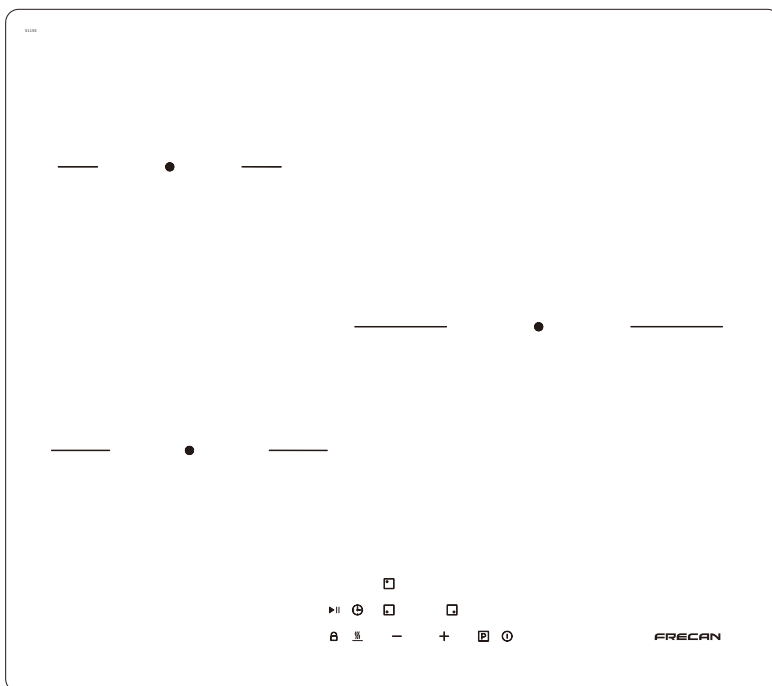


# FRECAN



**ES** Manual de instrucciones

**EN** Instruction manual

**PT** Manual de instruções

**FR** Manuel d'instructions

**CA** Manual d'instruccions

**IT** Manuale di istruzioni

# VITRO 6030 BASIC BLACK INDUC

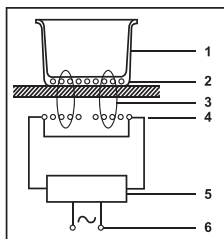
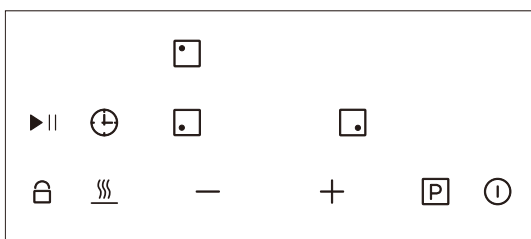


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Ерк. 1.



1		Zona de cocción / Cooking Zone / Zona de cozedura / Kochzone
2		Seguro para niños / Child Lock / Dispositivo de segurança de crianças / Kindersicherung
3		Botón de encendido / apagado / ON / OFF / Ligar / Desligar / Ein / Aus
4		Menas - / Minus - / Negativa -
5		Mas + / Plus + / Positive +
6		BOOSTER: Máxima potencia / Maximum Power / Potência máxima / Höchste Stufe
7		Timer / Temporizador
8		Stop&Go / Tecla de pausa / Pause et reprise
9		Tecla de conservación del calor/Cooking functions/Tecla de manutenção de calor/ Kochfunktionen/Fonctions de cuisson

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

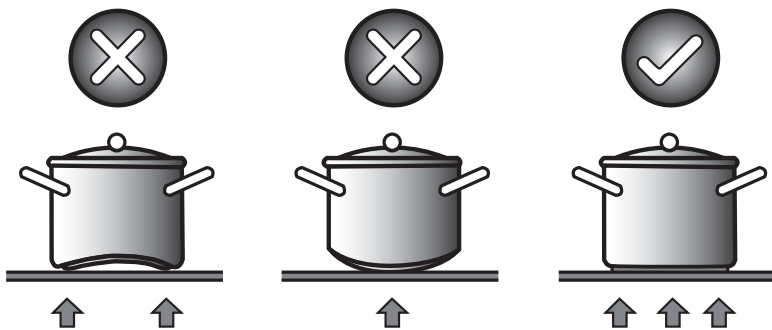


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3  
Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

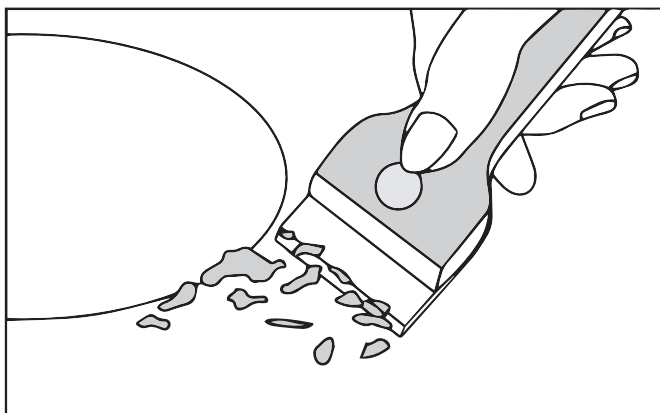
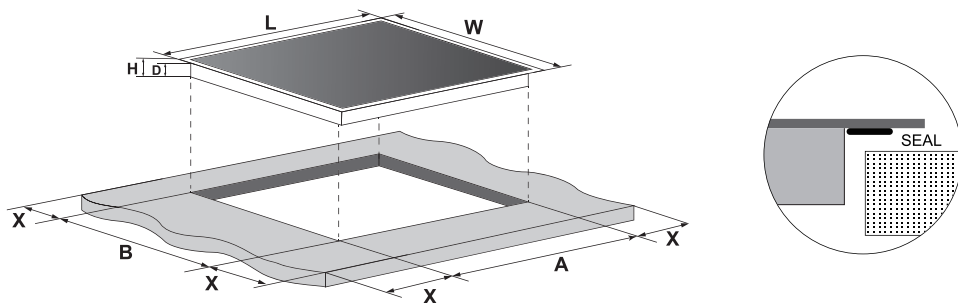
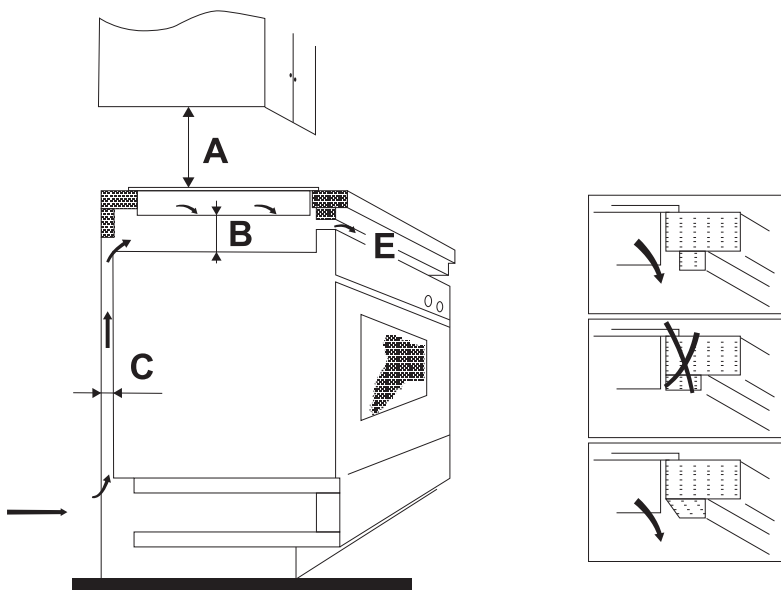


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	560	490	50 mini

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	E(mm)
760	50	20	0

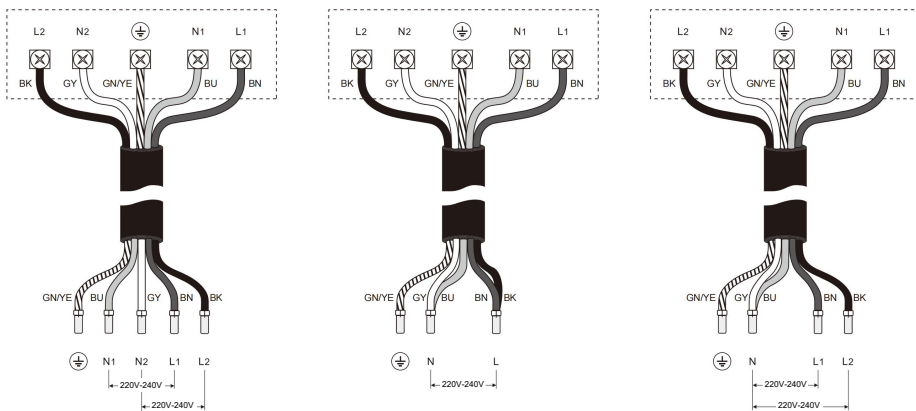


Fig 6 - Abb 6 - Afb 6 - Рис 6 - Күтс 6 - Күтүа 6 - 图 6 - 6 ábra - Егк 6



**ES**

**ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.**

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en la directiva 2014/35/EU y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2014/30/EU.

## **PRECAUCIONES**

- Durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos

- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.
- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta "0") y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie de la encimera se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte

sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una sábana.

- El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.
- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.
- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado.

El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

**Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.**

**PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 1)**

Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.

La cocción por inducción dispone de las siguientes características.




- Mínima dispersión (alto rendimiento)
- El retiro de la olla (o su elevación) provoca automáticamente el paro de la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite flexibilidad y la fineza de regulación.

(Fig. 1)

- 1 Recipiente
- 2 Corriente inducida
- 3 Campo magnético
- 4 Inductor
- 5 Circuito electrónico
- 6 Suministro eléctrico

**Instrucciones para el usuario. (fig. 2)**

- 1 Zona de cocción
- 2 Seguro para niños
- 3 Botón de encendido/apagado
- 4 Menos -
- 5 Más +
- 6 Booster (máxima potencia)
- 7 Temporizador
- 8 Tecla de pausa
- 9 Tecla de conservación del calor

VITRO 6030 BASIC BLACK INDUC	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
	2300 / 2600W Booster
	1200 / 1500W Booster
	2300 / 3000W Booster

## Instalación

Todos los trabajos de instalación (conexión eléctrica) debe llevarlos a cabo personal técnico cualificado de conformidad con la legislación vigente.

Consulte la documentación para el instalador para obtener instrucciones específicas.


## Para poner en marcha la cocción

1. Toque el botón de encendido/apagado.

Cuando se enciende, el avisador acústico suena una vez y todos los indicadores muestran «0» para informar de que la placa de inducción está en modo de espera.

2. Coloque un recipiente apropiado en la zona de cocción que desee utilizar.

> Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

3. Seleccione la zona de calentamiento en la que se encuentra el recipiente pulsando la tecla . Aparece el símbolo 0.

4. Seleccione el nivel de potencia pulsando la tecla o la .

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

> Si no selecciona un ajuste de calor en un intervalo de 30s, la placa

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

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

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

Esto significa:

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

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

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

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

La pantalla se apagará automáticamente tras 30s si no se coloca ningún recipiente apropiado.

