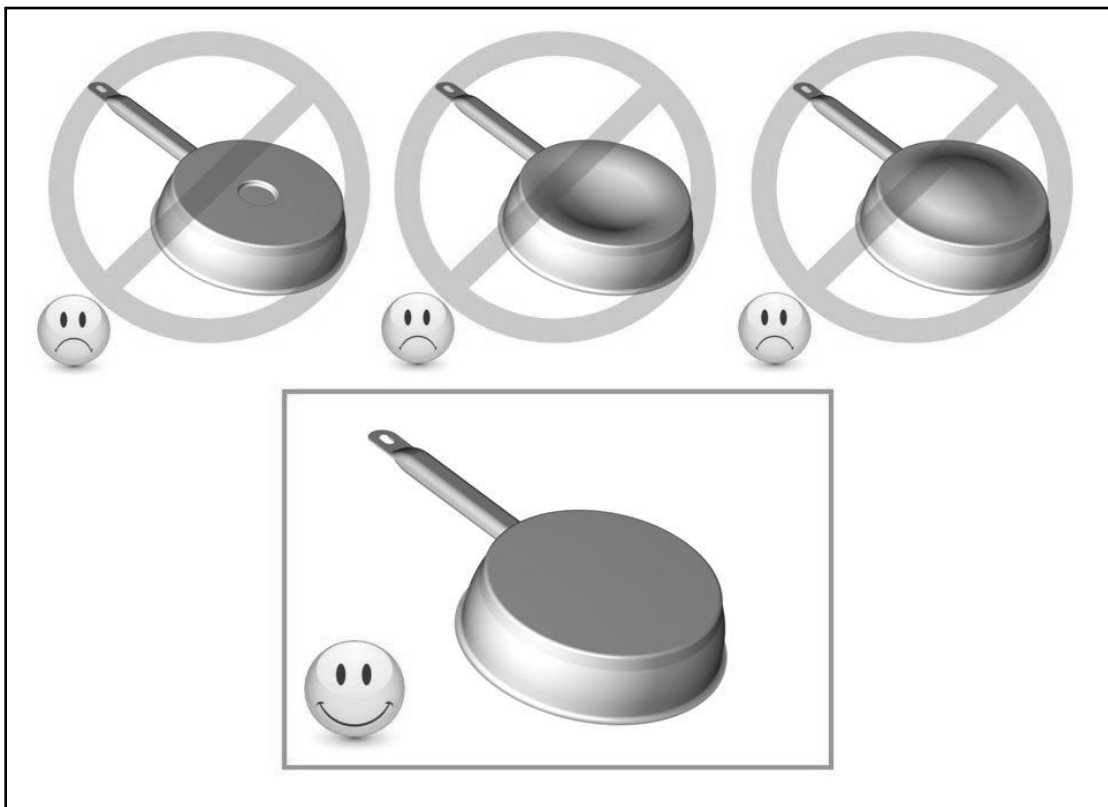
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

| | | |
|-------|-------------------------------|---|
| 1 à 2 | Faire fondre Réchauffer | Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés |
| 2 à 3 | Gonfler Décongélation | Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés |
| 3 à 4 | Vapeur | Légumes, poissons, viande |
| 4 à 5 | Eau | Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais |
| 6 à 7 | Cuire à feu doux | Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes |
| 7 à 8 | Cuire Frire | Pommes de terre, beignets, galettes |
| 9 | Frire, Porter à ébullition | Steaks, omelettes eau |
| P | Frire, Porter à ébullition | Porter à ébullition des quantités importantes d'eau |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

Le symbole [E 4] s'affiche :

La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

- I) Attention : au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction.
- II) Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- III) Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- IV) Procédure : Vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.

* démarrer en moins de 2 minutes après branchement au réseau électrique.

* ne pas appuyer sur [Ⓜ]

V) Il faut d'abord annuler la configuration existante

1) Appuyer sur la **touche 2** et rester appuyé.

2) Sur chaque afficheur apparaît un [-]

3) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les [-]. En partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d). Un double "bip" signifie une

erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

4) Oter les doigts des touches et réappuyer sur la **touche 1** pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.

5) Attendre que les [E] deviennent fixes.

6) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.