## Al finalizar la cocción


f. Toque la tecla de selección de la zona  que desee apagar.

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

3. Tenga cuidado con las superficies calientes.


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

## Activación de la función de Booster

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

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

## Anulación de la función de Booster


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

1a. Toque la tecla  para anular la función de Booster y, a continuación, la zona de cocción correspondiente volverá al nivel 9.

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

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

## Uso de las funciones de cocción

Puede elegir tres funciones de cocción útiles si pulsa «Funciones de cocción» . Cada nueva pulsación cambia de una función a otra.



— Fundir o descongelar (entre 50 °C)



— Calentar o mantener el calor (entre 70 °C)

— Cocer a fuego lento, con una temperatura cercana a la ebullición, útil para cocciones lentas (entre 90 °C)

## Utilizar la función Pausa

La placa dispone de una práctica función de reinicio que le permite pausar y reiniciar la cocción en caso de interrupciones.

1. Con la placa encendida y en funcionamiento, pulse la tecla de pausa  para detener el funcionamiento de todos los quemadores. Todos los indicadores LED mostrarán el símbolo 

2. Pulse la tecla de pausa  las pantallas parpadearán con , luego toque el botón "Bloqueo de Seguridad para niños" para reanudar la cocción. Todos los ajustes se restablecerán a la anterior configuración.



## Modo seguro (seguro para niños)

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

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

### Bloqueo de las teclas

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

### Desbloqueo de las teclas

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

2. Mantenga pulsada la tecla de bloqueo durante unos segundos

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

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

## Uso del temporizador

Hay dos formas de utilizar el temporizador:

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

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

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

## Uso del temporizador como avisador

### Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

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

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

2. Toque la tecla del temporizado  $\langle \oplus \rangle$  El indicador del avisador comenzará a parpadear y aparecerá 10 en la pantalla del temporizador.

3. Ajuste el tiempo pulsando las teclas  $\langle - \rangle$  o  $\langle + \rangle$  del temporizador. Consejo: > Toque las teclas  $\langle - \rangle$  o  $\langle + \rangle$  del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de un minuto.

> Mantenga pulsada la tecla  $\langle - \rangle$  o  $\langle + \rangle$  del temporizador para disminuir o incrementar el tiempo en intervalos de 10 minutos.

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

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

## Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

### Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Seleccione la zona de cocción en marcha tocando la tecla de selección de zona  $\langle \square \rangle$ .

2. Pulse la tecla del temporizador  $\langle \oplus \rangle$ ; el indicador de tiempo parpadeará y podrá ajustar el temporizador en ese momento.

3. Con las teclas  $\langle + \rangle$  y  $\langle - \rangle$  puede ajustar un intervalo de tiempo entre 1 y 99 minutos.

Consejo: Toque las teclas  $\langle - \rangle$  o  $\langle + \rangle$  del temporizador una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de un minuto.

Mantenga pulsada la tecla  $\langle - \rangle$  o  $\langle + \rangle$  del temporizador para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de 10 minutos.

Si pulsa  $\langle - \rangle$  a la vez se desactiva el temporizador y se apaga el indicador del temporizador.

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

NOTA: El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia  $\mathcal{E}_x$  se iluminará para indicar qué zona está seleccionada.

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

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

### Apagado automático

Una vez encendido, el touch se apaga de modo automático después de 60 segundos de inactividad. Después de haber seleccionado una zona de cocción, el tiempo de apagado automático se subdivide en 30 segundos, transcurridos los cuales se deselecciona la zona y, después de otros 60 segundos, el touch se apaga.

## Indicador de calor residual

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

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

· El nivel de potencia seleccionado (entre "0" y "9")

· El período de activación.

Después de haber apagado la zona de cocción, el correspondiente display mostrará "H" hasta que la temperatura de la zona haya descendido por debajo del nivel crítico según el modelo matemático.

## Función de apagado automático (lim. del tiempo de funcionamiento)

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

### Protección en caso de encendido involuntario

- En caso de que el control electrónico verifique la presión continua de un tecla por aprox. 10 s, se apagará automáticamente. El control emite una señal acústica de error para advertir al usuario que los sensores han detectado la presencia de un objeto. Los displays muestran el código de error "E R 0 3", que permanecerá expuesto hasta que el control electrónico advierta el error. Si la zona de cocción "quemada", aparecerá una "H" en el display alternativamente con la señal de error.
- En caso de no activarse ninguna zona de cocción dentro de los 30 segundos sucesivos al encendido del Touch, el control retornará a la modalidad stand-by.
- Cuando el control se encuentra encendido la tecla ON/OFF tiene prioridad respecto de todas las restantes teclas, a fin de que el control pueda ser apagado en cualquier momento incluso en caso de presión múltiple o continua de teclas.
- En modalidad stand-by una presión continua de teclas no producirá ningún efecto. En cualquier caso, para poder encender nuevamente el control electrónico éste deberá haber detectado que ninguna tecla se encuentre presionada.

### Señal acústica (zumbador)

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

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

### Ollas (Fig. 3)

- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.
- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en plano de la vitriocerámica.
- no son adecuados los siguientes recipientes: vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes de aluminio, cobre o inox no magnético (austenico)

### Mantenimiento (Fig. 4)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos **muy azucarados** deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas

### Instrucciones para el instalador

#### Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

#### Colocación (Fig. 5)

El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura.

Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación. No se aconseja la instalación sobre un horno, o por el contrario verificar que:

- el horno tenga un eficaz sistema de enfriamiento
- que no se produzca de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano.
- prever pasajes de aire como se indica en la figura.

#### Conexión eléctrica (Fig. 6)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

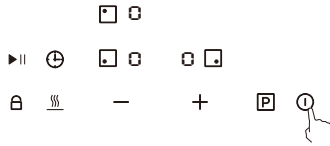
- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de cocción'
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o enchufe utilizar material apto para la corriente indicada en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C sobre la temperatura ambiente.

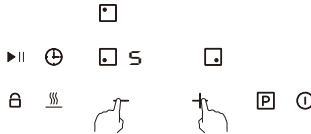
## Gestión de la potencia

Esta función permite al usuario seleccionar el límite total de potencia de salida.

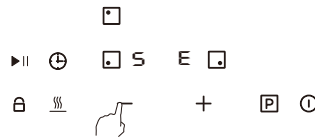
1. Toque la tecla ON/OFF para encender la placa. El la alarma pita una vez y todas las pantallas muestran "0".



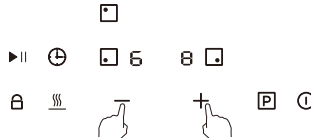
2. Pulse al mismo tiempo los iconos "-" y "+"; a continuación, la pantalla mostrará "5".



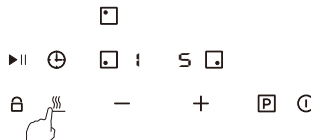
3. Pulse el icono "-" y, a continuación, la pantalla mostrará "5E".



4. Pulse de nuevo los botones "-" y "+" al mismo tiempo y la potencia máxima actual se mostrará en la pantalla.



5. Pulse el botón de mantener el caliente para cambiar nivel de potencia total requerido.



Zona de visualización	Nivel de potencia ECO	Fuente de alimentación (se requiere protección con fusible)
15	1.5 kW	7 Amp
28	2.8 kW	13 Amp
33	3.3 kW	15 Amp
45	4.5 kW	20 Amp
57	5.7 kW	25 Amp
68	6.8 kW	32 Amp

\*Durante el primer uso, la configuración de potencia viene configurada de fábrica a 6.8 kW.

5. Pulse la tecla "+" para guardar la configuración y salir.



**THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

## **PRECAUTIONS**

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.

- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

**To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.**

#### OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)

- 1 Vessel
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply

#### User's Instructions (Fig. 2)

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

VITRO 6030 BASIC BLACK INDUC	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
□	2300 / 2600W Booster
□	1200 / 1500W Booster
□	2300 / 3000W Booster


#### Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

#### To start cooking

1. Touch the ON/OFF control

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " 0 ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - > Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing "  " key .The symbol 0. Selected will stay fully it.
4. Select the power level by pressing the " + " key or " - " key.
5. The power level will start at 5. Pressing the " + " will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the " - " key will take the power straight from 9 to 0.
  - > If you don't choose a heat setting within 30s , the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
  - > You can modify the heat setting at any time during cooking.


#### If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:



- > you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
  - > the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
  - > the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 30s if no suitable pan is placed on it.


#### When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key "  " that you wish to switch off.
2. Press the " - "key will decrease the power to "0" level, or press the " + " and " - " at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
3. Beware of hot surfaces  
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.


#### Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key "  ".
2. Touching the boost control key "  " the zone indicator show "P. " and the power reach Max.

#### Cancel the boost function

1. Touching the relevant zone select key "  " that you wish to cancel.
  - 1a. Touching the key " - " to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
  - > The function can work in any cooking zone.
  - > The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.


#### Using the cooking function


You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key "  " each time moves from one function to the other.

- - Melt or defrost (about 50°C)
- - Heating or keeping warm (about 70°C)
- - Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 90°C)

#### Using the Pause Function

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key "  " , all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol " | | " .

2. Press and hold the Pause key "  " again for three seconds, the displays will blink with " | | " , then touch the

Child Lock to recommence cooking and the displays will revert to their previous settings.

#### Safety mode (Child lock)

> You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

> When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

#### To lock the controls

Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo"

#### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for awhile.
3. You can now start using your Induction hob.

**When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.**

#### Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- > You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- > You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- > You can set the timer for up to 99 minutes.



## Using the timer as a minute minder



### If you are not selecting any cooking zone



1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the Timer key "". The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

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

Hint: > Touch the " " or " " control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

> Touch and hold the " " or " " control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.


4. When the time is set, it will begin to count down immediately.


The display will show the remaining time .



5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.



### Setting the timer to turn one or more cooking zones off

#### If the timer is set on one zone:


1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key "".

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


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

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

Touch and hold the " " or " " control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the " " the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate , indicating that zone is selected.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

### Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches-OFF after 30 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch- OFF time is composed of 60 seconds deselection time for a cooking zone at setting "0" and 60 seconds switch-OFF time.

### Residual heat indicator

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

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

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

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level.

### Automatic power OFF function (operating time limitation)

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

### Protection against unintended switching-ON

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 ". If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "E R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.
- If no cooking zone will be activated within 30 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
- When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
- In the stand-by mode a continuous operation will not be signaled. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

### Audible signal (buzzer)

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

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

### Cooking vessels (Fig. 3)

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

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

### Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

### Installer's Instructions

#### Installation

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

#### Positioning (Fig. 5)

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

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

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

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

#### Electrical connection (Fig. 6)

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

The earth connection is compulsory in terms of the law.

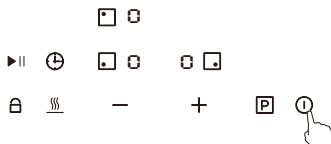
Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.



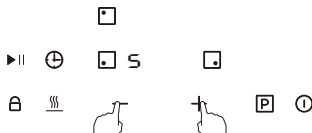
## Power management

This function allow the user to select the output power total limit.

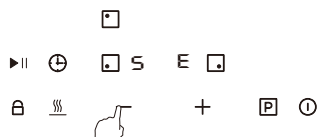
1.Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show "0".



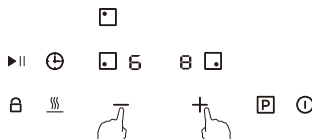
2.At the same time "-" and "+" file key, A furnace digital tube display"5"



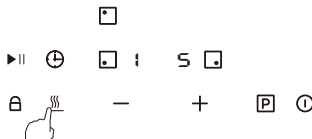
3.Press "-" key, A,D furnace digital tube display "5E" .



4.Press the "-" and "+" buttons again at the same time, and the current maximum power is displayed on the digital tube of the AD furnace.



5.Press the heat preservation button to switch the total power plan required.



The display zone	ECO power level	Power supply (Fuse protection required)
15	1.5kW	7Amp
28	2.8kW	13Amp
33	3.3kW	15Amp
45	4.5kW	20Amp
57	5.7kW	25Amp
68	6.8kW	32Amp

\* On first use the power setting is factory set to 6.8kW.

6.Press the "+" key to save the Settings and exit.



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

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

## **PRECAUÇÕES**

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

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

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

supervisionado continuamente.

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

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

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

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

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

## **modo a prevenir qualquer perigo.**

### **PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 1)**

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

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

O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.

A cozedura acontece com descrito abaixo.

- mínima dispersão (alto rendimento)

- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema




- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.

(Fig. 1)

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

### **Instruções para o utilizador (Fig. 2)**

- 1 Zona de cozedura
- 2 Dispositivo de segurança de crianças
- 3 Ligar/Desligar
- 4 Negativo -
- 5 Positivo +
- 6 Booster (Potência máxima)
- 7 Temporizador
- 8 Tecla de pausa (para placa de indução)
- 9 Tecla de manutenção de calor

<b>VITRO 6030 BASIC BLACK INDUC</b>	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
	2300 / 2600W Booster
	1200 / 1500W Booster
	2300 / 3000W Booster

### **Instalação**

Todas as operações relativas à instalação (ligação eléctrica) devem ser realizadas por um profissional qualificado, em conformidade com as regras em vigor.

Relativamente às instruções específicas, consulte a parte que diz respeito ao instalador.

### **Para iniciar a cozedura**

1. Toque no comando Ligar/Desligar

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

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

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

3. De acordo com a zona de aquecimento em que a panela é colocada, seleccione uma tecla de selecção de zona relevante

premindo a tecla “” O símbolo 0 seleccionado irá ficar totalmente aceso.

4. Seleccione o nível de potencia premindo a tecla “+” ou “-”.

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

> Caso não escolha uma definição de temperatura no período de 30s, a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Será necessário recomençar todo o processo a partir do passo 1.

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

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

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

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

O ecrã irá desligar-se automaticamente após 30s caso não seja colocada uma panela adequada na zona de cozedura.

**Quando tiver terminado a cozedura**

1. Toque na tecla de selecção da zona “” que pretende desligar.

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

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

**Ativar a função Boost**

1. Seleccione a zona de aquecimento, tocando na tecla de selecção da zona “”.

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

**Cancelar a função Boost**

1. Toque na tecla de selecção da zona “” que pretende cancelar. 1

a. Toque na tecla “-” para cancelar a função Boost e a zona de cozedura irá voltar para o nível de potência 9.

> A função funciona em todas as zonas de cozedura.

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

**Utilizar as Funções da Placa**

Poderá seleccionar uma das 3 funções muito úteis, premindo a tecla “Funções da placa” “” a função muda de cada vez que prime a tecla.

— - Derreter ou descongelar (a 50 °C)

— - Aquecer ou conservar o calor (a 70 °C)

— - Cozinhar em lume brando, temperatura próxima do ponto de ebulição, útil para cozinhar lentamente (entre 90 °C)

**Utilização da função de pausa**

A placa tem uma função de reinício prática para colocar em pausa e reiniciar o processo de cozedura se estiver interrompido.

1. Quando a placa estiver ligada e a funcionar, prima a tecla de pausa “” todos os queimadores deixarão de funcionar e todos os indicadores LED mostrarão o símbolo “”.

2. Prima e mantenha-a premida a tecla de pausa “”, os visores piscarão com “”, depois toque no botão “Bloqueio para crianças” para recomençar a cozinhar, todas as definições serão reiniciadas nas definições anteriores.

**Modo de segurança (Bloqueio de segurança de crianças)**

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

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

**Para bloquear os controlos.**

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

**Para desbloquear os controlos**

1. Certifique-se que a placa de indução se encontra ligada.
2. Toque e mantenha premida a tecla de controlo de bloqueio durante alguns segundos
3. Já poderá começar a utilizar a placa de indução.

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

**Utilizar o temporizador**

Poderá utilizar o temporizador de duas formas:

- > Poderá utilizar o temporizador como um temporizador de contagem regressiva. Nesse caso, o temporizador não irá desligar nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
- > Poderá definir a função para desligar uma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
- > Poderá definir o temporizador até aos 99 minutos.

## Utilizar o temporizador como um temporizador de contagem regressiva

### Caso não selecione nenhuma zona de cozedura

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

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

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

3. Defina o tempo, tocando no controlo de "—" ou "+" do temporizador.

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

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

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

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

### Definir o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

#### Se o temporizador for definido numa zona:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Desactivação automática

Depois de activado, o touch desliga-se automaticamente após 60 segundos de inactividade. Após a selecção de uma zona de cozedura, o tempo de desactivação automática subdivide-se em 30 segundos, decorridos os quais a zona deixa de estar seleccionada e, 60 segundos depois, o touch desliga-se.

### Indicador de calor residual

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

O aquecimento e o arrefecimento são calculados em relação a:

- Nível de potência seleccionado (de "0" a "9")
- O período de activação.

Depois de desligar a zona de cozedura, o visor correspondente mostra "H" até que a temperatura da zona desça abaixo do nível crítico segundo o modelo matemático.

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

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

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

### Protecção em caso de activação involuntária.

- Se o controlo electrónico detectar a activação contínua de uma tec durante cerca de 10 seg., apagase automaticamente. O controlo emite um sinal acústico de erro, que alerta o utilizador para a presença de um objecto nos sensores. Os visores mostram o código de erro "E R 0 3", que aparecerá no visor até que o controlo electrónico assinala o erro. Se a zona de cozedura "aquecer no visor aparecerá alternadamente um "H" e o sinal de erro.
- Se nenhuma zona de cozedura for activada no espaço de 30 segundos desde a activação do Touch, o controlo regressa ao modo standby.
- Quando o controlo está ligado, a tecla ON/OFF tem prioridade sobre todas as outras teclas, pelo que o controlo pode ser desligado a qualquer momento, mesmo em caso de activação múltipla da contínua das teclas.
- No modo stand-by, uma activação contínua das teclas não terá qualquer efeito. No entanto, antes de poder ligar novamente o controlo electrónico, certifique-se de que nenhuma tecla está activada.

### Sinal acústico (besouro)

Durante a utilização, as seguintes actividades são assinaladas

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

### **Panelas (Fig. 3)**

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

### **Manutenção (Fig. 4)**

Marcas de papéis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Realize a limpeza com um produto adequado e papel de cozinha, depois enxágue com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas.

### **Instruções para o instalador**

#### **Instalação**

Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

#### **Posicionamento (Fig. 5)**

O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispôr sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:

- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.
- prover a passagens de ar como indicado na figura

#### **Conexão eléctrica (Fig. 6)**

Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:

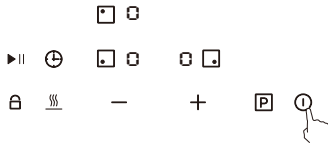
- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

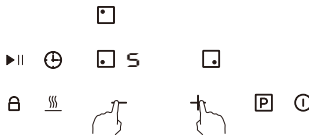
## Gestão de Energia

Esta função permite ao utilizador seleccionar o limite total da energia de saída.

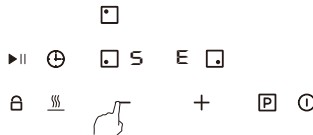
1. Toque na tecla ON/OFF para ligar a fonte de energia. A campainha apita uma vez, todos os ecrãs mostram " 0 ".



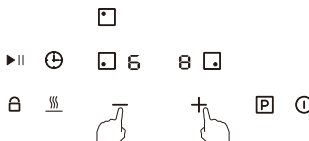
2. Prima as teclas " - " e " + " ao mesmo tempo e o ecrã mostrará "5"



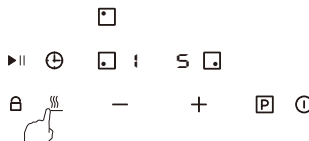
3. Prima a tecla " - " e o ecrã mostrará "5E".



4. Prima novamente as teclas " - " e " + ", ao mesmo tempo, e é apresentada a energia máxima atual.



5. Prima a tecla de manter quente para seleccionar o nível de energia total necessário.



Zona de visualização	Nível de energia ECO	Fonte de energia (é necessário um fusível de proteção)
15	1.5 kW	7Amp
28	2.8 kW	13Amp
33	3.3 kW	15Amp
45	4.5 kW	20Amp
57	5.7 kW	25Amp
68	6.8 kW	32Amp

\* Na primeira utilização, a regulação da energia é definida de fábrica para 6.8 kW.

6. Prima a tecla " + " para guardar as Configurações e sair.



**DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.**

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

### **VORSICHTSMASSNAHMEN**

- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. fern zu halten.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihaffbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.

- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder psychischen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Betttuch ab.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.

Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer



externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

*Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.*

#### ARBEITSWEISE (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße.

Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.


- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)
- das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung

(Abb. 1)

- 1 Gefäße
- 2 Induktionsstrom
- 3 Magnetfeld
- 4 Induktor
- 5 Stromkreis
- 6 Stromzufuhr

#### Bedienungsanleitung (Abb. 2)

- 1 Kochzone
- 2 Kindersicherung
- 3 Ein/Aus
- 4 Minus -
- 5 Plus +
- 6 Booster (Höchste Stufe)
- 7 Timer
- 8 Stop&Go
- 9 Kochfunktionen

VITRO 6030 BASIC BLACK INDUC	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
	2300 / 2600W Booster
	1200 / 1500W Booster
	2300 / 3000W Booster

#### Installation

Alle Installationsarbeiten (elektrischer Anschluss) sollten von Fachpersonal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Die spezifischen Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt für den Installateur.

#### Mit dem Kochen beginnen


1. Den Ein-/Ausschalter betätigen.

Nach dem Einschalten piept der Summer einmal.

Auf allen Anzeigen erscheint „0“, um anzuzeigen, dass das Induktionskochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.

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

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

3. Je nach Heizzone, auf der sich die Pfanne befindet, wählen Sie eine entsprechende Zonenwahltaste durch Drücken der Taste "". Das Symbol 0. der ausgewählten Zone leuchtet dauerhaft.

4. Wählen Sie mit der Taste „+“ oder „-“ die Leistungsstufe aus

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

> Wenn Sie innerhalb von 30s keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich der Herd automatisch ab. Dann müssen wieder mit bei Schritt 1 beginnen.