Nota : Tables à induction avec 3 zones de cuisson : Démarrer avec la zone arrière droite (b) (la zone avant droite n'existant pas).

VI) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferro-magnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélection la zone de cuisson en appuyant sur le [C] correspondant.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.

5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

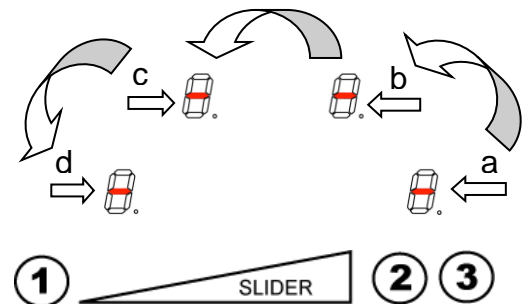
N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

si l'affichage [E 4] persiste appelez le Service Après-ventes.

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.



Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [L] s'affiche :

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre « Maintien chaud ».

Le symbole [Il] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E3] ou [E7] s'affiche :

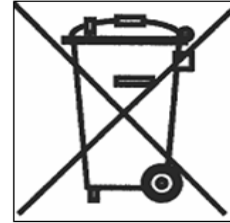
- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers



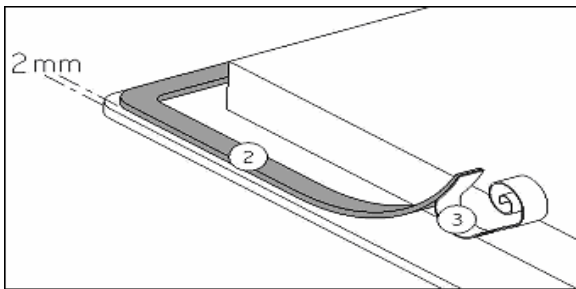
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

| Appareil | Découpe |
|--------------------------------------|--------------|
| MVI45.3HZ.3BT-WH MVI45.3HZ.3BT-BK | 420 x 490 mm |

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnection doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

| Réseau | Raccordement | Diamètre câble | Câble | Calibre de protection |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 16 A * |

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.

Mettre un pontet entre les plots 3 et 4.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N sur un des plots 3 ou 4.

Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots 3 et 4.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N sur un des plots 3 ou 4.

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Гарантийная карта

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

СЕРИЯ:

Дата продажи

Печать торгующей организации

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие – 24 месяца с даты продажи

Гарантия не распространяется на изделия, имеющие механические повреждения, либо повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации.

Гарантия не распространяется на стекло.

В случае неисправности по вине производителя или при выходе из строя в течение гарантийного срока изделие ремонтируется в течение 1 месяца.

| | | |
|--|--|--|
| Дата сдачи в ремонт: | Дата сдачи в ремонт: | Дата сдачи в ремонт: |
| Дата окончания ремонта: | Дата окончания ремонта: | Дата окончания ремонта: |
| Продление гарантии: | Продление гарантии: | Продление гарантии: |
| Опись произведенных работ, замен деталей: | Опись произведенных работ, замен деталей: | Опись произведенных работ, замен деталей: |
| | | |
| Подпись и печать ремонтной мастерской: | Подпись и печать ремонтной мастерской: | Подпись и печать ремонтной мастерской: |

Гарантия не действительна в результате:
механических повреждений, загрязнений, переделок, конструкторских изменений, неправильной установки оборудования, неправильной эксплуатации оборудования, действий, связанных с неправильным содержанием и чисткой оборудования, аварий, стихийных бедствий, химического воздействия, атмосферных явлений (обесцвечивания и т.п.), неправильного хранения, ремонтов не гарантийными мастерскими. Все гарантийные требования будут отвергнуты. Так же, гарантия не принимается во внимание требований вследствие неправильных расчетов, которые возникли во время подбора технических параметров покупателем.

Официальный сайт производителя в России www.maunfeld.ru Info@maunfeld.ru
Официальный сайт дистрибьютора в Республике Беларусь www.maunfeld.by
Официальный сайт дистрибьютора в Казахстане www.maunfeld.kz

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию без уведомления покупателя!

Список сервисных центров находится на сайте www.maunfeld.ru в разделе «Покупателям»