> Sie können die Temperatureinstellung während des Garvorgangs jederzeit ändern

#### Wenn das Display mit der Temperatureinstellung abwechselnd blinkt

bedeutet das:

> Sie haben keine Pfanne auf die richtige Kochstelle gestellt oder

> die Pfanne, die Sie verwenden, ist nicht zum Induktionskochen geeignet oder

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

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

Das Display schaltet sich nach 30s automatisch aus, wenn keine geeignete Pfanne aufgesetzt wird

#### Das Kochen beenden

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

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

3. Vorsicht mit den heißen Flächen!

Mit „H“ wird angezeigt, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das „H“ verschwindet wieder, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Anzeige kann auch

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

## Die Boost-Funktion aktivieren

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

## Die Boost-Funktion beenden

1. Drücken Sie die Auswahl Taste „□“ der Zone, die Sie ausschalten möchten.
    - 1a. Drücken Sie die Taste „—“ um die Boost-Funktion abzubrechen. Die Kochzone schaltet auf Stufe 9 zurück.
- > Die Funktion funktioniert an jeder Kochzone.  
> Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone auf Stufe 9 zurück.

## Verwendung der Kochfunktionen

Sie können zwischen drei nützlichen Kochfunktionen wählen. Drücken Sie zum Wechseln jeweils auf "Kochfunktionen" .

- Schmelzen oder Auftauen (zwischen 50 °C)
- Erwärmen oder warmhalten (zwischen 70 °C)
- Simmern oder bei einer Temperatur nahe dem Siedepunkt köcheln, nützlich für langsames Garen (zwischen 90 °C)

## Verwendung der Pause-Funktion: Stop&Go

Wiederaufnahme des Kochvorgangs, wenn Sie diesen unterbrechen möchten.

1. Halten Sie während das Kochfeld im Betrieb ist die Pause-Taste "▶||", Alle Kochzonen werden abgeschaltet und auf der LED-Anzeige erscheint das Symbol "||".
2. Halten Sie die Pause-Taste "▶||", die Anzeigen blinken mit "||", berühren Sie dann Kindersicherung, um den Kochvorgang fortzusetzen und alle Einstellungen werden auf den vorherigen Zustand zurückgesetzt.

## Sicherheitsmodus (Kindersicherung)

> Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigte Benutzung sperren (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).

> Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem Ausschalter deaktiviert.

### Steuerelemente blockieren

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

### Steuerelemente freigeben

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

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

## Mit Timer garen

Sie können den Timer auf zwei Weisen einsetzen:

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

## Den Timer als Minutenzähler verwenden

### Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste „⊕“. Die Minutenzähler-Anzeige blinkt und in der Timer-Anzeige erscheint 10 "
3. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „—“ und „+“ des Timers ein. So geht's: Drücken Sie einmal die Taste „—“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.  
Drücken und halten Sie die Taste „—“ oder „+“ des Timers, um die Timerzeit um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- > Durch gleichzeitiges Betätigen von „—“ wird der Timer abgebrochen und schaltet sich die Timeranzeige aus.
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
5. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timeranzeige erlischt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

### Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

#### Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

1. Wählen Sie die gerade arbeitende Kochzone durch Betätigen der Zonenauswahl Taste "□" aus.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste „⊕“ Die Zeitanzeige beginnt zu blinken und Sie können nun den Timer einstellen.


3. Mit den Tasten „+“ und „—“ können Sie den Timer auf 1 bis 99 Minuten einstellen.

So geht's Drücken Sie einmal die Taste "—" oder "+" des Timers, um die Timerzeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Drücken und halten Sie die Taste "—" oder "+" des Timers, um die Timerzeit um 10 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Durch gleichzeitiges Betätigen von "—" wird der Timer abgebrochen und schaltet sich die Timeranzeige aus.

4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit der Rückwärtszählung. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige  leuchtet auf und

zeigt damit an, dass die Zone aktiviert ist.

5. Nach Ablauf der Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

Anderer Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie vorher eingeschaltet wurden.

### Automatisches Ausschalten

Wenn die Steuerung eingeschaltet ist, schaltet sie sich nach 30 Sekunden automatisch aus, wenn innerhalb dieser Zeitspanne keine Kochzone oder Auswahl Taste betätigt wurde. Im Falle einer Kochstellenwahl setzt sich die automatische Ausschaltzeit auf 60 Sekunden Abwahlzeit für eine Kochstelle bei Einstellung „0“ plus 60 Sekunden Ausschaltzeit zusammen.

### Restwärmearzeige

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

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

Nach Ausschalten der Kochzone zeigt das jeweilige Display „H“ an, bis die zugeordnete Kochzonentemperatur rechnerisch in einen unkritischen Bereich gesunken ist.

### Automatische Abschaltfunktion (Betriebszeitbegrenzung)

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

### Akustische Rückmeldung (Summer)

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

- regulärer Tastendruck durch kurzen Ton
- Dauerbetätigung von Tasten über eine längere Zeit hinaus (  $\approx$  10 s ) durch längeren, intermittierender Ton

### Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

- Wenn die Elektronik eine Dauerbetätigung von Tasten für ca. 10 Sekunden erkennt, schaltet sie die Kochzone automatisch aus. Die Steuerung gibt dann ein akustisches Störmeldesignal aus, so dass der Benutzer das versehentlich auf der Bedienoberfläche platzierte Objekt entfernen kann. Auf den Displays wird der Fehlercode „E R 0 3“ angezeigt. Wenn der Fehler länger als 10 Sekunden andauert, wird nur der Code „E R 0 3“ angezeigt, solange der Fehler von der elektronischen Steuerung erkannt wird. Ist die Kochzone im Zustand „heiß“, erscheint im Display „H“ im Wechsel mit der Störmeldung.
- Wird innerhalb von 30 Sekunden nach dem Einschalten mit der Power-Taste keine Kochzone aktiviert, schaltet die Steuerung vom EIN-Zustand in den Bereitschaftsmodus zurück.
- Bei eingeschalteter Steuerung hat die Ein-/Austaste Vorrang vor allen anderen Tasten, so dass die Steuerung jederzeit, auch bei Mehrfach- oder Dauerbetätigung von Tasten, ausgeschaltet werden kann.
- Im Bereitschaftsmodus wird eine Dauerbetätigung von Tasten nicht signalisiert. Bevor die elektronische Steuerung jedoch wieder eingeschaltet werden kann, muss sie erkennen, dass keine Tasten betätigt werden.

### Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.

- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,

- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.

- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.

- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.

- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.

- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.

- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

### Instandhaltung (Abb. 4)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckentfernern.

### Anweisungen für den Installateur

#### Installation

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

#### Aufstellung (Abb. 5)

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,

- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;

- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;

- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

#### Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:

- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;

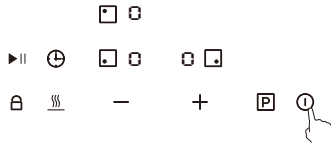
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das der Raumtemperatur erreichen

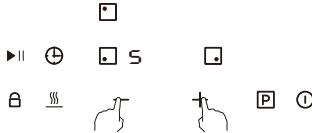
# Leistungsmanagement

Mit dieser Funktion kann der Benutzer den Gesamthöchstwert der Ausgangsleistung festlegen.

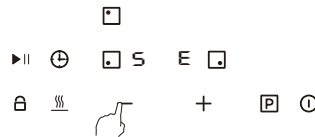
1. Betätigen Sie die ON/OFF-Taste, um die Stromzufuhr einzuschalten. Es ertönt ein einmaliger Signalton und auf allen Anzeigen erscheint „0“.



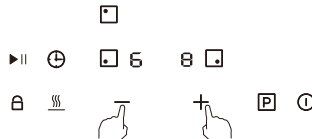
2. Drücken Sie gleichzeitig auf die Symbole „-“ und „+“. Auf der Anzeige erscheint „5“.



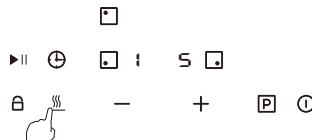
3. Drücken Sie auf das „-“-Symbol. Auf der Anzeige erscheint „5E“.



4. Drücken Sie erneut gleichzeitig die Symbole „-“ und „+“, bis die derzeitige Maximalleistung angezeigt wird.



5. Drücken Sie auf das Warmhalte-Symbol, um die benötigte Gesamtleistung auszuwählen.



Anzegebereich	ECO-Leistungsstufe	Stromversorgung (Absicherung erforderlich)
15	1.5kW	7Amp
28	2.8kW	13Amp
33	3.3kW	15Amp
45	4.5kW	20Amp
57	5.7kW	25Amp
68	6.8kW	32Amp

\* Beim ersten Gebrauch ist die Leistung werkseitig auf 6.8 kW eingestellt.

6. Drücken Sie die Taste „+“, um die Einstellungen zu speichern und das Menü zu verlassen.





FR

**CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.**

Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2014/35/EU sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2014/30/EU sur compatibilité électromagnétique.

## **PRÉCAUTIONS**

- Pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, caleuses, etc.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- N'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- Si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes
- Lors de la cuisson d'aliments qui

pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.

- En fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrément jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir donné les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance qui

incombent à l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.

- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec le couvercle d'une casserole ou un drap, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé continuellement.
- Cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

Installer dans le câblage fixe un dispositif de déconnexion du réseau électrique avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément à la norme de câblage.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonction-

ner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance indépendant.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autres normes contre les accidents ne seraient pas observées.

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

**PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 1)**

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.

C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.

La cuisson a lieu comme décrit ci-dessous.

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

(Fig. 1)

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

**Instructions pour l'utilisateur (Fig. 2)**

- 1 Zone de cuisson
- 2 Sécurité enfant
- 3 MARCHÉ / ARRÊT
- 4 Moins -
- 5 Plus +
- 6 Booster (Puissance maximum)
- 7 Minuteur
- 8 Pausé et reprisé
- 9 Fonctions de cuisson

VITRO 6030 BASIC BLACK INDUC	
Heating Zone	Max.Power(220V-240V 50/60Hz)
☐	2300 / 2600W Booster
☐	1200 / 1500W Booster
☐	2300 / 3000W Booster

## Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (branchement électrique) doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux règles en vigueur.

En ce qui concerne les instructions spécifiques, voir la partie relative à l'installateur.

## Pour commencer à cuisiner

1. Appuyez sur la commande ARRÊT/MARCHE.

Après la mise en marche, l'alarme sonne une fois et tous les voyants " 0 ", indiquant que l'induction hob a entré dans l'état de veille.

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

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

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

4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » .

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

> Si vous ne choisissez pas un niveau d'intensité dans 30s, la plaque de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez redémarrer à l'étape 1.

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

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

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

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

Le voyant s'éteindra automatiquement après 30s si aucun récipient adapté n'y est posé.

## A la fin de la cuisson

1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche [ ] .

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

3. Prendre garde aux surfaces chaudes.

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

## Activation de la fonction « Boost »

1. Sélectionnez la zone de chauffage en appuyant sur la touche de sélection de la zone [ ] .

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

## Annuler la fonction « Boost »

1. Touchez la zone concernée que vous souhaitez annuler en appuyant sur la touche [ ] .

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

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

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

## Utiliser les fonctions de cuisson

Vous pouvez choisir 3 fonctions de cuisson pratiques en appuyant sur « Fonctions de cuisson » " [ ] ". Chaque pression passe d'une fonction à une autre.

- Faire fondre ou décongeler, (environ 50 °C)
- Réchauffer ou conserver les aliments au chaud, (environ 70 °C)
- Mijoter, température proche de l'ébullition, utile pour la cuisson lente (environ 90 °C)

## Utilisation de la mise en pause - Pause et repris

La table de cuisson dispose d'une pratique fonction « Stop and go » pour mettre en pause et redémarrer le processus de cuisson si vous êtes interrompu.

1. Lorsque la table de cuisson est allumée et fonctionne, appuyez sur la touche pause " [ ] ", tous les brûleurs cesseront de fonctionner, et tous les voyants LED afficheront le symbole « [ ] ».
2. Appuyez et maintenez-la enfoncée sur la touche pause " [ ] ", les affichages clignoteront avec « [ ] », puis touchez le "Sécurité enfant" pour recommencer la cuisson tous les paramètres redémarreront au réglage précédent.

## Mode sécurisé (Sécurité enfant)

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

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

### Pour verrouiller les commandes

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

### Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la zone de cuisson à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche de commande et maintenez-la appuyée pendant quelques secondes.
3. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque de cuisson à induction.

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

## Utilisation du minuteur

Le minuteur présente deux utilisations :

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

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

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

### Utilisation du minuteur pour le décompte des minutes

#### Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson

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

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

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

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

Astuce :

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

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



la appuyée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

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

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

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

### Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

**Si le minuteur est programmé pour une zone :**

1. Sélectionnez la zone de cuisson concernée en cours de fonctionnement, en appuyant sur la touche «□».

2. Appuyez sur la touche du minuteur «⌚», le voyant du minuteur clignote et vous pouvez programmer le minuteur sur ce point.


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

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

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

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

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

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

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

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

### Arrêt automatique

La commande sensitive s'arrête automatiquement après 30 secondes d'inactivité. Après la sélection d'un foyer, le délai d'arrêt automatique se divise en deux temps : au bout de 60 secondes le foyer est désélectionné, 60 secondes après, la commande sensitive s'arrête.

### Indicateur de chaleur résiduelle

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

Le chauffage et le refroidissement sont calés en fonction :

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

Après avoir éteint le foyer, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température du foyer redescende en dessous du niveau critique sur la base du modèle mathématique.

### Arrêt automatique (duree limite de fonctionnement)

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

### Protection contre la mise en marche involontaire

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

- Si aucun foyer n'est activé pendant 30 secondes après la mise en marche de la commande sensitive, le contrôle revient en mode

stand-by

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

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

### Signal sonore (vibreur)

Pendant le fonctionnement, le vibreur signale les activités suivantes .

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

### Casserolles (Fig. 3)

-une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà une casserole

- adaptée à la cuisson à induction

- employez plutôt des casserolles garanties pour la cuisson à induction

- casserolles au fond plat et épais

- un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale.

- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-meme de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.

- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction

- récipients en fonte de préférence au fond emaille qui ne raye pas le plan vitrocéramique

- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

### Entretien (Fig. 4)

Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussure de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyez avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

### Instructions pour l'installateur

#### Installation

Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage et à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

#### Positionnement (Fig. 5)

L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante.

Mettre le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan.

Nous déconseillons l'encastrement au-dessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit :

- le four est muni d'un efficace système de refroidissement
- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure.

#### Branchement électrique (Fig. 6)

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

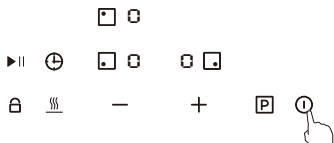
- les caractéristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil ;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante

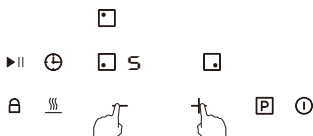
## Gestion de puissance

Cette fonction permet à l'utilisateur de sélectionner la limite totale de puissance de sortie.

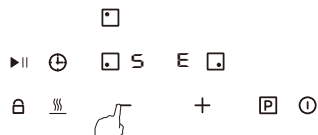
1. Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'appareil sous tension. Un signal sonore est émis une fois, les voyants affichent « € ».



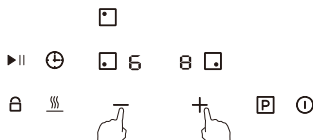
2. Appuyer en même temps sur les icônes « - » et « + ». Ensuite, « 5 » s'affichera.



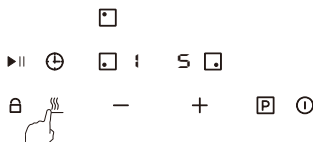
3. Appuyer sur « - ». Ensuite, « 5E » s'affichera.



4. Appuyer à nouveau sur les icônes « - » et « + » en même temps, et la puissance maximale actuelle s'affichera.



5. Appuyer sur l'icône de maintien au chaud pour sélectionner le plan de puissance totale requis.



Zone d'affichage	Niveau de puissance ECO	Alimentation (Protection par fusible requise)
15	1.5 kW	7 A
28	2.8 kW	13 A
33	3.3 kW	15 A
45	4.5 kW	20 A
57	5.7 kW	25 A
68	6.8 kW	32 A

\* Lors de la première utilisation, la puissance est réglée en usine sur 6.8 kW.

6. Appuyer sur la touche « + » pour enregistrer les paramètres et sortir.



CA

**AQUEST APARELL ESTÀ DISSENYAT EXCLUSIVAMENT PER A ÚS DOMÈSTIC. EL FABRICANT NO ES FARÀ RESPONSABLE DELS DANYS O LESIONS OCASIONATS PER UNA INSTAL·LACIÓ INCORRECTA O PER UN ÚS INADEQUAT, INCORRECTE O ABSURD.**

El fabricant declara que aquest producte compleix tots les requisits essencials per al material elèctric de baixa tensió, segons el que es disposa en la directiva europea 2014/35/EU, i per a la compatibilitat electromagnètica, tal com exigeix la directiva europea 2014/30/EU.

## **PRECAUCIONS**

- Quan feu servir la placa, mantingueu allunyats tots els objectes magnetitzables (targetes de crèdit, disquets, calculadores, etc.).
- No utilitzeu paper d'alumini ni col·loqueu aliments embolicats en paper d'alumini directament sobre la placa. No poseu objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres o tapes en la superfície de la placa, perquè s'escalfaran.
- Quan cuineu amb una paella antiadherent sense condiments, no supereu 1 o 2 minuts d'escalfament previ.
- Quan cuineu aliments que puguin pegar-se fàcilment, comenceu amb un nivell de potència baix i després aneu augmentant-lo lentament mentre remou.

- Quan hàgiu acabat de cuinar, apagueu el foc mitjançant el botó corresponent (baixi el foc al "0") i no es guieu pel sensor de la paella.
- Si la superfície de la placa s'esquerda, desconnecteu immediatament l'aparell de la xarxa elèctrica per a evitar possibles descàrregues elèctriques.
- No utilitzeu un netejador a vapor per a netejar la placa.
- L'aparell i les parts accessibles poden estar calentes durant el seu funcionament.
- Procureu no tocar els elements calefactors.
- Els nens menors de 8 anys haurien de mantenir-se a una distància segura, tret que estiguin supervisats contínuament.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens majors de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements si se'ls supervisa o han rebut instruccions adequades sobre l'ús segur de l'aparell i entenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. Els nens no han d'encarregar-se de la neteja ni del manteniment d'usuari, tret que estiguin en constant supervisió.
- Cuinar amb greix o amb oli pot ser perillós i pot provocar un incendi si es deixa sense atenció. MAI intenteu extingir un incendi amb aigua. En el seu lloc, desconnecteu l'aparell i, a continuació, cobriu les flames amb una tapa o amb una safata, per exemple.
- Risc d'incendi: no acumuleu objectes sobre les superfícies de cuinat.
- Només s'han d'utilitzar protectors de placa de cocció dissenyats per al seu ús amb l'aparell per a cuinar i que figurin en les instruccions del fabricant com a protecció adequada per a la placa de cocció incorporada a l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

- **ADVERTIMENT:** Les parts accessibles estaran calentes quan s'utilitzi l'aparell. S'haurien de mantenir allunyades dels nens per a evitar cremades o escaldaments.

Inseriu en la instal·lació fixa un mitjà de desconexió de l'alimentació de corrent amb una separació de contacte en tots els pols que proporcioni una desconexió total en condicions de sobretensió de categoria III, d'acord amb les normatives de cablejat. S'ha d'arribar fàcilment a l'endoll o a l'interruptor omnipolar de l'equip instal·lat.

L'aparell no està dissenyat per al seu ús a través d'un temporitzador extern o d'un sistema de control remot.

Els fabricants rebutgen qualsevol responsabilitat en cas d'incompliment amb el descrit anteriorment o si no es respecten ni es compleixen les normes de prevenció d'accidents.

**Per a evitar qualsevol risc, si el cable d'alimentació es danya, només l'ha de substituir el fabricant, un centre de servei autoritzat o un electricista qualificat.**

## PRINCIPIOS DE FUNCIONAMENT (Fig. 1)

Es basa en les propietats electromagnètiques i funciona amb la major part dels recipients de coccio.

La bobina (inductor) que produeix el camp electromagnètic s'acciona i controla mitjançant el circuit electrònic.

La calor es transmet des del mateix recipient a l'aliment.

El procediment de coccio es duu a terme com es descriu a continuació.




- la pèrdua de calor és mínima (alt rendiment)
- el sistema es deté automàticament quan es retira el recipient o fins i tot quan s'aixeca de la placa
- el circuit electrònic garanteix la màxima flexibilitat i ajustos precisos.

(Fig.1)

- 1 Recipient
- 2 Corrent induïda
- 3 Camp magnètic
- 4 Inductor
- 5 Circuit electrònic
- 6 Subministrament elèctric

## Instruccions per a l'usuari (Fig. 2)

- 1 Zona de coccio
- 2 Bloqueig de seguretat per a nens
- 3 Encesa/apagat
- 4 Menys -
- 5 Més +
- 6 Booster (màxima potència)
- 7 Temporitzador
- 8 Pausa
- 9 Funcions de coccio

VITRO 6030 BASIC BLACK INDUC	
Zona d'escalfament	Potència màxima 220V-240V 50/60Hz)
	Booster 2300 / 2600W
	Booster 1200 / 1500W
	Booster 2300 / 3000W

## Instal·lació

Tots els treballs d'instal·lació (connexió elèctrica) ha de dur-los a terme personal tècnic qualificat de conformitat amb la legislació vigent. Quant a les instruccions específiques, vegeu la part relativa a l'instal·lador.

### Per començar a cuinar

1. Toqueu el botó d'encès/apagat.

Quan s'encén, el brunzidor sona una vegada i tots els indicadors mostren «0» per a informar que la placa d'inducció està en mode d'espera.

2. Col·loqueu una paella apropiada en la zona de coccio que desitgeu utilitzar.

Assegureu-vos que la base de la paella i la superfície de la zona de coccio estiguin netes i seques.

3. En funció de la zona d'escalfament en la qual es troba la paella, seleccioneu la tecla de la zona corresponent prement la tecla "□".

El símbol 0.

La selecció es mantindrà.

4. Seleccioneu el nivell de potència prement la tecla "+" o la tecla "-".

5. El nivell de potència començarà en el 5. Prement “+” augmentarà el nivell de potència entre el 5 i el 9 en ordre numèric. Prement la tecla “—”, el nivell de potència disminuirà de 9 a 0.

> Si no seleccioneu un ajust de calor en 30 segons, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. Haureu de començar de nou en el pas 1.

> Podeu modificar l'ajust de calor en qualsevol moment durant la cocció.

### Si la pantalla parpelleja de manera alterna amb l'ajust de calor

Això significa que:

> no heu col·locat una paella en la zona de cocció correcta;

> la paella que esteu utilitzant no és apropiada per a una cuina d'inducció;

> la paella és massa petita o no està ben centrada en la zona de cocció.

L'escalfament no comença si no es col·loca una paella apropiada en la zona de cocció.

La pantalla s'apagarà automàticament després de 30 segons si no es col·loca cap paella apropiada.

### En acabar de cuinar

1. Toqueu la tecla de selecció de la zona “□” que vulgueu apagar.

2. Premeu la tecla “—” per reduir la potència a “0”, o premeu les tecles “+” i “—” al mateix temps, el nivell de potència es reduirà a 0 immediatament.

3. Aneu amb compte amb les superfícies calentes.

La lletra “H” indica quina zona de cocció està calenta i no s'ha de tocar. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat fins a una temperatura segura. També es pot emprar com a funció d'estalvi d'energia; si voleu escalfar altres paelles, utilitzeu la placa que està encara calenta.

### Activació de la funció Boost

1. Seleccioneu la zona d'escalfament prement la tecla de selecció de la zona “□”.

2. Prement la tecla de control Boost “☑”, l'indicador de zona mostrarà “P” i la potència assolirà el nivell màxim.

### Cancel·lació de la funció Boost

1. Toqueu la tecla de selecció de la zona “□” que vulgueu desactivar.

1A. Toqueu la tecla “—” per cancel·lar la funció Boost i, a continuació, la zona de cocció corresponent tornarà al nivell 9.

> La funció es pot fer servir en qualsevol zona de cocció.

> La zona de cocció torna al nivell 9 transcorreguts 5 minuts.

### Ús de la funció de cocció

Podeu triar tres funcions de cocció útils si premeu la tecla de funcions de cocció “☑”. Cada vegada que es premi la tecla passarà d'una funció a una altra.

- - Fondre o descongelar (uns 50 °C)
- - Escalfar o mantenir la calor (uns 70 °C)
- ☑ - Cocció a foc lent, temperatura pròxima a l'ebullició, útil per a coccions lentes (uns 90 °C)

### Ús de la funció Pausa

La placa disposa d'una pràctica funció de reinici que us permet aturar i reiniciar la cocció en cas d'interrupcions.

1. Amb la placa encesa i en funcionament, premeu la tecla de pausa “▶||” per a detenir el funcionament de tots els cremadors. Tots els indicadors LED mostraran el símbol “||”.

2. Mantingueu premuda de nou la tecla Pausa “▶||” durant tres segons, les pantalles parpellejaran amb “||”, a continuació toqueu el botó

Bloqueig de seguretat per a nens per a reprendre la cocció i les pantalles tornaran als seus ajusts anteriors.

### Mode segur (bloqueig de seguretat per a nens)

> Podeu bloquejar les tecles per a evitar un ús no intencionat (p. ex. que els nens activen de manera accidental les zones de cocció).

> Si les tecles estan bloquejades, totes les tecles estan inhabilitades excepte la de desconexió.

### Bloqueig de les tecles

Toqueu la tecla de bloqueig durant 3 segons. L'indicador temporitzador mostrarà “Lo”

### Desbloqueig de les tecles

1. Assegureu-vos que la placa d'inducció està encesa.

2. Mantingueu premuda la tecla de bloqueig durant uns segons.

3. Ja podeu començar a utilitzar la placa d'inducció.

**Quan la placa està en mode de bloqueig, totes les tecles estan inhabilitades excepte la de desconexió. Podeu apagar la placa en qualsevol moment amb la tecla de desconexió en cas d'emergència, però haureu de desbloquejar la placa primer quan torneu a utilitzar-la.**

### Ús del temporitzador

Hi ha dues maneres de fer servir el temporitzador:

> Podeu fer-lo servir com a bronzidor. En aquest cas, el temporitzador no desconnectarà cap zona de cocció quan transcorri el temps ajustat.

> Es pot configurar perquè desconnecteu una zona de cocció una vegada transcorregut l'interval ajustat.

> Podeu configurar el temporitzador fins a un màxim de 99 minuts.

## Ús del temporitzador com a brunzidor

### Si no heu seleccionat cap zona de cocció

1. Assegureu-vos que la placa d'inducció està encesa.

Nota: Podeu fer servir el brunzidor encara que no seleccioneu cap zona de cocció.

2. Toqueu la tecla del temporitzador "⊕". L'indicador del brunzidor començarà a parpellejar i apareixerà un "10" en la pantalla del temporitzador.

3. Ajusteu el temps prement la tecla "—" o "+" del temporitzador.

Consell: >Toqueu la tecla "—" o "+" del temporitzador una vegada per disminuir o augmentar el temps en intervals d'un minut.

> Mantingueu premuda la tecla "—" o "+" del temporitzador per disminuir o augmentar el temps en intervals de deu minuts.

4. Una vegada ajustat el temps, començarà immediatament el compte enrere. La pantalla mostrarà el temps restant.

5. El brunzidor sonarà durant 30 segons i l'indicador del temporitzador s'apagarà quan finalitzi el temps ajustat.

### Ajust del temporitzador per a apagar una o diverses zones de cocció

#### Si el temporitzador està configurat en una zona:

1. Seleccioneu la zona de cocció pertinent que està en funcionament prement la tecla de selecció de la zona "□".

2. Premeu la tecla del temporitzador "⊕", l'indicador de temps parpellejarà i podreu ajustar el temporitzador en aquest moment.


3. Amb els botons "+" i "-", podeu ajustar un interval de temps entre 1 i 99 minuts.

Consell: Toqueu la tecla "-" o "+" del temporitzador una vegada per disminuir o augmentar el temps en intervals d'un minut.

Mantingueu premuda la tecla "-" o "+" del temporitzador per disminuir o augmentar el temps en intervals de deu minuts.

Si toqueu "-", el temporitzador es cancel·la i l'indicador del temporitzador s'apagarà.

4. Una vegada ajustat el temps, començarà immediatament el compte enrere. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador de temporitzador parpellejarà durant 5 segons.

NOTA: El punt vermell al costat de l'indicador de nivell de potència, s'il·luminarà  per a indicar quina zona està seleccionada.

5. Quan finalitzi el temps de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.

La resta de zones de cocció continuaran en marxa si es van encendre prèviament.

### Apagada automàtica

Quan l'aparell està encès, s'apaga automàticament transcorreguts 30 segons si no s'ha premut cap zona de cocció ni cap tecla de selecció durant aquest temps. En cas de selecció d'una zona de cocció, el temps d'apagada automàtica és de 60 segons a partir de la deselecció d'una zona de cocció i l'ajust "0" i de 60 segons a partir de l'apagada.

### Indicador de calor residual

Serveix per a indicar a l'usuari que la vitroceràmica té una temperatura de contacte perillosa en la circumferència d'una zona de cocció. La temperatura es determina seguint un model matemàtic i la calor residual restant s'indica mitjançant "H" en la pantalla de 7 segments corresponent.

L'escalfament i el refredament es calcularan en funció de:

- l'ajust seleccionat ("0" a "9")

-el temps d'encès i apagat.

Després d'apagar la zona de cocció, la pantalla corresponent mostrarà "H" fins que la temperatura de la zona de cocció assignada hagi descendit per sota del nivell crític segons el model matemàtic.

### Funció d'apagada automàtica (limitació del temps de funcionament)

En funció de l'ajust seleccionat, cada zona de cocció s'apagarà després d'un temps màxim de funcionament definit si no es produeix cap operació de la zona de cocció assignada dins d'aquest període de temps. Cada canvi de l'estat de la zona de cocció (mitjançant la tecla MÉS, MENYS) restableix el temps màxim de funcionament de la zona retornant-lo al seu valor inicial.

### Protecció en cas d'encesa involuntària

- Si el control electrònic fa una operació contínua de les tecles durant aprox. 10 segons, s'apaga automàticament. El control emet un senyal acústic d'error per a advertir a l'usuari que s'ha detectat la presència d'un objecte en la superfície de la placa. Les pantalles mostren el codi d'error "ERO 3". Si l'error es prolonga durant més de 10 segons, es mostrarà el codi "ERO 3" fins que el control electrònic reconegui l'error. Si la zona de cocció "crema", en la pantalla apareixerà una "H" alternada amb el senyal d'error.

• Si no s'activa cap zona de cocció en els 30 segons següents a l'activació mitjançant la tecla d'encesa, el control tornarà al mode d'espera.

• Quan el control està encès, la tecla ON/OFF té prioritat sobre totes les altres tecles, de manera que el control es pot apagar en qualsevol moment, fins i tot en cas de funcionament múltiple o continu de les tecles.

• En el mode d'espera no s'indicarà un funcionament continu. En qualsevol cas, per poder encendre de nou el control electrònic, aquest haurà d'haver detectat que cap tecla es troba pressionada.

### Senyal acústic (brunzidor)

Durant l'ús, les activitats següents se senyalitzaran mitjançant un brunzidor:

• activació normal de la tecla amb un breu senyal sonor.

• pressió contínua de les tecles durant un període de temps més llarg (10 segons) amb un senyal sonor llarg i intermitent

### Recipients de cuina (Fig. 3)

- un recipient magnètic pot ser un recipient adequat per a la cocció per inducció

- són preferibles recipients especialment adequats per a la cocció per inducció

- recipients de fons pla i gruix

- un recipient amb el mateix diàmetre que les zones permet aprofitar al màxim la potència

- un recipient més petit redueix la potència, però no provoca cap pèrdua d'energia. De totes maneres, no recomanem l'ús de recipients amb diàmetres inferiors a 10 cm.

- recipients d'acer inoxidable amb fons multicapa o d'acer inoxidable ferrític especialment adaptats per a la cocció per inducció
- recipients de ferro colat, preferiblement amb fons esmaltat, per a evitar ratllar la superfície de la piroceràmica
- no recomanem l'ús de recipients de vidre, ceràmica, pisa, alumini, coure o acer inoxidable no magnètic (austenític).

#### **Manteniment (Fig. 4)**

Amb l'ajuda d'un raspador, retireu immediatament de la superfície qualsevol tros de paper d'alumini, restes de menjar, esquitxades de greix, marques de sucre i altres aliments molt ensucrats, per a evitar danyar la placa de cocció.

Posteriorment netejar la superfície amb una tovallola i un producte adequat, aclarir amb aigua i assecar amb un drap net. En cap cas s'han de fer servir esponges o draps abrasius; eviteu també l'ús de detergents químics agressius, com ara esprais per a forns i llevataques.

#### **Instruccions per a l'instal·lador**

##### **Instal·lació**

Aquestes instruccions estan dirigides al tècnic qualificat, com a guia per a la instal·lació, ajust i manteniment, d'acord amb les lleis i normes vigents. Aquestes intervencions s'han de dur a terme sempre amb l'aparell desconnectat de la xarxa elèctrica.

##### **Col·locació (Fig. 5)**

L'element està especialment dissenyat per a encaixar-se en una placa de cocció, com es mostra en la figura corresponent.

Apliqueu el segellador subministrat en tot el perímetre de la placa de cocció.

No instal·leu la placa de cocció sobre un forn; en cas de fer-ho, assegureu-vos del següent:

- que el forn disposa d'un sistema de refrigeració adequat
- que no hi hagi fuites d'aire calent del forn cap a la placa de cocció. Es prevegin entrades d'aire adequades, com es mostra en la figura.

##### **Connexió elèctrica (Fig. 6)**

Abans d'efectuar la connexió elèctrica, assegureu-vos que: les característiques de la instal·lació s'ajusten a l'indicat en la placa de característiques col·locada en el fons de la zona de treball;

la instal·lació tingui una connexió a terra eficaç, de conformitat amb les normes i disposicions legals vigents.

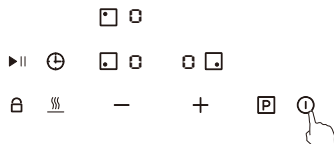
La connexió a terra és obligatòria per llei.

En cas que l'aparell no disposi de cable i/o endoll, utilitzeu material d'absorció adequat per a la temperatura de treball, tal com s'indica en la placa de característiques. El cable no ha d'arribar en cap cas a una temperatura superior a 50 °C de la temperatura ambient.

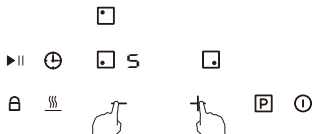
## Gestió de la potència

Aquesta funció permet a l'usuari seleccionar el límit total de potència de sortida.

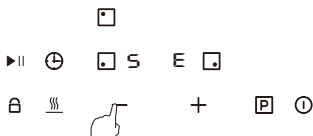
1. Toqueu la tecla ON/OFF per a encendre la font d'alimentació. El bronzidor emet un soroll, totes les pantalles mostren "0".



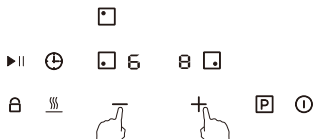
2. Premeu al mateix temps les tecles "-" i "+", la pantalla digital del tub del forn A mostrarà "5".



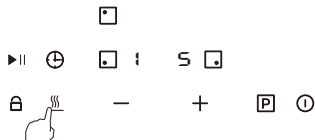
3. Premeu la tecla "-" i, a continuació, la pantalla digital del tub del forn A,D mostrarà "5E".



4. Premeu de nou els botons "-" i "+" al mateix temps, i la potència màxima actual es mostrarà en la pantalla digital del tub del forn AD.



5. Premeu el botó de conservació de la calor per a canviar el nivell de potència total requerit.



Zona de visualització	Nivell de potència ECO	Font d'alimentació (es requereix protecció amb fusible)
15	1.5 kW	7 Amp
28	2.8 kW	13 Amp
33	3.3 kW	15 Amp
45	4.5 kW	20 Amp
57	5.7 kW	25 Amp
68	6.8 kW	32 Amp

\* Durant el primer ús, la potència ve ajustada de fàbrica a 6.8 kW.

6. Premeu la tecla "+" per a desar la configuració i sortir.





**QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO. IL FABBRICANTE NON È IN ALCUN MODO RESPONSABILE DI EVENTUALI LESIONI O DANNI CAUSATI DA UN'INSTALLAZIONE ERRATA O DA UN USO INADEGUATO, ERRATO O ASSURDO.**

Il fabbricante dichiara che questo prodotto soddisfa tutti i requisiti essenziali per il materiale elettrico a bassa tensione ai sensi della direttiva europea 2014/35/UE e per la compatibilità elettromagnetica ai sensi della direttiva europea 2014/30/UE.

## PRECAUZIONI

- Quando il piano cottura è in funzione, tenere lontani tutti gli oggetti magnetizzabili (carte di credito, dischetti, calcolatrici e così via).
- Non utilizzare fogli di alluminio e non collocare direttamente sul piano cottura alimenti avvolti in fogli di alluminio - Non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura poiché si riscaldano.
- Se si cucina in una padella antiaderente senza condimento, non preriscaldarla per oltre 1-2 minuti.
- Se si cucinano cibi che possono attaccarsi facilmente, iniziare con un livello di potenza basso e poi aumentare lentamente mescolando regolarmente.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio con l'apposito comando (portare fino a "0") e non fare affidamento sul sensore pentola.

- Se la superficie del piano cottura è danneggiata, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare un dispositivo di pulizia a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio e le parti accessibili possono essere caldi durante il funzionamento.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza di sicurezza, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati e che abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La manutenzione e la pulizia da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non sotto costante controllo.
- La cottura con grasso od olio può essere pericolosa e provocare un incendio se lasciata incustodita. Non cercare MAI di spegnere un incendio con l'acqua. Piuttosto, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con una coperta o un telo, ad esempio.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti appoggiati sulle superfici di cottura.
- Per proteggere adeguatamente il piano di lavoro in cui è integrato l'apparecchio di cottura, utilizzare solo le protezioni progettate per l'uso con l'apparecchio di cottura ed elencate nelle istruzioni del fabbricante. L'uso di protezioni non adatte può causare incidenti.

- **AVVERTENZA:** le parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Per evitare ustioni e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.

Inserire nel cablaggio fisso un mezzo per la disconnessione dalla rete di alimentazione con una separazione dei contatti in tutti i poli che garantisca la disconnessione completa in condizioni di sovratensione di categoria III, in conformità alle regole di cablaggio. La spina o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili sull'apparecchiatura installata.

Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.

I fabbricanti declinano ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di quanto sopra descritto e di mancato rispetto delle norme antinfortunistiche.

**Per evitare qualsiasi rischio, se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito solo dal fabbricante, da un centro di assistenza autorizzato o da un elettricista qualificato.**

## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO (Fig. 1)

Sfrutta le proprietà elettromagnetiche della maggior parte dei recipienti di cottura.

La bobina (induttore) che produce il campo elettromagnetico viene azionata e controllata dal circuito elettronico.

Il calore viene trasmesso al cibo dal recipiente di cottura stesso.

Il processo di cottura avviene come descritto di seguito.

- la perdita di calore è minima (alta efficienza)
- il sistema si arresta automaticamente quando il recipiente viene rimosso o anche solo sollevato dal piano cottura
- il circuito elettronico garantisce la massima flessibilità e regolazioni di precisione.

(Fig.1)

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

## Istruzioni per l'utente (Fig. 2)


- 1 Zona di cottura
- 2 Sicurezza bambini
- 3 Accensione/Spegnimento
- 4 Meno -
- 5 Più +
- 6 Booster (Potenza massima)
- 7 Timer
- 8 Stop&Go
- 9 Funzioni di cottura

VITRO 6030 BASIC BLACK INDUCT	
Zona di riscaldamento	Potenza massima (220 V-240 V 50/60 Hz)
	Booster da 2300/2600 W
	Booster da 1200/1500 W
	Booster da 2300/3000 W

## Installazione

Tutte le operazioni di installazione (collegamenti elettrici) devono essere eseguite da personale qualificato in conformità alle normative vigenti. Le istruzioni specifiche sono contenute nella parte relativa all'installatore.

## Per cucinare

1. Toccare il comando di accensione/spegnimento (ON/OFF). Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico e tutti i display visualizzano "0", indicando che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
2. Collocare la pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.  
> Verificare che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.
3. In funzione della zona di cottura ove è collocata la pentola, selezionare il relativo tasto premendo "". Il simbolo 0 selezionato si illumina.
4. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto "+ " o " — "

5. Il livello della potenza si avvia a 5. Premendo il tasto "+", i livelli di potenza aumentano da 5 a 9 (potenza max) in ordine numerico. Premendo il tasto "-" la potenza passa direttamente da 9 a 0.  
> Se non si sceglie un'impostazione di potenza entro 30 secondi, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario iniziare nuovamente dal punto 1.  
> È possibile modificare l'impostazione della potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

### Se sul display lampeggia alternativamente all'impostazione del calore

significa che:

> non è stata collocata una pentola sulla corretta zona di cottura o  
> la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o  
> la pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.

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

Se non viene collocata una pentola adatta, il display si spegne automaticamente dopo 30 s.

### Dopo aver terminato la cottura

1. Toccare il tasto "□" relativo alla zona che si desidera spegnere.
2. Se si preme il tasto "-", il livello di potenza si riduce fino a "0", oppure se si premono contemporaneamente i tasti "+" e "-", il livello di potenza si riduce direttamente a 0.
3. Fare attenzioni alle superfici calde  
Il simbolo "H" mostrerà le zone di cottura calde. Scompare quando la superficie sarà tornata a una temperatura di sicurezza. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico, se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

### Attivazione della funzione Booster

1. Selezionare la zona di cottura toccando il relativo tasto "□".
2. Toccare il tasto di controllo Booster "□" (F). L'indicatore della zona mostrerà il simbolo "P." e la potenza aumenterà al massimo.

### Annullamento della funzione Booster

1. Toccare il tasto relativo alla zona "□" che si desidera annullare.
  - 1a. Toccare il tasto "-" per annullare la funzione Booster. La zona di cottura tornerà al livello 9.

> La funzione può essere attivata in qualsiasi zona di cottura.  
> La zona di cottura ritorna al livello 9 dopo 5 minuti.

### Utilizzo della funzione di cottura

È possibile scegliere fra 3 pratiche funzioni di cottura premendo il tasto delle funzioni di cottura "☰" per passare da una funzione all'altra.

- ☰ - Sciogliere o scongelare (circa 50 °C)
- ☰ - Riscaldare o mantenere in caldo (circa 70 °C)
- ☰ - Simmering, temperatura vicina all'ebollizione, utile per la cottura lenta (circa 90 °C)

### Utilizzo della funzione Pausa

Il piano cottura è dotato di una pratica funzione di riavvio per mettere in pausa e riavviare il processo di cottura in caso di interruzione.

1. Quando il piano cottura è acceso e funzionante, premendo il tasto pausa "▶||", tutti i bruciatori smettono di funzionare e tutti gli indicatori LED mostrano il simbolo "||".

2. Tenere premuto il tasto Pausa "▶||" per tre secondi, sul display lampeggerà "||", quindi toccare la

Sicurezza bambini per riprendere la cottura, il display tornerà alle impostazioni precedenti.

### Modalità sicurezza (sicurezza bambini)

> È possibile bloccare i comandi per evitare un uso indesiderato (ad esempio per impedire che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).  
> Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne quello di spegnimento (OFF) sono disabilitati.

### Blocco dei comandi

Toccare il comando di blocco tasti per 3 secondi. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".

### Sblocco dei comandi

1. Verificare che il piano a induzione sia acceso.
2. Tenere premuto a lungo il comando di blocco dei tasti.
3. Ora è possibile utilizzare il piano a induzione.

**Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono bloccati tranne quello di spegnimento (OFF). È sempre possibile spegnere il piano cottura in caso di emergenza utilizzando il comando di spegnimento (OFF) ma per utilizzare nuovamente il piano cottura sarà necessario per prima cosa sbloccarlo.**

### Utilizzo del timer

È possibile utilizzare il timer in due diverse modalità:

> Come segnatempo. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura allo scadere del tempo.

> È anche possibile utilizzare il timer per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo.

> Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.

## Utilizzo del timer come segnatempo

### Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Verificare che il piano cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il segnatempo anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.

2. Toccare il tasto Timer "⊕". L'indicatore del segnatempo inizierà a lampeggiare e il display mostrerà "10".

3. Impostare il timer sfiorando i comandi "—" o "+" dello stesso.

Suggerimento: > Toccare una volta il comando "—" o "+" per diminuire o aumentare di 1 minuto.

> Tenere premuto il comando "—" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.

4. Il timer si attiverà immediatamente dopo aver impostato il tempo. Il display mostrerà il tempo residuo.

5. Al termine del tempo impostato il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore si spegnerà.

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

#### Se il timer viene impostato su una zona:

1. Selezionare la zona di cottura in funzione toccando il tasto relativo "□".

2. Premere il tasto Timer (F) "⊕", l'indicatore lampeggerà e sarà possibile impostare il timer.


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

Suggerimento: toccare una volta il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare di 1 minuto.

Tenere premuto il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare di 10 minuti.

Toccano "-" il timer verrà azzerato e l'indicatore del timer si spegnerà.

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

NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà  per indicare che la zona è selezionata.

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

Le altre zone di cottura, se accese in precedenza, continueranno a funzionare.

### Spegnimento automatico

Quando il comando è acceso, si spegne automaticamente dopo 30 secondi se in questo lasso di tempo non è stato azionato alcun tasto di selezione o zona di cottura. In caso di selezione di una zona di cottura, il tempo di spegnimento automatico è suddiviso in 60 secondi di deselezione di una zona di cottura con impostazione "0" e 60 secondi di spegnimento.

### Indicatore di calore residuo

Il simbolo indica all'utente che il vetroceramica ha una temperatura di contatto pericolosa intorno a una zona di cottura. La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico; il calore residuo sarà indicato da una "H" sul corrispondente display a 7 segmenti.

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in base a:

• impostazione selezionata (da "0" a "9")

• TEMPO DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO (ON/OFF).

Dopo aver spento la zona di cottura, il relativo display mostra "H" finché la temperatura non scende a un livello matematicamente non critico.

### Funzione di spegnimento automatico (limitazione del tempo di funzionamento)

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

### Protezione contro l'accensione accidentale.

• Qualora il controllo elettronico avverta un funzionamento continuo dei tasti per circa 10 secondi, si spegne automaticamente. Il controllo emette un segnale acustico di difetto in modo che l'utente possa rimuovere l'oggetto posto per errore sulla superficie di funzionamento. Il display mostra il codice di errore "ERO 3". Se il difetto dura oltre 10 secondi, sarà visualizzato solo il codice di errore "ERO 3" fino a che il difetto non sia stato riconosciuto dal controllo elettronico. Se la zona di cottura è calda, sul display sarà visualizzato "H" alternativamente al codice di errore.

• Se non viene attivata nessuna zona entro 30 secondi dall'accensione per mezzo dei tasti di regolazione della potenza, il controllo ritorna in modalità standby.

• Se il controllo è acceso, il tasto di accensione/spegnimento avrà priorità sugli altri tasti, in modo che il controllo possa essere spento in qualsiasi momento, anche in caso di attivazione multipla o continuata dei tasti.

• In modalità stand-by non sarà segnalato il funzionamento continuo. Tuttavia, prima di poter accendere di nuovo il controllo elettronico, lo stesso deve avvertire l'assenza di funzionamento dei tasti.

### Segnale acustico (cicalino)

Mentre il controllo è in funzione, le seguenti attività vengono segnalate da un cicalino:

- attivazione normale del tasto con un breve segnale acustico.
- azionamento continuo dei tasti per un periodo di tempo più lungo (10 secondi) con un segnale acustico più lungo e intermittente

### Recipienti di cottura (Fig. 3)

- un recipiente che attira i magneti può essere un recipiente adatto alla cottura a induzione
- preferire recipienti appositamente dichiarati adatti alla cottura a induzione
- recipienti a fondo piatto e spesso
- un recipiente con lo stesso diametro delle zone garantisce il massimo sfruttamento della potenza
- un recipiente più piccolo riduce lo sfruttamento della potenza, ma non provoca alcuna perdita di energia. Non consigliamo comunque l'uso di recipienti con diametro inferiore a 10 cm
- recipienti in acciaio inox con fondo in acciaio inox multistrato o ferritico se il fondo indica per cottura a induzione
- recipienti in ghisa, preferibilmente con fondo smaltato per evitare di graffiare la superficie in piroceraamica
- si sconsiglia l'uso di recipienti in vetro, ceramica, terracotta, alluminio, rame o acciaio inossidabile non magnetico (austenitico).

### **Manutenzione (Fig. 4)**

Con l'aiuto di un raschietto, rimuovere immediatamente dalla superficie eventuali pezzi di foglio di alluminio, fuoriuscite di cibo, schizzi di grasso, macchie di zucchero e altri alimenti ad alto contenuto di zucchero, per evitare di danneggiare il piano cottura. Successivamente pulire la superficie con un panno e un prodotto idoneo, sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Non utilizzare in nessun caso spugne o panni abrasivi; evitare anche l'uso di detergenti chimici aggressivi come spray per forni e smacchiatori.

### **Istruzioni per l'installatore**

#### **Installazione**

Le presenti istruzioni sono destinate al tecnico qualificato, come guida all'installazione, alla regolazione e alla manutenzione, in conformità alle leggi e alle norme vigenti. Queste operazioni devono essere eseguite sempre quando l'apparecchio è stato scollegato dall'impianto elettrico.

#### **Posizionamento (Fig. 5)**

L'apparecchio è stato progettato appositamente per essere inserito in un piano di lavoro, come mostrato nella figura corrispondente.

Applicare il sigillante in dotazione lungo il perimetro del piano cottura.

Non installare il piano cottura sopra un forno; in caso di installazione, accertarsi che:

- il forno sia dotato di un sistema di raffreddamento adeguato
- non vi siano perdite di aria calda dal forno verso il piano di cottura;
- sono previste apposite prese d'aria come mostrato in figura.

#### **Collegamento elettrico (Fig. 6)**

Prima di effettuare il collegamento elettrico, accertarsi che: le caratteristiche dell'impianto siano tali da ricalcare quanto indicato sulla piastra matrice posta sul fondo dell'area di lavoro; che l'impianto sia dotato di un efficiente collegamento a terra, secondo le norme e le disposizioni di legge vigenti.

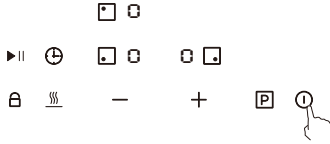
Il collegamento a terra è obbligatorio per legge.

In caso di assenza di cavo e/o spina sull'apparecchiatura, utilizzare un materiale assorbente adatto anche alla temperatura di esercizio, come indicato sulla targhetta della matrice. In nessun caso il cavo deve raggiungere una temperatura superiore ai 50 °C della temperatura ambiente.

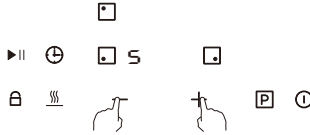
## Gestione della potenza

Questa funzione consente all'utente di selezionare il limite totale della potenza di uscita.

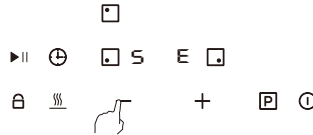
1. Toccare il tasto di accensione/spengimento per accendere l'alimentazione. Il cicalino emette un segnale acustico, tutti i display visualizzano "0".



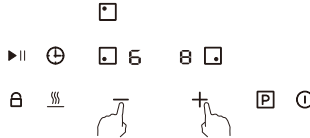
2. Premere in contemporanea i tasti "-" e "+", sul display digitale del piano cottura verrà visualizzato "5".



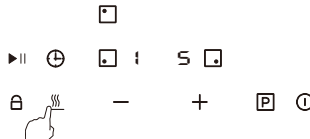
3. Premere il tasto "-", il display digitale del piano cottura a induzione mostra "5E".



4. Premendo contemporaneamente i tasti "-" e "+", sul display digitale del piano cottura a induzione viene visualizzata la potenza massima corrente.



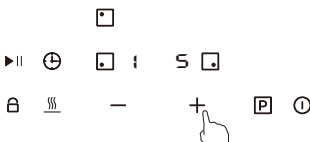
5. Premere il pulsante di mantenimento del calore per cambiare il piano di potenza totale richiesto.

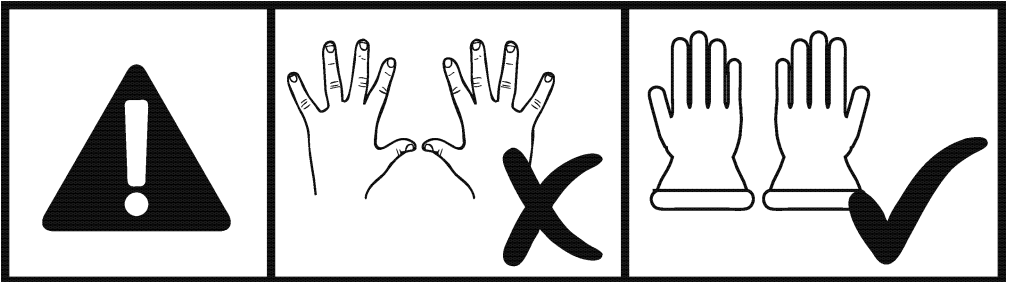


Area di visualizzazione	Livello di potenza ECO	Alimentazione (è necessario un fusibile di protezione)
15	1.5 kW	7 Amp
28	2.8 kW	13 Amp
33	3.3 kW	15 Amp
45	4.5 kW	20 Amp
57	5.7 kW	25 Amp
68	6.8 kW	32 Amp

\* Al primo utilizzo, la potenza è impostata in fabbrica su 6.8 kW.

6. Premere il tasto "+" per salvare le impostazioni e uscire.





# FRECAN

Ctra. B-142 de Polinyà a Sentmenat Km. 8,4 – Pol. Ind. “Can Roure”  
08181 SENTMENAT (Barcelona) España

Tel. (+34) 937 93 66 22 – Fax (+34) 937 15 30 60  
[frecan@frecan.com](mailto:frecan@frecan.com)  
[www.frecan.com](http://www.frecan.com)



此页不印刷  
This page will  
not be printed

版本号：20240822 V0.4

70g双胶纸 A5 黑白印刷